

**Publication de la communication d'une modification standard  
approuvée du cahier des charges d'une indication géographique  
conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué  
(UE) 2025/27 de la Commission (\*)**

(\*) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [https://http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

# COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

(Article 24 du règlement (UE) 2024/1143)

'Ventoux'

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0399-AMD-STD\_MSD - -

## 1. Dénomination du produit

'Ventoux'

## 2. Type d'indication géographique

AOP

IGP

## 3. Secteur

Produits agricoles

Vins

Boissons spiritueuses

## 4. Pays dont fait partie l'aire géographique

France

## 5. Autorité de l'État membre communiquant la modification standard

### Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire - Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

## 6. Qualification en tant que modification standard

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir :

- a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;
- b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique ;
- c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite standard.

## **7. Description de la ou des modifications standard approuvées**

### **Titre**

Encépagement

### **Description**

Le chapitre I du cahier des charges - point V- "Encépagement"- est modifié pour intégrer le piquepoul blanc B et l'ugni blanc B en tant que variétés accessoires pour les trois couleurs de vins dans la limite de 10 % de l'encépagement.

Ces deux variétés sont historiquement présentes dans le vignoble. L'ugni blanc B et le piquepoul blanc B, tout en confortant le profil organoleptique des vins de l'appellation, présentent des avantages agronomiques et œnologiques d'adaptation du vignoble et du profil des vins au changement climatique et à la demande du consommateur. Basés sur des cycles phénologiques longs et une maturité tardive, les opérateurs pourront réaliser une vendange tardive en conservant une bonne acidité. Cela se traduira également au chai par une bonne fraîcheur aromatique et de faibles degrés en alcool, caractéristiques plébiscitées par les opérateurs de la filière.

- Le chapitre I du cahier des charges - point V- "Encépagement"- est modifié pour transférer le caladoc N de variété à des fins d'adaptation en variété accessoire pour les vins rouges dans la limite de 10 % de l'encépagement.

Le caladoc N est très présent dans l'ensemble du vignoble de la Vallée du Rhône. Suite à une période d'observation de plus de 10 ans sur le vignoble, le caladoc N confirme ses aptitudes agronomiques et oenologiques, notamment sa résistance à la sécheresse et sa maturité tardive. Sa faible sensibilité à la coulure et sa bonne fertilité assurent des rendements réguliers. Il montre une excellente résistance à la contrainte hydrique. Sa vigueur maîtrisée, couplée à une sensibilité réduite au mildiou, renforce son intérêt agronomique. Autant d'atouts qui font du caladoc une réponse concrète et durable face aux évolutions climatiques et aux attentes de l'appellation.

Ces modifications sont reportées dans la liste des variétés à raisins de cuve du document unique.

La modification a une incidence sur le document unique

**Titre**

Mode d'obtention des vins rosés

**Description**

Le chapitre I du cahier des charges - point X- "Lien avec la zone géographique" - est complété au niveau du descriptif des produits afin de préciser le mode d'obtention des vins rosés qui peuvent être élaborés par saignée, macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct.

Cette précision est reportée dans le document unique au niveau du point "Pratiques vitivinicoles".

La modification a une incidence sur le document unique

**Titre**

Etiquetage

**Description**

Le chapitre I du cahier des charges - point XII- "Règles de présentation et étiquetage" est modifié pour supprimer la disposition interdisant l'étiquetage de la

variété caladoc N en tant que variété d'intérêt à fin d'adaptation. Le caladoc N est passé en variété accessoire et il n'est plus utile d'interdire son étiquetage.

Cette modification est reportée dans le document unique au point "exigences applicables supplémentaires - Etiquetage".

La modification a une incidence sur le document unique

**Titre**

Descriptif organoleptique des vins

**Description**

Le chapitre I du cahier des charges - point X- "Lien avec la zone géographique"- est complété au niveau du descriptif des produits afin de mieux préciser la couleur et l'expression aromatique des vins rouges, rosés et blancs de l'appellation.

Ces modifications sont reportées dans le document unique au point "Description du ou des vins".

La modification a une incidence sur le document unique

**Titre**

Documents cartographiques de l'aire parcellaire délimitée

**Description**

Le chapitre I du cahier des charges - point IV. – “Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées”- est actualisé pour indiquer que les documents cartographiques représentant l'aire parcellaire délimitée sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité et non plus déposés auprès des mairies des communes de l'aire géographique.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique

---

# DOCUMENT UNIQUE

## Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Ventoux’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0399-AMD-STD\_MSD - -

### 1. Dénomination(s)

‘Ventoux’

### 2. Type d’indication géographique

AOP

IGP

### 3. Pays auquel appartient la zone géographique délimitée

France

### 4. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l’article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

### 5. Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013

1. Vin

### 6. Description du ou des vins

#### Produit de la vigne

Vins rouges, rosés et blancs AOP Ventoux

#### Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges peuvent présenter des couleurs issues d'une gamme étendue de rouges plus ou moins soutenus.

Les vins rosés se parent de teintes rosées ou orangées très variées, pouvant être très pâles comme plus soutenues.

Nés de la richesse de nos parcelles et de la complémentarité des cépages, les vins blancs offrent eux des robes lumineuses aux nuances jaunes diverses et variées.

### **Arôme/Nez**

Les vins rouges peuvent exprimer une large palette aromatique pouvant aller, par exemple, vers des notes de types fruitées, épicées.

Selon leur profil, les vins rosés peuvent proposer des nez aux arômes fruités, floraux, épicés.

Le nez des vins blancs dévoile une expression aromatique, influencée par les terroirs, qui peut s'orienter, par exemple, vers des profils floraux, fruités.

### **Goût/Bouche**

Au nez comme en bouche, les vins rouges peuvent exprimer une large palette aromatique pouvant aller vers des notes de types fruitées, épicées. Cette variabilité, reflet des sols et des assemblages, permet à chaque cuvée de révéler son équilibre propre, entre souplesse et structure, dans une expression fidèle à son origine.

Pour les vins rosés en bouche, la fraîcheur et l'harmonie s'expriment avec justesse, traduisant la singularité de chaque terroir et de chaque assemblage.

Pour les vins blancs, la bouche conjugue fraîcheur et ampleur, avec une personnalité qui varie selon les équilibres naturels de chaque cuvée.

### **Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques**

Les vins de l'appellation d'origine protégée « Ventoux » sont des vins tranquilles et secs. Issus des cépages traditionnels de la grande région rhodanienne, ils se déclinent en trois couleurs, rouges, rosés et blancs.

Les vins proviennent de l'assemblage d'au moins 2 cépages.

### Caractéristiques analytiques

<b>Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):</b>	-
<b>Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):</b>	-
<b>Acidité totale minimale:</b>	-
<b>Unité d'acidité totale minimale:</b>	-
<b>Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):</b>	-
<b>Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):</b>	-

### Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12%.

Les vins blancs et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent au stade du conditionnement :

- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 meq/l.
- une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 2 g/l en glucose + fructose.

Les vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %) présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3 g/l en glucose + fructose.

Les vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %) présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4 g/l en glucose + fructose.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13,5 % pour les vins rouges.

Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

## **7. Pratiques vitivinicoles**

### **7.1. Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration**

#### **Pratique vitivinicole**

Pratiques culturelles

#### **Type de pratique œnologique**

Pratique œnologique spécifique

#### **Description**

##### Densité :

- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,50 mètre.

##### Règles de taille :

Les vignes sont taillées :

- soit en taille courte (gobelet ou cordon) avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un ou deux coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs ;
- soit, pour les cépages syrah N et viognier B, en Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et un ou deux coursons à 2 yeux francs au maximum.

##### Irrigation :

- L'irrigation est autorisée.

### **Pratique vitivinicole**

Pratiques œnologiques

### **Type de pratique œnologique**

Pratique œnologique spécifique

### **Description**

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologiques est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée.
- Les vins rosés sont élaborés par saignée, macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct.
- Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau de la réglementation européenne.

## **7.2. Rendements maximaux**

### **Tous les vins/catégorie/variété/type**

Vins rouges, rosés et blancs AOP Ventoux

### **Rendement maximal:**

<b>Rendement maximal:</b>	66
<b>Unité de rendement maximal:</b>	hectolitre par hectare

**8. Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

- Bourboulenc B - Doucillon blanc
- Caladoc N
- Carignan N
- Cinsaut N - Cinsault
- Clairette B
- Cunoise N
- Grenache N
- Grenache blanc B
- Marsanne B
- Marselan N
- Mourvèdre N - Monastrell
- Piquepoul blanc B
- Piquepoul noir N
- Roussanne B
- Syrah N - Shiraz
- Ugni blanc B
- Vermentino B - Rolle
- Viognier B

**9. Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse sur la base du code officiel géographique 2023 :

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse,

Gargas, Gignac, Gordes, Goult, L'Isle-sur-la-Sorgue, Joucas, Lagnes, Lioux, Lorient-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes-Les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Velleron, Venasque, Viens, Villars et Villes-sur-Auzon.

## 10. Lien avec l'aire géographique

### Catégorie de produit de la vigne

#### 1. Vin

#### Résumé du lien

##### Description des facteurs naturels contribuant au lien

Inscrite à l'intérieur de l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, la zone géographique s'étend à l'est du Rhône, des faubourgs de Vaison-la-Romaine, au nord, à Apt, au sud, de la rivière Ouvèze à la vallée du Coulon.

Elle passe ainsi des Dentelles de Montmirail aux versants du nord du Luberon, traversant les Monts du Vaucluse et s'enroulant au pied du « Géant de Provence », le Mont Ventoux, qui du haut de ses 1912 mètres domine l'ensemble du paysage. Elle couvre le territoire de 53 communes du département de Vaucluse.

La géomorphologie de la zone géographique, issue de l'orogénèse pyrénéenne, a généré de multiples coteaux sur substratum calcaire. L'épaisse formation de calcaire dur de l'Urgonien (Crétacé inférieur) fournit l'ossature de ces reliefs, dont la structure actuelle a été formée lors de la surrection alpine au cours du Miocène moyen. Il en résulte des sols rouges méditerranéens, des sols bruns calcaires peu évolués, arides, des sols d'érosion colluviaux, éluviaux et squelettiques. Tous sont relativement caillouteux, alimentés grâce aux éboulis calcaires issus des reliefs. Les sols à la texture sableuse, légère, riche en cailloutis issus des « safres », terme du Comtat désignant la formation gréso-sablo-marneuse du Miocène sont, sans doute, les plus représentatifs. A noter les sables et grès ocreux du Crétacé qui marquent le paysage du secteur méridional de la zone géographique (ocres de Roussillon).

Marquée par le climat méditerranéen, la zone géographique constitue néanmoins la transition avec les secteurs alpins plus froids. Elle est par ailleurs l'une des plus ensoleillée du département (2800 heures par an à Carpentras). La pluviométrie moyenne annuelle est de 700 millimètres concentrée essentiellement en automne et, au minimum, en été, pendant la période de maturité des raisins. De plus, en fin d'été, l'amplitude thermique journalière est plus importante que dans le reste du département avec des nuits plus fraîches. Le Mistral est certes présent, mais ses excès de violence et de froid sont significativement limités par la barrière climatique offerte par la chaîne des Dentelles de Montmirail et les contreforts du

Mont Ventoux (Mont de tous les vents). Restent ses effets bénéfiques de vent caractérisé par sa sécheresse.

Dans ce territoire de transition, sur ces « montagnes paysannes » chères à Jean Giono, la vigne est toujours associée à l'arboriculture méridionale, constituant une marquerie de cultures avec cerisiers, abricotiers et oliviers.

### Description des facteurs humains contribuant au lien

Un atelier de potier et des poteries vinaïres, datées de l'an 30 avant notre ère, sont les premières traces enregistrées de l'occupation viticole qui, comme dans toute cette partie du territoire a été liée aux présences grecques puis romaines. La culture de la vigne sur les pentes du Mont Ventoux n'a cessé d'être pratiquée depuis l'antiquité. Ce sommet, le plus élevé et le plus spectaculaire de tout le massif calcaire vaclusien (désigné parfois sous le nom de « Géant de Provence »), domine et influence ce vignoble, auquel il prête son nom depuis des temps très reculés. On en trouve la preuve écrite dès le IX<sup>ème</sup> siècle.

Bien évidemment, les vins du « Ventoux » ont bénéficié de la présence pontificale en Avignon et sont présents sur ces tables de 1309 à 1414. Les cadastres des communes du Comtat-Venaissin dressés entre 1414 et 1417 donnent les superficies plantées à cette époque. Du XVI<sup>ème</sup> au XVIII<sup>ème</sup> siècle, les consuls de Pernes publient des « bans de vendange », preuve que la production de vins de qualité est déjà une préoccupation des autorités locales. Les registres notariaux, par leurs « baux à complant », permettent d'attester la présence de quelques uns des cépages actuels à partir du XV<sup>ème</sup> siècle, comme les cépages piquepoul noir N, bourboulenc B ou clairette B. En 1876, J.A.BARRAL, dans son rapport sur les irrigations, mentionne notamment les cépages suivants : piquepoul noir N, grenache N et syrah N pour les vins rouges, et clairetteB et bourboulenc B, pour les vins blancs.

La démarche vers une reconnaissance officielle de la qualité des vins débute le 29 juillet 1939 par la création du Syndicat des Viticulteurs des « Côtes du Ventoux et des Monts de Vaucluse ». Celle-ci aboutit, en 1951, par la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis en 1973, par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Ventoux » par le décret du 27 juillet 1973. Par souhait de simplification et pour mettre en avant le nom géographique, le nom de l'appellation d'origine contrôlée devient « Ventoux » par décret du 17 octobre 2009.

Seconde appellation d'origine contrôlée de la Vallée du Rhône en volume, en 2022, 5638 hectares sont exploités pour l'élaboration de 247241 hectolitres, essentiellement des vins rouges (59 % de la production) et des vins rosés (34 % de la production). Cette production est assurée par 127 caves particulières et 13 caves coopératives.

### Interactions causales

L'influence des reliefs (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux et Mont du Vaucluse), plus importante que dans le reste du département, est déterminante dans l'identité de la zone géographique et par les impacts qu'elle peut avoir sur les caractéristiques culturelles et bien évidemment sur les vins produits.

Atténuant le vent dominant, le Mistral, sans le détourner totalement, ces reliefs limitent ses excès de violence tout en permettant aux vignes de bénéficier de l'effet « séchant » qui est si précieux pour les protéger naturellement des attaques cryptogamiques. La présence de ces reliefs et notamment de l'altitude élevée du Mont Ventoux apporte également un flux d'air plus froid particulièrement la nuit. Cette relative fraîcheur qui se fait sentir durant la période estivale, pendant laquelle elle vient s'opposer aux températures diurnes parfois caniculaires, favorise la synthèse des anthocyanes et la préservation de l'acidité des raisins. Elle contribue ainsi à la finesse des arômes et à la coloration des vins rouges. Bien évidemment, le climat méditerranéen et son ensoleillement important complètent le schéma permettant une production de raisins qui obtiendront aisément maturité et intense concentration sur ces sols carbonatés et caillouteux. Conjugués avec les savoir-faire mis en place au fil de l'histoire par la communauté des producteurs, ces facteurs naturels distinguent aisément les vins de l'appellation d'origine protégée « Ventoux » de leurs cousins proches de la Vallée du Rhône.

Outre la reconnaissance de l'appellation d'origine protégée « Muscat du Ventoux », le savoir-faire viticole se traduit également par la présence dans cette zone de nombreux pépiniéristes-viticulteurs avec encore un marché de plants greffés qui a son siège à Carpentras.

Les pratiques humaines, culturelles notamment, sont associées étroitement à cet environnement particulier et ont permis le classement du Mont Ventoux en Réserve de Biosphère par l'UNESCO en 1990. Ce label international vient reconnaître une biodiversité exceptionnelle, une richesse culturelle et historique mais aussi des pratiques humaines respectueuses de ces patrimoines. La volonté de cette réserve est de concilier la protection des ressources naturelles, des paysages et des écosystèmes et d'assurer le développement des activités humaines.

La renommée des vins du « Ventoux » est ancienne. Dès la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, les vins sont exportés au-delà du territoire national. Ainsi, un négociant de Mazan, Nicolas SAUTEL, obtient le 4 juillet 1860 à Londres du « British Institute of Universal Genuis » une médaille d'or et une « crown of genius » pour son excellent vin.

## **11. Exigences applicables supplémentaires**

### **Intitulé de l'exigence/de la dérogation**

Aire de proximité immédiate

## **Cadre juridique:**

Législation nationale

## **Type d'exigence/de dérogation supplémentaire**

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

## **Description de l'exigence/de la dérogation**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique 2023 :

- Département des Alpes-de-Haute-Provence : Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, L'Hospitalet, Montjustin, Montsalier, Oppedette, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rocheiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus ;

- Département des Bouches-du-Rhône : Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues, Verquières ;

- Département de la Drôme : Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénévay-Ollon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes, Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, Rochebrune, Rochegude, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sèderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Vinsobres ;

- Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Ansois, Aurel, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Castellet-en-Luberon, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Faucon, Gigondas, Grambois, Jonquerettes, Jonquières, Lacoste, Lafare, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Monieux, Monteux, Morières-les-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Christol, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-

Martin-de-la-Brasque, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sannes, Sarrians, Sault, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Vedène, Villedieu, Villelaure, Violès, Vitrolles-en-Luberon.

### **Intitulé de l'exigence/de la dérogation**

Etiquetage

### **Cadre juridique:**

Législation nationale

### **Type d'exigence/de dérogation supplémentaire**

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

### **Description de l'exigence/de la dérogation**

- Toutes les indications facultatives, dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine protégée.
- Le nom de l'appellation d'origine protégée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau ». Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.
- L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;

- que cette unité géographique figure sur la déclaration de récolte.

- L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même

couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

---

**Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges**