

**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).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

'Luberon'

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0920-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination du produit

'Luberon'

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 transférer de la catégorie "variétés à fin d'adaptation" à la catégorie "variétés accessoires", le caladoc N pour les vins rouges et rosés, ainsi que le piquepoul blanc B et le grenache gris G pour les vins blancs. Ces trois variétés sont déjà dans l'encépagement des vins de l'appellation. En tant que variétés accessoires, elles sont limitées à 10 % maximum de l'encépagement de l'exploitation.

Le grenache gris G et le piquepoul blanc B, sont historiquement présents dans le vignoble. Ces deux variétés 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. Basés sur des cycles phénologiques longs et une maturité tardive, les opérateurs pourront réaliser une vendange tardive en conservant une bonne acidité.

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 œnologiques, 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 changements de catégories de variétés n'impactent pas le document unique car les variétés concernées sont déjà référencées dans le document unique au niveau de la liste des variétés à raisins de cuve.

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Documents cartographiques de l'aire géographique et 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 géographique et 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

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 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

Règle de palissage

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point VI- "Conduite du vignoble" est modifié afin d'éclaircir le libellé de la disposition actuelle et préciser que le mode de palissage implique à minima trois niveaux de fils.

Cette précision n'impacte pas le 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

DOCUMENT UNIQUE**Appellations d'origine et indications géographiques des vins**

‘Luberon’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0920-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Luberon’

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 Luberon

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges sont de couleur rubis plus ou moins intense.

Les vins rosés présentent une robe aux teintes allant du rose au saumoné, du plus pâle au plus soutenu.

Les vins blancs ont une robe variant du jaune pâle et brillant à des nuances plus intenses.

Arôme/Nez

Les vins rouges présentent une palette aromatique fruitée dominée notamment par les fruits rouges frais comme le cassis.

les vins rosés présentent souvent des arômes de fruits exotiques.

Les vins blancs sont aromatiques, avec des notes rappelant souvent les agrumes.

Goût/Bouche

Les vins rouges sont équilibrés avec une palette aromatique fruitée.

Frais, fruités, les vins rosés présentent souvent des arômes de fruits exotiques mis en valeur par un équilibre sur la vivacité.

Les vins blancs sont souples et aromatiques. Ils sont dotés d'un équilibre entre fraîcheur et rondeur mettant en avant leur minéralité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins sont des vins secs tranquilles et proviennent de l'assemblage d'au moins 2 variétés.

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

- Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 11,5 % pour les vins blancs et rosés ;

- 12 % pour les vins rouges.

- Les vins blancs et rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4 g/l (glucose et 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.
- Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.
- Les vins rouges présentent :

-une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) supérieure ou égale à 5.

-un indice de polyphénol totaux (DO 280 nm) supérieur ou égal à 40.

- Les vins rouges avec titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 14 % présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3 g/l (glucose et fructose).
- Les vins rouges avec titre alcoométrique volumique supérieur à 14 % présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4 g/l (glucose et fructose).

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 œnologiques

Type de pratique œnologique
Pratique œnologique spécifique

Description

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique 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.

Pratique vitivinicole
Pratiques culturales

Type de pratique œnologique
Pratique œnologique spécifique

Description

Ecartement et taille

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 1,20 mètre.

Les vignes sont taillées :

- soit en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) 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 6 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

Irrigation

L'irrigation est autorisée .

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges, rosés et blancs de l'AOP Luberon

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

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

- Assyrtiko B
- Bourboulenc B - Doucillon blanc
- Caladoc N
- Carignan N
- Carignan blanc B
- Cinsaut N - Cinsault
- Clairette B
- Cunoise N
- Gamay N
- Grenache N
- Grenache blanc B
- Grenache gris G
- Marsanne B
- Marselan N

- Mourvèdre N - Monastrell
- Nielluccio N - Nielluciu
- Parrellada B
- Pinot noir N
- Piquepoul blanc B
- Piquepoul noir N
- Roussanne B
- Sciaccarello N
- 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 de l'année 2024 :

Ansouis, Apt, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Castellet-en-Luberon, Cheval-Blanc, Cucuron, Goult, Grambois, Lacoste, Lauris, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

10. Lien avec l'aire géographique

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone géographique forme une unité remarquable autour du massif calcaire du Luberon. Cette zone, inscrite à l'intérieur de l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, est limitée au nord, par la vallée d'Apt, limitrophe de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux », au sud, par la vallée de la Durance, à l'est, par le début des Alpes de Haute Provence et, à l'ouest, par la plaine du Vaucluse.

Vignoble rhodanien, le « Luberon » marque la transition vers les vignobles méditerranéens et provençaux, au travers de son territoire, de ses hommes et des vins produits

Au sein de ce pays baigné de lumière et de couleurs vives, célèbre pour la pureté de son ciel, longtemps considéré comme une fontaine d'huile et de vin, le vignoble est intégralement inscrit dans un espace protégé au sein du Parc Naturel Régional du Luberon qui lui sert d'écrin et qui est lui-même reconnu par le classement de l'ensemble dans la réserve mondiale de biosphère classée par l'UNESCO.

Sur les flancs ou au pied de massifs calcaires imposants, la vigne est implantée sur des parcelles dont les sols ont reçus les apports bénéfiques de cailloutis calcaires favorisant leur réchauffement et leur drainage, bien évidemment propices à la production de raisins de qualité.

Le climat méditerranéen est favorable à la maturité des raisins grâce à la température et à l'ensoleillement estival, période d'accumulation des sucres et des polyphénols dans les baies. Sous l'action du vent, chassant les nuages, le vignoble se trouve relativement préservé des attaques cryptogamiques. La luminosité joue également un rôle important en favorisant le développement des précurseurs aromatiques. Ce territoire, qui s'ouvre à l'est sur les influences alpines, est également caractérisé par ses fortes amplitudes thermiques diurnes et nocturnes. Ces amplitudes, notamment en phase de maturité des raisins, ont une influence directe sur les équilibres des vins, permettant un lent développement des polyphénols, et donnant des vins ronds, pleins avec fraîcheur et élégance.

Les producteurs du « Luberon » ont constamment amélioré les moyens de produire des vendanges de qualité dans de bonnes conditions techniques, tant au niveau du vignoble grâce à des programmes d'encépagement qualitatif qu'au niveau de l'élaboration du vin par la modernisation des matériels vinicoles. Le « Luberon » bénéficie d'un fort attrait touristique avec ses combes, ses forêts, ses légendes et ses châteaux. De vigne en villages perchés, c'est ainsi que se découvre la réalité de ce massif.

11. Exigences applicables supplémentaires

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

- L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
 - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
 - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
- L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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 celle de l'appellation.

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 de l'année 2024 :

- Département des Alpes-de-Haute-Provence : Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste-en-Luberon, Corbières-en-Provence, L'Hospitalet, Montfuron, Montjustin, Montsalier, Oppedette, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses,

Revest-du-Bion, La Rocheiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Tulle, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus ;

- Département des Bouches-du-Rhône : Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Charleval, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Jouques, Lamanon, Lambesc, Mallemort, Meyrargues, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Peyrolles-en-Provence, Plan-d'Orgon, Le Puy-Sainte- Réparate, Rognes, Rognonas, La Roque-d'Anthéron, Saint-Andiol, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Vernègues, Verquières ;

- Département du Var : Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon ;

- Département du Vaucluse : Aurel, Auribeau, Avignon, Le Beaucet, Beaumettes, Bédoin, Blauvac, Buoux, Cabrières-d'Avignon, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Crillon-le-Brave, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Joucas, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lioux, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monieux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Murs, Pernes-les-Fontaines, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Didier, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sault, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Le Thor, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villes-sur-Auzon.

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