

**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://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

‘Muscat de Beaumes-de-Venise’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0716-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination du produit

‘Muscat de Beaumes-de-Venise’

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

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

Aire géographique et aire de proximité immédiate

Description

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation est complété sans changement au point « IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - point 1°- Aire géographique et point 3° - Aire de proximité immédiate » afin d'ajouter la référence au code officiel géographique de l'année 2026.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2022 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est complété avec cette référence au point "zone géographique" ainsi qu'au point "Conditions supplémentaires - zone de proximité immédiate".

☒ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Suppression de l'obligation de vendange manuelle

Description

Le cahier des charges est modifié afin de supprimer l'obligation de récolte manuelle et renforcer l'obligation de tri de la vendange soit à la parcelle, soit au chai sur la table de tri quelque soit le mode de récolte. Ces dispositions sont mentionnées aux points suivants:

- point VII - Récolte, transport et maturité du raisin
- point X - Lien avec la zone géographique

Cette évolution émane de la nécessité de s'adapter à une récolte de plus en plus précoce et de plus en plus liée à des problématiques de main d'œuvre.

L'ODG indique que le changement climatique remet certaines conditions de production en question. Aujourd'hui, autoriser la vendange mécanique permet d'optimiser la récolte et de conserver sa qualité, en travaillant de nuit ou très tôt le matin sur des vendanges fraîches. Cela améliore la réactivité des opérateurs pour vendanger, afin de pouvoir attendre les conditions de maturité optimale des raisins, et rentrer des raisins frais dans un délai court. Cela est d'autant plus vrai avec les progrès technologiques de ces dernières années.

Depuis six récoltes effectuées mécaniquement par recours à une dérogation temporaire, l'ODG indique avoir pu bénéficier du recul suffisant pour souligner l'absence d'impact sur la qualité des vins de l'appellation.

Cette modification est reportée dans le document unique au niveau du point "Pratiques vitivinicoles" et "Lien avec la zone géographique".

☒ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Suppression du poids maximal des bennes de transport de la vendange

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point VII - "Récolte, transport et maturité du raisin" - afin de supprimer une disposition particulière de transport de la vendange qui précisait que le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 3000 kilogrammes.

En parallèle de la demande de suppression de l'obligation de récolte manuelle, l'ODG souhaite supprimer la limite maximale du poids des bennes de transport définie dans le cahier des charges, au regard des progrès technologiques et de la difficulté de contrôle d'une telle mesure.

Cette disposition a été supprimée au point "Pratiques vitivinicoles" du document unique.

☒ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Perte du bénéfice de l'appellation

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point VIII - "Rendements" afin de supprimer la notion de "rendement limite", rendement supérieur au rendement des vins de l'appellation. Il correspondait à la production totale des parcelles revendiquées, et tout dépassement de ce rendement fixé à 40 hl/ha faisait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine protégée à la totalité de la récolte. Cette disposition est supprimée car ce niveau de production n'est jamais atteint et ne correspond plus à la réalité du terrain.

Cette suppression n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Disposition relative à la circulation des produits avant la date de mise en marché au consommateur

Description

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation est modifié au point " IX- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage" afin de supprimer la date à partir de laquelle les vins peuvent circuler entre entreprises de négoce et metteurs en marché, avant la date de mise en marché des vins à destination du consommateur. Cette date est supprimée afin de permettre la circulation des vins entre tous les opérateurs et supprimer tout risque de concurrence déloyales.

La suppression de cette disposition n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien avec la zone géographique

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au niveau du point X -" lien avec la zone géographique" pour compléter le descriptif organoleptique des vins et la démonstration du lien causal. Ces précisions viennent conforter le lien causal de l'appellation.

Certaines données chiffrées sont actualisées.

Ces dispositions sont reportées dans le document unique au niveau du "Lien avec la zone géographique".

☒ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Etiquetage

Description

Le chapitre I du cahier des charges de l'appellation est complété au point XII " Règles de présentation et d'étiquetage" afin d'ajouter les conditions d'étiquetage de la mention géographique plus grande "Cru des Côtes-du-Rhône" ou "Vignoble de la Vallée du Rhône" prévue par le cahier des charges. 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.

Ces conditions complémentaires d'étiquetage sont reportées au point "Conditions supplémentaires - Mentions complémentaires d'étiquetage" du document unique.

☒ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives et principaux points à contrôler

Description

Le chapitre II "Obligations déclaratives" et le chapitre III - point I "Principaux points à contrôler " du cahier des charges de l'appellation sont simplifiés et mis en cohérence avec le plan de contrôle. Ces dispositions ont été modifiées pour être adaptées aux modalités de contrôle de l'appellation.

Ces dispositions n'impactent pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autorité chargée du contrôle

Description

Le chapitre III du cahier des charges de l'appellation - point II " Références concernant la structure de contrôle " est simplifié pour préciser que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), autorité chargée du contrôle.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Dispositions agro-environnementales

Description

Le document unique a été complété au niveau du point "Pratiques viti-vinicoles" pour préciser les dispositions agro-environnementales concernant le désherbage, le couvert végétal et le paillage plastique intégrées dans le cahier des charges au chapitre I - point IV - "Conduite du vignoble" par l'arrêté du 11 mars 2021 publié au JORF du 14 mars 2021.

☒ La modification a une incidence sur le document unique

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

‘Muscat de Beaumes-de-Venise’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0716-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Muscat de Beaumes-de-Venise’

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

3. Vin de liqueur

6. Description du ou des vins

Produit de la vigne

Vins doux naturels blancs, rosés et rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe est de couleur jaune, allant du jaune pâle au doré.

Les vins élaborés avec le cépage muscat à petits grains rouges Rg présentent une robe qui varie de la couleur rose, jusqu'au pourpre pour les rares cuvées ne contenant que ce cépage.

Arôme/Nez

Les vins blancs présentent une puissance et une complexité aromatique qui se retrouve aussi bien au nez qu'en bouche. Les arômes floraux tels que la fleur d'oranger et la rose s'allient aux notes fruitées de pêche et d'abricots, de fruits exotiques comme le litchi et d'agrumes confits.

Le Muscat rosé a une fraîcheur marquée, offrant au nez des arômes floraux de rose et d'agrumes.

Pour le Muscat rouge, le nez offre une palette aromatique intense de fruits rouges et noirs.

Goût/Bouche

La bouche des vins blancs est ronde et veloutée, tandis que l'acidité équilibre la douceur, assurant une finale persistante et fraîche.

En bouche, le Muscat rosé présente des notes d'agrumes et des notes acidulées qui s'expriment avec vivacité, tout en laissant place à une belle rondeur caractéristique des vins doux naturels.

En bouche, pour le Muscat rouge, les vins peuvent présenter des notes de liqueur de framboise et de cerise suivies d'une finale très soyeuse parfois légèrement poivrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

L'appellation d'origine protégée « Muscat de Beaumes-de-Venise » est réservée aux vins doux naturels blancs, rosés et rouges. Les vins doux naturels de « Beaumes-de-Venise » sont élaborés à partir des seuls cépages muscat à petits grains blancs B et muscat à petits grains rouges Rg.

Les vins se déclinent essentiellement en vin blanc, plus confidentiellement en vin rosé et vin rouge.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	15
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
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 une teneur minimale en sucres fermentescibles de 100 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 21,5 %.

☒ 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 culturelle

Description

a) - Densité de plantation Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,20 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre et supérieur à 1,10 mètre, à l'exception des vignes taillées en cordon unilatéral pour lesquelles l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 2 yeux francs par courson et 12 yeux francs maximum par pied.

- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Au cours de cette période, la taille en Guyot simple ou double est autorisée, avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Irrigation

L'irrigation peut être autorisée

d) - Règles de récolte

- Le tri de la vendange est obligatoire, soit sur la parcelle, soit sur la table de tri.

f) - Dispositions agro-environnementales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

le désherbage chimique total de la parcelle est interdit

le désherbage chimique de l'entre rang est interdit.

le désherbage chimique des tournières est interdit.

Le couvert végétal spontané des tournières est maintenu.

Le paillage plastique est interdit.

Pratique vitivinicole

Pratiques œnologiques

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

- Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en oeuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur.

- Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, 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 "Muscat de Beaumes de Venise"

Rendement maximal:

Rendement maximal:	40
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

- Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
- Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato

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 2026 : Aubignan et Beaumes-de-Venise.

10. Lien avec l'aire géographique

Catégorie de produit de la vigne

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au pied du massif de Montmirail, le vignoble s'étend sur des formations géologiques variées allant du Trias au Crétacé, entourées par des formations plus récentes de l'Oligocène et du Miocène. L'affrontement des plaques tectoniques européennes et africaines a fait ressurgir, lors de la surrection alpine, ces formations anciennes comprimées entre ce nouveau massif et le Massif Central. Les formations du Trias, plus meubles ont repoussé les couches calcaires plus dures qui ont donné ce relief si typique des dentelles de Montmirail avec un point culminant à 732 mètres d'altitude. Au sein de ce milieu naturel, sont implantées, en terrasses façonnées par l'homme à flanc de versant, des parcelles de vigne complantées en cépage muscat : les « muscadières ». Elles s'étendent sur les formations marneuses et sableuses, au nord de la montagne de Coyeux, les marnes argileuses du plateau d'Urban, les molasses calcaires de « la muscadière » et les grès sur quelques pentes. Autour de la commune de Beaumes de Venise les cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg sont implantés sur des parcelles présentant des sols développés sur des sables issus de safre helvétien, les « terres blondes ». Le paysage de banquettes, appelées localement « restanques » ou « faysses », soutenues par des murets de pierres sèches, couplé à la réhabilitation des chemins ruraux et à l'association d'autres cultures traditionnelles tel que l'olivier, contribue à la valorisation de cet espace entrecoupé de garrigues. Au sein de la zone géographique qui s'étend sur le territoire de la commune de Beaumes-de-Venise et une partie très réduite du territoire de la commune d'Aubignan, au cœur de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », le climat est qualifié « d'intermédiaire » à tendance méditerranéenne. Il se caractérise par deux saisons sèches, courtes et brèves dont celle, estivale, très marquée, et deux saisons pluvieuses, au printemps et à l'automne, avec souvent des pluies abondantes parfois torrentielles. Une grande partie de la zone géographique bénéficie de l'abri naturel de la barrière rocheuse du massif des dentelles de Montmirail. L'exposition au sud favorise un ensoleillement optimal qui crée un mésoclimat très méditerranéen. La présence de câpriers que l'on ne retrouve ensuite qu'à partir du massif de l'Esterel, en Provence, en est un marqueur important. Dans ce contexte climatique favorable à la maturité des raisins, le vignoble s'étage entre 75 mètres à 450 mètres d'altitude.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Six cent ans avant Jésus Christ, les Grecs, en remontant le Rhône, se sont installés au pied du massif des Dentelles de Montmirail pour y établir un comptoir. L'oppidum de Durban confirme la présence sur le site de Beaumes-de-Venise de marchands massaliotes, habitants de l'antique Marseille (Massalia). Ce peuple de commerçants a implanté la culture de la vigne et de l'olivier. Sous l'occupation

romaine la culture de la vigne s'est développée comme en témoigne PLINE l'Ancien dans son histoire naturelle : « le muscat est cultivé depuis longtemps à Balme et donne un vin remarquable ». Plus tard, le clergé médiéval, les grands dignitaires installés en Avignon, contribuent au développement et à la pérennité de ce vignoble. Eux-mêmes possèdent, du temps de leur présence en Avignon, une « muscadière ». Leur propriété est d'ailleurs mentionnée sur l'inventaire répertorié dans le corridor qui dessert la chapelle Sixtine. Ainsi le premier cadastre du Comtat Venaissin, dressé en 1414, donne la contenance des « muscadières » de raisins noirs avec 693 000 pieds. Les guerres de religions, au cours de la Renaissance, freinent l'essor du vignoble et il faut attendre le XVIII^{ème} siècle pour que la production balméenne de vin muscat retrouve sa renommée d'antan. L'historien Fornéry constate, en 1741, qu'à Beaumes : « On y fait du vin muscat qui est bon, les raisins y mûrissent plus qu'ailleurs et sont excellents ». Anéanti par l'oïdium, le mildiou et le phylloxera au XIX^{ème} siècle, le vignoble est réhabilité, au début du XX^{ème} siècle, grâce aux pépiniéristes-viticulteurs de Carpentras qui sont les premiers à greffer des vignes locales sur les porte-greffes américains.

A cette époque, l'encépagement est majoritairement constitué par le cépage muscat à petits grains rouges Rg. Progressivement, les replantations se font en cépage muscat à petits grains blancs B. Forte de cette histoire, l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » est reconnue dès 1945, pour les vins issus du seul cépage muscat à petits grains blancs B et muscat à petits grains rouges Rg.

En 1956, la même année que la reconnaissance d'une partie du vignoble balméen en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », les viticulteurs se regroupent en syndicat et créent une cave coopérative.

En 2009, le vignoble du « Muscat de Beaumes-de-Venise » couvre 500 hectares pour une production moyenne annuelle de 10 000 hectolitres répartie entre une quinzaine de caves particulières et deux caves coopératives.

Les vins doux naturels de « Beaumes-de-Venise » sont élaborés à partir des seuls cépages muscat à petits grains blancs B et muscat à petits grains rouges Rg récoltés avec une richesse minimale en sucre de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité par décret à 30 hectolitres par hectare. Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 100 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage. Les vins se déclinent essentiellement en vin blanc, plus confidentiellement en vin rosé et vin rouge.

c) - Interactions causales

Le vignoble produisant le « Muscat de Beaumes-de-Venise » est implanté sur des terrasses, sur le versant sud-est des Dentelles de Montmirail ou à l'intérieur même du massif du même nom. Cette position le préserve naturellement de la violence des vents du nord et particulièrement du Mistral. Cette implantation originale des vignes, que l'on rencontre dans le bassin méditerranéen sur les pentes, permet de

travailler à plat et d'avoir une excellente exposition des pieds au soleil contribuant à une meilleure maturité des raisins. Soucieux du respect de l'environnement, des paysages et de la qualité de leur production, les producteurs ont défini dans le cahier des charges des règles restrictives telles que l'interdiction des herbicides de prélevée pour la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, le maintien d'un couvert végétal des tournières, l'obligation d'effectuer l'épamprage et l'ébourgeonnage avant le début de la véraison pour une meilleure maturité des raisins. S'ajoutent au cahier des charges des engagements collectifs pour le respect des conditions de l'agriculture raisonnée.

Au fil du temps, les vignerons de « Beaumes de Venise » ont toujours contribué à préserver l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble en « restanques » ou « faysses ».

Le « Muscat de Beaumes-de-Venise » est unique dans la vallée du Rhône car élaboré exclusivement à base de muscat à petits grains blancs B et muscat à petits grains rouges Rg. La prédominance de parcelles en pente et d'orientation générale sud, les sols maigres, caillouteux et drainés naturellement, le déficit hydrique pendant la période estivale entraînent une faible production de la plante et une forte concentration des raisins en sucres. Au contexte naturel déjà favorable, s'ajoute un savoir-faire viticole qui se traduit en particulier par une densité de plantation élevée, dans le contexte régional, et par de faibles rendements favorisés par des pratiques de tailles courtes.

Ce savoir-faire s'exprime également dans les soins apportés à la vendange afin de préserver le potentiel qualitatif des raisins et en particulier leurs caractères aromatiques. Ainsi, les raisins récoltés sont obligatoirement triés, soit à la parcelle soit au chai. Par le passé, les conditions de récolte imposaient la vendange manuelle, et un poids maximal des bennes de transport de la vendange à 3000 kilogrammes. De nos jours, les récents progrès scientifiques et technologiques constatés sur les outils de mécanisation permettent non seulement de récolter mécaniquement la vendange avec les mêmes niveaux de soins, mais également d'assurer une maturité optimale et un haut niveau de qualité des raisins récoltés lors d'épisodes climatiques nécessitant une grande réactivité des producteurs.

La réputation du « Muscat de Beaumes-de-Venise » est déjà évoquée dans la « Monographie de Beaumes de Venise » de l'Abbé Allègre qui affirme que le vin de cette région « faisait déjà au XIV^{ème} siècle les délices de la Cour pontificale d'Avignon ». Jean-Joseph Expilly note dans son « Dictionnaire géographique des Gaules et de la France » : « Excellent vin muscat ». M. Achard, dans le Tome I de sa « Description historique, géographique et topographique », à l'article « Beaumes-de-Venise », écrit en 1787 : « Les vins muscats rouges et blancs y sont délicats ». Enfin, en 1825, le « London magazine » le cite comme un des meilleurs vins blancs du sud de la France. Le vigneron a construit, en séparant la terre de la roche, des « restanques » ou « faysses », des murets de pierres sèches, qui strient le versant pour faciliter le travail et optimiser l'exposition des vignes. Les « faysses » sont devenues dans la terminologie « terrasses », et les vignes s'y sont établies,

embellissant ainsi le paysage et renforçant l'attachement de la communauté humaine à un produit unique qui met en valeur leur travail.

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 du département de Vaucluse sur la base du code officiel géographique de l'année 2026 : Courthézon, Gigondas, Vacqueyras et Violes.

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

- a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.
- b) - Les mentions 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 qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- c) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée peut préciser l'unité géographique plus grande "Vignobles de la Vallée du Rhône". Les conditions d'utilisation de cette mention sont précisées par la convention signée

entre les différents ODG 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.

12.

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