

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE « CÔTES DU RHÔNE »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Les éléments du cahier des charges apparaissant en **surligné gris** ont déjà fait l'objet d'une procédure nationale d'opposition antérieure, et ne peuvent pas faire l'objet d'oppositions dans le cadre de la présente procédure nationale d'opposition.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« Côtes du Rhône »**

homologué par l'arrêté du XXXX, publié au JORF le XXXX

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », initialement reconnue par le décret du 19 novembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

2°- La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins rouges et rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes composant l'aire géographique telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 27 novembre 2025 sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 :

- Département de l'Ardèche : Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Bourg-Saint-Andéol, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Cornas, Félines, Flaviac, Glun, Guilherand-Granges, Lempdes, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Péray, Sarra, Sécheras, Serrières, Talencieux, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vion ;

- Département de la Drôme : Beaumont-Monteux, Bouchet, Chanas-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Livron-sur-Drôme, Mercurol-Veaunes pour le seul territoire de la commune déléguée Mercurol, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison-sur-Lez, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Serves-sur-Rhône, Suze-la-Rousse, Tain-l'Hermitage, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres ;

- Département du Gard : Aiguèze, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, Laudun-l'Ardoise, Laval-Saint-Roman, Lirac, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pognadoresse (section A du cadastre mis à jour pour l'année 1934), Pouzilhac, Pujaut, Remoulins,

Rocheftord-du-Gard, Roquemaure, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Génies-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tavel, Théziers, Tresques, Valliguières, Vénéjan, Villeneuve-lès-Avignon ;

- Département de l'Isère : Chasse-sur-Rhône, Seyssuel, Vienne

- Département de la Loire : Chavanay, Mallevall, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vêrin ;

- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Tupin-et-Semons ;

- Département du Vaucluse : Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le décret du 19 novembre 1937 et par les modifications successives telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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.

3°- Aire de proximité immédiate

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 2025:

- Département de l'Ardèche : Alboussière, Arlebosc, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Gras, Labastide-de-Virac, Peaugres, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Savas, Soyons, Thorrenc, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, La Voulte-sur-Rhône ;

- Département de la Drôme : Albon, Aleyrac, Alex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-lès-Valence, Chamaret, Chantemerle-les-Blés, Chantemerle-les-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clansayes, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Donzère, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Laveyron, Loriol-sur-Drôme, Mercurol-Veunes pour le seul territoire de la commune déléguée de Veunes, Montaulieu, Montjoux, Montoisson, Montségur-sur-Lauzon, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Les Pilles, Ponsas, Propiac, Roche-Saint-Secret-Beconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Jean-de-Galaure pour le seul territoire de la commune déléguée de La

Motte-de-Galaure, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Remond, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Solérieux, Teyssières, Triors, Valaurie, Valence ;

- Département du Gard : Les Angles, Argilliers, La Bastide-d'Engras, Beaucaire, Bellegarde, La Capelle-et-Masmolène, Collias, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Meynes, Pognadoresse (hors section A du cadastre mis à jour pour l'année 1934), Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Laurent-la-Vernède, Salazac, Sernhac, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard ;

- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Les Côtes d'Arey, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, ~~Seyssuel, Vienne~~ ;

- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupe, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint-Romain-en-Jarez ;

- Département du Rhône : Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal ;

- Département du Vaucluse : Althen-les-Paluds, Aubignan, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Brantes, Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Le Crestet, Crillon-le-Brave, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Flassan, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lorient-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Mazan, Méthamis, Modène, Monteux, Mormoiron, Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Pierre-de-Vassols, Savoyan, Le Thor, Villes-sur-Auzon.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, viognier B ;

- cépages accessoires : Clairette rose Rs, grenache gris G, piquepoul blanc B, ugni blanc B, **Vermentino B**.

- variétés « d'intérêt à fin d'adaptation » : Carignan blanc B, Floréal B, ~~Rolle B~~ sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur producteur de raisins et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent du 2 juin 2021.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : grenache N ; mourvèdre N, syrah N ;

- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), caladoc N, carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, couston N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, marselan N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, **Vermentino B**, viognier B.

- variétés « d'intérêt à fin d'adaptation » : Carignan blanc B, Floréal B, ~~Rolle B~~, Vidoc N sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG, l'opérateur producteur de raisins et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent du 2 juin 2021.

~~c) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :~~

~~- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;~~

~~- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.~~

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

A l'exception de celles relatives à la proportion de cépages blancs dans les vins rouges et rosés et à la proportion des variétés « d'intérêt à fin d'adaptation », les règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et exploitant une superficie totale **en production de l'exploitation** (toutes couleurs et toutes appellations confondues) au sein de l'aire parcellaire délimitée **de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône »** inférieure à 1,5 hectare **en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône »**.

Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

A l'occasion d'arrachages prévus dans un dispositif national de réduction du potentiel de production, l'opérateur dispose d'un délai de dix ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

La proportion des variétés « d'intérêt à fin d'adaptation » est limitée à 5% de la superficie des exploitations revendiquée dans l'AOC « Côtes du Rhône », **à l'exception des exploitations revendiquant moins de 3 hectares où dans ce cas, la proportion est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.**

Afin de favoriser la réduction des intrants phytosanitaires dans les zones mitoyennes des zones habitées/urbanisées, les superficies :

- Plantées en ~~VIFA~~ **variétés « d'intérêt à fin d'adaptation »** résistantes aux principales maladies de la vigne (mildiou, oïdium, black-rot ou pourriture grise), à savoir ~~les VIFA le~~ **le** Floréal B et **le** Vidoc N ;
- Et situées à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1 ; au I de l'article L253-7 et au III de l'article L258-8 du code rural et de la pêche maritime ;

ne sont pas prises en compte dans le calcul des superficies de ~~VIFA~~ **variétés « d'intérêt à fin d'adaptation »** sujettes ~~aux à la~~ limitations de 5% **et 20%** de la superficie de l'exploitation déclarée dans l'AOC « Côtes du Rhône ».

a) - Vins blancs :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à **60 80** % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et vins rosés :

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement, sauf pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme) ;La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 %. |
|--|

- ~~- La proportion de l'ensemble des cépages caladoc N, couston N et marselan N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement ;~~
- ~~- La proportion des cépages blancs ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement pour les vins rouges et à 10 20 % de l'encépagement pour les vins rosés et rouges.~~

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- L'écartement entre les rangs est inférieur ou égale à 2,50 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 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 est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour les cépages Floréal B, Syrah N et Viognier B, est autorisée.
DISPOSITION PARTICULIERE
Les cépages Floréal B, Syrah N et Viognier B peutpeuvent être taillés : - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- ~~- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;~~
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre ;
- Le cépage syrah N est palissé, soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé », avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à

6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol. **En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.**

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- Le désherbage chimique des tournières est interdit ;
- Le désherbage chimique de plus de 50% de la surface des parcelles de vigne, hors tournières, est interdit.
- Le paillage plastique est interdit ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite ;
- Toute installation agrivoltaïque est interdite dans les vignes revendiquant l'AOC « Côtes du Rhône ».

3°- *Irrigation*

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire.

~~c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.~~

~~La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle.~~

2°- *Maturité du raisin*

a) - La richesse **minimale** en sucre des raisins, pour les exploitations situées au sud du parallèle de Montélimar (Drôme), ~~répond aux caractéristiques suivantes :~~ **est fixée à 178 grammes par litre de moût.**

CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
---------	---

Cépages noirs, à l'exception du cépage syrah N	189
Cépage syrah N	180
Cépages blancs	178

b) - La richesse **minimale** en sucre des raisins, pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme), ~~répond aux caractéristiques suivantes :~~ **est fixée à 161 grammes par litre de moût.**

CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES- RAISINS (grammes par litre de moût)
Cépages noirs, à l'exception du cépage syrah N	189
Cépage syrah N	171
Cépages blancs	161

c) - Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
 - 11 %, pour les exploitations situées au sud du parallèle de Montélimar (Drôme) ;
 - 10,5%, pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme).

VIII. – Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 51 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

~~3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée~~

~~Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 70 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.~~

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours

de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages.

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges et rosés	- Pour les vins produits par les exploitations situées au sud du parallèle de Montélimar (Drôme), les vins sont issus de l'assemblage de 2 d'au moins deux cépages principaux, dont obligatoirement le cépage grenache N - Pour les vins produits par les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme), les vins sont issus au moins d'un des cépages principaux. - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60% dans l'assemblage — La proportion de l'ensemble des variétés d'intérêt à fin d'adaptation ne peut être supérieure à 10% dans l'assemblage.
Vins rosés	- Les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages.
Vins blancs	- Pour les vins produits par les exploitations situées au sud du parallèle de Montélimar (Drôme), les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement de cépages principaux ; - Les vins produits par les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme) proviennent de raisins ou de vins issus majoritairement d'un ou plusieurs de cépages principaux. — La proportion de l'ensemble de variétés « d'intérêt à fin d'adaptation » ne peut être supérieur à 10% dans l'assemblage.

La proportion de l'ensemble des variétés « d'intérêt à fin d'adaptation » ne peut être supérieure à 10% dans l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique.

Pour les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques.

COULEUR DES VINS, PERIODE ET MENTION COMPLEMENTAIRE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (GLUCOSE + FRUCTOSE) ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	TENEUR EN ACIDITE VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	INTENSITE COLORANTE MODIFIEE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHENOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »		Inférieure ou égale à 10,2 14,28 milliéquivalents par litre (lot non-conditionné au conditionnement)		
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	Inférieure à 2 grammes par litre (lot conditionné)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins blancs, rouges ou rosés élevés sous bois (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins blancs, rouges ou rosés (à partir du 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 4,5 (lors de la transaction vrac et au conditionnement)	Supérieur ou égal à 35 (lors de la transaction vrac et au conditionnement)

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- 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 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 ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) ~~Matériel utilisé pour l'élaboration des vins.~~

~~Le matériel utilisé pour l'élaboration des vins ne doit pas affecter le potentiel qualitatif. Ce matériel pour l'élaboration des vins peut faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle.~~

f) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement moyen de l'exploitation de la récolte précédente par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien du chai et du matériel.

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

~~2° Obligations d'analyse des vins~~

~~Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :~~

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins blancs, rouges ou rosés	—Acidité totale ; —Acidité volatile ; —Titre alcoométrique volumique acquis ; —Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; —Anhydride sulfureux total ; —pH.
Vins rouges	—Intensité colorante modifiée ; —Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 3 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins blancs, rouges ou rosés	—Acidité volatile ; —Anhydride sulfureux libre.

2 3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- Les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- Une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3 4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

4 5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38^{ème} jour précédant le 3^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond à la région naturelle de la vallée du Rhône. Le fleuve en constitue le cœur et a permis l'ouverture de cette importante voie de communication.

La zone géographique s'étend, entre Vienne et Avignon, sur le territoire de 6 départements bordant le Rhône sur sa rive occidentale et sa rive orientale.

Durant l'ère Tertiaire, la vallée du Rhône est un fjord méditerranéen qui s'allonge jusqu'à Vienne. Cette période a connu la mise en place d'une succession de bassins sédimentaires ouverts vers le sud et encadrés par les reliefs de l'ère Secondaire. Après le retrait de la mer, au cours de l'ère Quaternaire, sous l'action des phénomènes d'érosion (pluies, vents, érosion fluviale), les traits actuels de la morphologie du paysage se sont mis en place. Le paysage est ainsi dominé par les coteaux et les terrasses.

Les sols rencontrés sont de fait de natures très différentes :

- sols développés sur terrasses fluviales ;
- sols développés sur marnes et calcaires tendres ;
- ou encore sols issus de l'érosion (marnes, sables, grès ou molasses).

Le climat rhodanien est, pour la partie méridionale, méditerranéen avec des étés chauds et secs et une faible pluviométrie annuelle, pour la partie septentrionale, continental tempéré, avec une pluviométrie équivalente à celle constatée dans la partie sud.

Les précipitations surviennent principalement en automne et à la fin de l'hiver.

Ainsi, pendant la période végétative de la vigne, l'évapotranspiration n'est compensée que par de rares précipitations, sous forme orageuses en été. Ce déficit hydrique épuise progressivement les réserves en eau du sol entraînant un ralentissement puis un arrêt de la croissance végétative.

Le climat est également marqué par l'action du Mistral, vent du nord souvent violent et toujours asséchant. Ce vent souffle en moyenne 120 jours par an dégageant le ciel et favorisant une forte insolation dépassant toujours 2500 heures par an. La présence de montagnes et collines, encadrant la vallée, crée un effet de couloir (effet *venturi* du couloir rhodanien) renforçant la force du vent.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Les premiers plants de vigne en Vallée du Rhône sont probablement apportés par des colons grecs, 600 ans avant Jésus-Christ. A la demande des marchands grecs, les Romains débarquent dans le pays afin

de le sécuriser. Ils y tracent des routes, édifient de nombreux ouvrages d'art, créent des villes et d'immenses domaines agricoles qui sont à l'origine de l'introduction de la culture de la vigne et de la production de vin en Vallée du Rhône. Les légionnaires romains plantent la vigne en privilégiant les coteaux parfois très pentus, avec des cépages locaux particulièrement adaptés aux conditions climatiques. La proximité du Rhône assure aux vins un bon débouché commercial.

Dans la partie septentrionale, le développement vitivinicole est le fait des *Allobroges* qui donnent naissance au vignoble de Vienne, sur les deux rives du Rhône, dès le I^{er} siècle avant Jésus-Christ. PLINE L'ANCIEN rapporte, dans son « *Histoire Naturelle* », que les *Allobroges* font, de la réputation de leur vin une affaire d'honneur. Ce « *vinum picatum* », produit grâce à un vignoble installé jusqu'au sud de Valence, est ainsi considéré comme l'ancêtre des vins de la partie septentrionale des « Côtes du Rhône ».

La vigne, les savoir-faire culturels, prennent pied progressivement sur l'ensemble de la Vallée du Rhône, formant une continuité territoriale et mettant en place une communauté partageant le même patrimoine dont la notoriété ne cesse de croître. PLINE loue la qualité des vins issus des nombreux coteaux qui bordent l'Ouvèze (Violès, Rasteau, Roaix, Vaison-la-Romaine, Séguret, Sablet, Beaumes-de-Venise, Gigondas, ...) sur le territoire des *Voconces*.

Etablie au XV^{ème} siècle sur les limites de l'ancien diocèse civil d'Uzès, cette région baptisée « *la Côte du Rhône* » tire son nom de la proximité du fleuve. Au sein de ce vignoble, où la vigne pousse sur des pentes bien exposées, à l'exclusion des plaines et de toute situation pouvant recevoir des céréales, sont appliquées, dès 1615, des restrictions de plantation pour préserver la qualité. Chaque année, un « *ban des vendanges* » est fixé afin de ne pas récolter de raisins qui ne soient pas mûrs.

Au cours du XVIII^{ème} siècle, le vignoble rhodanien acquiert pleinement ses lettres de noblesse. En 1737, un arrêt du Conseil d'Etat prescrit l'apposition des trois lettres « CDR », signifiant « Côte du Rhône », et la mention du millésime sur le fond des tonneaux pour une dizaine de communes (Roquemaure, Tavel, Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Génies-de-Comolas, Orsan, Chusclan, Codolet ...). L'objectif étant, selon les termes de l'arrêt, de mettre un terme aux « *abus qui peuvent se commettre en faisant passer les vins des mauvais crus pour ceux de bon cru de Roquemaure et des paroisses voisines* ».

En 1744, le subdélégué de Roquemaure écrit que les vins sont « *en majeure partie embarqués à Roquemaure où il a tous les ans 10000 à 1000 tonneaux à jager. Ils gagnent la Bourgogne, Paris et l'Angleterre. Une certaine quantité va à Sète par voie d'eau, une autre suit le canal du midi afin d'être chargée à Bordeaux pour la Hollande* ».

A la fin du XVIII^{ème} siècle et durant le XIX^{ème} siècle, la viticulture de la rive gauche s'étend. En 1864, l'agronome Jules GUYOT, chargé, par NAPOLEON III, d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, fait référence aux « Côtes du Rhône » (au pluriel) pour décrire le vignoble allant de Saint-Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire.

La vigne devient une source de revenu majeure. Cette prépondérance aboutit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937.

En 1806, dans son « *Mémoire sur les vins de la Côte du Rhône* », JB. DUBOIS énumère les nombreux cépages utilisés par les producteurs pour élaborer les vins rouges et les vins blancs. Il écrit que « *la principale variété est le plant de Granache. Elle donne la plus belle couleur au vin, qui acquiert un parfum, une finesse et un moelleux très remarquables.* ». Le cahier des charges actuel conforte ces usages puisqu'il autorise l'utilisation de 24 cépages différents pour vinifier des vins rouges, rosés ou blancs tout en préservant la dominance du cépage grenache N notamment dans la partie méridionale de la zone géographique.

Au cœur du deuxième vignoble de France par sa superficie, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » est, à l'ensemble de ce vignoble, ce que le Rhône est pour le paysage.

La production, en ~~2025 2010~~, est d'environ ~~920 000 1,5 millions~~ d'hectolitres dont ~~80 000 60000~~ hectolitres de vins rosés et ~~80 000 45000~~ hectolitres de vins blancs.

Elle est majoritairement produite dans la partie méridionale de la zone géographique, d'Avignon à Donzère, la partie septentrionale étant plus particulièrement orientée vers la production des appellations d'origine contrôlées qualifiées de « Crus des Côtes du Rhône ». Les éléments de facteurs naturels et les savoir-faire culturels de cette partie du vignoble située au nord du parallèle dit de Montélimar (44°33') impliquent cependant, au sein de cette unité « Côtes du Rhône » des adaptations relatives à l'encépagement et aux règles de maturité des raisins.

Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » (rouges et rosés) représentent environ ~~3000 20-000~~ hectolitres.

La production est assurée par ~~plus~~ **près de 700 1000** exploitations particulières et près de ~~2 600 5000~~ exploitations regroupées au sein de ~~48 65~~ caves coopératives.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins des « Côtes du Rhône » sont des vins tranquilles et secs.

Les vins rouges représentent l'essentiel de la production (~~93 %~~). ~~Ils sont fruités, généreux, avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.~~ **Ils peuvent être de type fruité frais (fruits rouges, notes amyliques parfois florales) avec une bouche souple, et équilibrés ou de type fruité épicé (fruits rouges et fruits noirs, épices, notes balsamiques, empyreumatiques, parfois boisées) avec une structure plus généreuse et un potentiel de garde plus long. Cette variabilité repose sur les différents types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur. La robe va du rouge rubis au rouge grenat, d'intensité moyenne.**

Les vins rosés (~~4 % de la production~~), **élaborés par saignée, macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct**, ont, au sein de certains secteurs affichés très tôt leur notoriété. Ils sont **frais**, fruités, **épicés** ou floraux. **Les couleurs et nuances vont du pâle au plus soutenu, de l'orange au rose. Les vins rosés sont vifs ou structurés selon leur profil.**

Les vins rouges et rosés peuvent bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », ils sont alors vinifiés pour être consommés rapidement dans les mois suivants leur élaboration.

Les vins blancs (~~3 % de la production~~) ~~sont floraux et ronds en bouche avec parfois des notes exotiques.~~ **présentent trois types de profils. Ils peuvent être vifs et frais avec au nez des notes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs blanches ; en bouche, les saveurs dominantes sont l'acidité et l'amertume. Le deuxième profil est de type fruité et gourmand avec des notes de fruits jaunes, de fruits exotiques, amyliques et florales ; la bouche est ronde avec une moindre acidité. Le dernier profil de vins blancs est généreux et complexe avec des notes fruitées, florales, boisées ; la bouche est ronde, ample et présente une astringence et une persistance portées par le boisé. La robe des vins blancs est jaune pâle à dorée, avec des reflets verts ou jaunes.**

3°- Interactions causales

Vignoble unique dans sa diversité, le vignoble des " Côtes du Rhône " résulte de la conjonction entre une histoire et un partage de savoir-faire créant progressivement une communauté de producteurs soucieuse de préserver l'unité apportée par le fleuve tout en respectant les identités propres aux multiples microrégions qui la composent ou la bordent.

Ainsi, les vins produits sont le témoignage et la résultante de cette " diversité unique " mise en œuvre par les producteurs, qui ont su adapter l'encépagement et choisir les lieux d'implantation, profiter des conditions climatiques favorables et valoriser la présence du Rhône.

Historiquement, le cépage grenache N est localisé dans la partie méridionale de la zone géographique, tandis que dans la partie septentrionale, le cépage syrah N est privilégié, car moins exigeant au regard de la somme de température. La palette des cépages à disposition du vigneron permet à celui-ci d'optimiser leur emplacement en fonction de la nature des sols et des expositions de chaque parcelle.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, grâce à l'effet " sanitaire " du mistral, violent, froid et sec, qui protège les vignes des attaques cryptogamiques, grâce à un ensoleillement important, qui assure une bonne maturité des raisins, et grâce à une pluviométrie adaptée et à la concentration induite, elle aussi, par la constance du mistral.

Ce climat spécifique conduit à des vins rouges généreux, colorés, bien structurés avec des notes aromatiques fruitées ; il permet l'expression des arômes floraux dans les vins rosés et blancs.

Le sillon rhodanien, voie de communication majeure, maritime puis ferroviaire et terrestre, a permis le commerce des vins dès la colonisation grecque et le maintien d'une tradition viticole depuis plus de deux mille ans.

L'association entre le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, et le territoire mis à leur disposition, avec une sélection de parcelles délimitées, crée l'identité de la famille des vins des " Côtes du Rhône ". Au sein de cette famille, ont pu être distinguées l'appellation d'origine contrôlée " Côtes du Rhône Villages ", complétée ou non par le nom d'une dénomination géographique complémentaire, et les appellations d'origine contrôlées dites " Crus des Côtes du Rhône ", tant dans la partie méridionale que dans la partie septentrionale de la zone géographique.

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, et sous réserve qu'elles répondent aux autres conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2021 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 février 1994 et des 4 et 5 septembre 1996 ;

- 2035 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 novembre 2014.

~~2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation, règles d'assemblage dans les vins~~

~~a) Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.~~

~~b) Pour les vins rouges et rosés, l'obligation d'une proportion minimale de 20% de l'encépagement de~~

~~l'exploitation, pour l'ensemble des cépages syrah N et mourvèdre N, s'applique, pour les plantations, à compter de la campagne 2019, de fait, pour les vignes en production, à compter de la récolte 2022 ;
— A compter de la campagne 2016, cette proportion minimale est de 10 % de l'encépagement pour les plantations et, de fait, à compter de la récolte 2019, pour les vignes en production.~~

~~Toutefois, jusqu'à la récolte 2023 incluse, le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité peut, sur demande individuelle dûment justifiée techniquement et après avis d'une commission d'experts désignée à cet effet, réduire la proportion minimale de l'encépagement de l'exploitation pour l'ensemble des cépages syrah N et mourvèdre N. Tout opérateur désirant réduire la proportion minimale de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages syrah N et mourvèdre N en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.~~

~~e) — Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.~~

2 3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996 ;
- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles plantées en vigne avant le 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la superficie maximale par pied et l'écartement maximum entre les rangs, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage. Pour ces parcelles, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sera établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,90 si la superficie maximale par pied est inférieure à 2,8 mètres carrés et 0,80 si supérieure.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

3 4°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) - 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 celles de l'appellation.

c) Conformément à l'article L 644-7 du code rural et de la pêche maritime :

- **les vins répondant aux dispositions des cahiers des charges des AOC « Château-Grillet », « Cornas », « Côte Rôtie », « Crozes-Hermitage », « Saint-Joseph », « Lirac », « Vacqueyras », « Cairanne », « Vinsobres », « Laudun » et revendiqués dans ces appellations, peuvent être commercialisés en AOC « Côtes du Rhône » ;**
- **à l'exception des vins blancs ne respectant pas la teneur en sucres fermentescibles du présent cahier des charges, les vins répondant aux dispositions du cahier des charges de l'AOC « Condrieu » et revendiqués dans cette appellation peuvent être commercialisés en AOC « Côtes du Rhône » ;**
- **à l'exception des vins blancs suivis de la mention « vin de paille », les vins répondant aux dispositions du cahier des charges de l'AOC « Hermitage » et revendiqués dans cette appellation peuvent être commercialisés en AOC « Côtes du Rhône » ;**
- **à l'exception des vins blancs mousseux, les vins répondant aux dispositions du cahier des charges de l'AOC « Saint-Péray » et revendiqués dans cette appellation peuvent être commercialisés en AOC « Côtes du Rhône » ;**
- **à l'exception des vins blancs, les vins répondant aux dispositions du cahier des charges de l'AOC « Beaumes de Venise » et revendiqués dans cette appellation peuvent être commercialisés en AOC « Côtes du Rhône ».**

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard cinq jours après la date limite de dépôt de la déclaration de récolte.

La déclaration de revendication est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;

- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, selon les modalités définies dans le plan de contrôle, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée. L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de contrôle agréé.

4. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur ayant effectué un conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de contrôle agréé.

5. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé les modalités définies dans le plan de contrôle.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

6. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion selon les modalités définies dans le plan de contrôle. L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
A3 - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur d'établissement du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants), et de l'absence de paillage plastique
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte, la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle anhydride sulfureux libre et acidité volatile)
B4 B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des

	déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent 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'INAO.