

# **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LES BAUX DE PROVENCE »**

## 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 eaux-de-vie 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~~.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« LES BAUX DE PROVENCE »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence », initialement reconnue par le décret du 20 avril 1995, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence » est réservée aux vins tranquilles rouges, et rosés **et blancs**.

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

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, et l'élevage **et le conditionnement** des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône : Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent de 4 novembre 1994 et 9 février 1995.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

*3°- Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, et l'élevage **et le conditionnement** des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône : Eygalières, et Mas-Blanc-des-Alpilles.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ;</li> <li>- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsaut N, counoise N.</li> </ul>
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N</li> <li>- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, counoise N, mourvèdre N.</li> </ul>
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>cépages principaux : clairette B, grenache blanc B, vermentino B ;</b></li> <li>- <b>cépage complémentaire : roussanne B ;</b></li> <li>- <b>cépages accessoires : bourboulenc B, marsanne B, ugni blanc B.</b></li> </ul>

### 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.

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;</li> <li>- La présence d'au moins deux cépages principaux est obligatoire dans l'encépagement.</li> <li>- La proportion de chacun des cépages carignan N, cinsaut N et counoise N est inférieure ou égale à 30% de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.</li> </ul>

<p>Vins rosés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;</li> <li>- La présence d'au moins deux cépages principaux est obligatoire dans l'encépagement.</li> <li>- La proportion de chacun des cépages carignan N, counoise N et mourvèdre N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;</li> <li>- La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale 20 % de l'encépagement ;</li> <li>- <b>L'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés ci-après pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</b></li> </ul>
<p>Vins blancs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;</b></li> <li>- <b>La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;</b></li> <li>- <b>La présence d'au moins deux cépages principaux est obligatoire dans l'encépagement.</b></li> <li>- <b>La proportion du cépage complémentaire roussanne B est comprise entre 10 % et 30 % de l'encépagement ;</b></li> <li>- <b>La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à celle du cépage roussanne B.</b></li> </ul>

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.

#### b) - Règles de taille.

- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons à un ou 2 yeux par pied ;
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot avec un maximum de 8 yeux francs par pied.

#### c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage en plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,50 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est 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 situés dans le plan de palissage, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 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 6000 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.

2°- *Autres pratiques culturales*

a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et sont effectuées, avant la véraison, par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques.

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

- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
- Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant la période de végétation de la vigne, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, et à l'exception des parcelles de vigne non mécanisables, l'opérateur réalise au moins un labour par an et la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.

3°- *Irrigation*

- L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

- Elle est réalisée exclusivement selon les techniques « à la raie » ou « au goutte à goutte ».

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin.*

Les richesses en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEURS DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
-------------------	---	---

Vins blancs et rosés	187	11,5 %
Vins rouges	198	

### 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 50 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 50 hectolitres par hectare.

#### 3°- 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 2<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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.

- Les vins rouges et rosés sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages dont au moins un des cépages principaux. La proportion du cépage principal ou des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage.

**- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.**

##### b) - Fermentation malo-lactique.

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

##### c) - Normes analytiques.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à - 5°C est interdit.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

f) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

- Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Les bâtiments, destinés à la conservation des vins, disposent au moins d'une isolation thermique suffisante.

*2° - Dispositions par type de produit*

**a) - Les vins blancs font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> avril de l'année qui suit celle de la récolte.**

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

*3° - Dispositions relatives au conditionnement*

**a) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins.**

- b) - 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 doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

*4° - Dispositions relatives au stockage*

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

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

a) - Les vins rosés 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) - Les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte**

c) - Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> octobre de l'année qui suit celle de la récolte,

## XI. - Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

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

### 3°- Interactions causales

## XII. - Mesures transitoires

### 1°- Densité de plantation

Les parcelles de vignes plantées avant le 20 avril 1995, ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

### 2°- Aire de proximité immédiate

Jusqu'à la récolte 2013 incluse, l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins, est également constituée par le territoire de la commune de Tarascon dans le département des Bouches-du-Rhône.

### 3°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation (vins blancs)

**Jusqu'à la récolte 2025 incluse, les vins blancs qui répondent aux règles d'encépagement suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée :**

- **La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.**
- **La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement.**
- **La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B, marsanne B, roussanne B, ugni blanc B est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement de l'exploitation.**

### 4°- Vins blancs de la récolte 2010

Les vins blancs de la récolte 2010 peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve de répondre à l'ensemble des dispositions fixées par le présent cahier des charges.

## XII. — Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Les Baux de Provence » 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 et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est souscrite le jour de la première déclaration de transaction ou de conditionnement et au plus tard le 15 décembre de l'année de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion qui la transmettra à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- 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.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

#### *2. Déclaration de renonciation à produire*

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, avant le 15 juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

#### *3. Déclaration préalable de conditionnement*

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au plus tard le premier jour des opérations de conditionnement, et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin.

La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

#### *4. Déclaration de replis*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

#### *5. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

## 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
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
<b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
<b>A3</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Elevage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés. Plan de cave.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
<b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble.	
Taille.	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain
Etat cultural	Contrôle sur le terrain.
Pratiques culturales.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
Irrigation.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain (dérogations, respect des périodes et pratiques)
<b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, contrôle des enregistrements de richesses en sucre à la récolte.
<b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Conditionnement.	Contrôle documentaire (suivi analytique) et contrôle sur site.
<b>B4</b> - 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).
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.
<b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique

## II – Références concernant la structure de contrôle

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.08.00

Fax : (33) (0)1.73.30.08.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

L'INAO est l'autorité de contrôle assurant le respect des dispositions du présent cahier des charges pour les produits bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

-----