

EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHÂTILLON-EN-DIOIS »

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**.

EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHÂTILON-EN-DIOIS »

CHAPITRE I^{er}

/.../

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe sur les coteaux du Parc Régional Naturel du Vercors, entre les Préalpes drômoises et la Provence, au sud-est de [Die](#), dans la partie septentrionale des chaînes subalpines méridionales dénommée « *Haut-Diois* », et à la confluence du Bez et de la Drôme. Elle est limitée, au nord, par la montagne du Glandasse (falaises du Vercors), et au sud, par le Claps (gigantesque éboulement calcaire) de Luc-en-Diois.

La zone géographique repose sur le territoire de 12 communes. Au sein de cette zone géographique, le vignoble de montagne s'étend sur seulement 36 hectares et est implanté sur des coteaux argilo-calcaires, dont l'altitude est généralement comprise entre 500 mètres et 650 mètres, et qui sont protégés du vent du nord par les falaises du Vercors.

Le climat est tempéré, à nuances méditerranéennes très dégradées, directement lié à cette altitude et à la proximité du massif du Vercors.

Le vignoble le plus emblématique et le plus important en production est celui de la commune de Châtillon-en-Diois, adossé au massif du Glandasse (2000 mètres d'altitude) et dominant la vallée du Bez, affluent torrentiel de la Drôme. Le coteau, dont l'altitude moyenne est d'environ 550 mètres, y bénéficie d'une exposition sud extrêmement favorable. Cette situation offre au vignoble un mésoclimat particulier très propice à la culture de la vigne et lui permet de jouir d'une forte notoriété.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La plupart des écrits concordent pour dater l'installation de la vigne via le couloir Rhodanien, dans les vallées proches, au moment de la conquête romaine c'est-à-dire au cours du II^{ème} siècle avant JC.

A cette époque, l'actuelle frange méridionale du département de la Drôme appartient au territoire des *Voconces*, peuple gaulois, dont Luc-en-Diois (*Lucus Augusti*), situé au cœur du vignoble, fut longtemps la capitale.

A partir du I^{er} siècle après JC, des traces écrites corroborent la production de vin dans le Diois. PLINE L'ANCIEN (77 après JC) offre, dans son « *Histoire Naturelle* », une preuve historique de premier choix sur l'existence d'au moins deux vins réputés produits dans ce pays de *Voconces*.

D'autres preuves de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin abondent aussi sous forme de vestiges archéologiques. Citons notamment, des *dolias* (jarses de vin) provenant d'un cellier d'une villa Augustéenne découverte à Pontaix.

Au XII^{ème} et XIII^{ème} siècle, le vin du Diois apparaît sur plusieurs chartes qui ont trait au droit de « *banvin* » (impôt payé au seigneur pour pouvoir vendre du vin sur ses terres).

La plus ancienne référence au vin du vignoble de Chatillon-en-Diois remonte au début du XIV^{ème} siècle. Il s'agit d'une Charte, datée du 26 Février 1303, précisant notamment l'interdiction d'introduire du vin pour le vendre à Chatillon-en-Diois, à moins que les vins du lieu ne soient pas suffisants.

Dés le XVI^{ème} siècle, apparaît dans les écrits un vin « *Claret* », qui est probablement un vin rouge très clair ou rosé et un vin « *blanc* », comme en témoignent les 2 tonneaux de ces vins reçus par l'évêque Jean de MONTLUC, en 1577.

Entre le XV^{ème} et le XVIII^{ème} siècle, le vin produit est essentiellement consommé sur place et dans les montagnes proches (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors) desservies par les voituriers.

Au XVIII^{ème} siècle, les producteurs du « *Haut-Diois* » font de « Châtillon-en-Diois » un vignoble important puisque sur cette seule commune, sont recensés « *61 hectares de vignes pour une production d'environ 1800 hectos* » (Correspondance des notaires Accarias de Châtillon entre 1657 et 1743).

La révision des feux de 1700 (Recensement basé sur une unité fictive représentant une fraction déterminée de l'impôt) nous apprend que « Châtillon-en-Diois » est un pays miséreux « *où le vin est la seule récolte surabondante* ». Cette même source confirme la vocation vinicole des autres communes du « *Haut-Diois* » notamment celle de Menglon dont les habitants « *n'ont de ressources que la vente de leurs vins* »

Au XIX^{ème}, les vins portent le nom de « *Côtes du Bez* », en référence à la rivière torrentielle traversant le territoire de Châtillon-en-Diois. Cette dénomination perdure au moins jusqu'au XX^{ème} siècle. En outre, en 1945 est créé un « *syndicat des vignerons des Côtes du Bez* » qui est à l'origine d'une demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée. L'utilisation de cette dénomination, faisant le lien entre le vin et sa provenance, est avérée comme en témoignent des étiquettes portant le nom de « *Côtes du Bez* » et datées du millésime 1948.

La cave coopérative de Die est créée en 1950 et joue un rôle moteur dans le développement économique de la région et dans la diffusion de la renommée des vins de ce territoire. Cette renommée est consacrée par l'arrêté du 18 mai 1955 qui reconnaît l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, en abandonnant le nom de « *Cotes du Bez* » au profit du nom de la commune traversée par cet affluent : « *Châtillon-en-Diois* ».

Vingt ans après, ces vins sont reconnus en appellation d'origine contrôlée « *Châtillon-en-Diois* » par le décret du 3 Mars 1975.

Cette étape va accélérer le développement de la viticulture et cristalliser la communauté humaine autour d'un produit.

Par son encépagement, ce vignoble se rapproche des vignobles septentrionaux. D'une part, le vignoble bourguignon, d'où proviennent les cépages gamay N, pinot noir N, aligoté B et chardonnay B et d'autre part, le vignoble des appellations d'origine contrôlées dites des « *Côtes du Rhône septentrionales* » avec le cépage syrah N, plus anecdotique dans le Diois.

Le cépage gamay N, présent historiquement dans tout le Châtillonnais, demeure le cépage principal et majoritaire pour l'élaboration des vins rouges (il doit être présent dans une proportion d'au moins 75% dans l'encépagement de l'exploitation). Il est surtout implanté sur le coteau de Châtillon-en-Diois et sur quelques terrasses de la commune de Menglon, seules situations sur lesquelles sont classées des parcelles destinées à la production de vins rouges.

La production, en 2009, est d'environ 1300 hectolitres dont une large majorité vinifiée par la cave coopérative de Die, le reste étant récolté et vinifié par trois caves particulières.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Châtillon en Diois » peut se décliner en vins rouges et blancs, et plus confidentiellement en vins rosés.

Les vins blancs, élaborés à partir des cépages aligoté B et chardonnay B, sont secs, frais, avec généralement des arômes de fleur blanche et d'agrumes.

Les vins rouges, essentiellement élaborés à partir du cépage gamay N, offrent ici une expression particulière. S'ils restent très fruités, d'autres notes plus végétales (garrigue...) peuvent s'exprimer. Par ailleurs, la rondeur habituelle de ces vins est complétée ici par une structure plus tannique et une minéralité en bouche apportés par l'assemblage du gamay N à d'autres cépages (pinot noir N et éventuellement syrah N).

Les vins rosés présentent une couleur généralement saumonée, des arômes de fruits rouges et une fraîcheur en bouche très caractéristique.

3°- Interactions causales

Au sud du Vercors, dans la partie haute de la vallée de la Drôme où la lavande fine trouve ses origines sous un climat marqué par les influences méditerranéennes dégradées par les proches reliefs, s'est développé un vignoble montagnard. Ce vignoble est complanté en cépages de régions viticoles septentrionales comme les cépages gamay N et aligoté B qui ont été importés en raison de leur capacité d'adaptation aux contraintes, notamment climatiques.

L'homme a sélectionné ces variétés, trouvant l'adéquation optimale sur des sols marneux ou calcaires disponibles sur les « *serres* » (dénomination localement utilisée pour désigner les reliefs et collines) et dans les coteaux bien exposés et aux sols bien drainés. Dès l'époque romaine, les viticulteurs ont planté de la vigne autour de la commune de Luc-en-Diois, dans la vallée du Bez, comme dans toute la vallée de la Drôme.

Dans ces vallées, l'homme a dû rechercher les meilleures parcelles sur les « *serres* » ou sur les terrasses bien exposées, perchées parfois jusqu'à 650 mètres d'altitude, comme sur la commune de Laval-d'Aix.

Dans le paysage perçu depuis le principal axe routier très encaissé par rapport à la situation du vignoble, la présence de la vigne semble ténue. En prenant de la hauteur, apparaît alors un vignoble de montagne émaillé de cabanons ou cabanes de vigneron, témoins de cette activité et par endroits très présents dans le paysage, comme sur le territoire de la seule commune de Châtillon-en-Diois où pas moins de quatre vingt sont dénombrés.

Basée tant sur les aptitudes naturelles que sur les usages, la sélection rigoureuse des parcelles permet la récolte de raisins destinés à l'élaboration des vins blancs sur toutes les communes de la zone géographique, mais limite cette possibilité, pour les vins rouges, aux seules communes de Châtillon-en-Diois et de Menglon. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vigneron du Diois contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

Le mésoclimat montagnard présent sur ces coteaux permet l'expression d'arômes fruités dans les vins accompagnant la fraîcheur caractéristique des vins rosés et des vins blancs ainsi que la rondeur des vins rouges.

Si l'antériorité de la vigne et du vin est avérée depuis la gaule romaine, la renommée du vin fut d'abord limitée aux montagnes proches, en raison de la piètre qualité des voies de communication.

Après l'extinction, au début du XX^{ème} siècle, de l'industrie de la tannerie et du textile, le vin d'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois », comme l'ensemble des appellations d'origine contrôlées viticoles du Diois, constitue, en 2010, la principale ressource économique de la vallée.

Depuis 1960, une « Fête du vin » est organisée chaque année sur la commune de Chatillon-en-Diois pour promouvoir les vins. Depuis 1995, cette manifestation a pris le nom de « Festival Arts et Vigne », assurant une plus large diffusion de la renommée de ce vignoble.