

Dénominations de vins existantes – fiche technique

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Rivesaltes (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de défense des AOC "Rivesaltes et Grand Roussillon"
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	19 Avenue de Grande Bretagne BP 649 66006 PERPIGNAN CEDEX France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0) 468346263
<i>Télécopieur:</i>	(33) (0) 468354909
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	mv@maisondesvignerons66.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	Decret_JO_rivesaltes.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-479 du 2 mai 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Rivesaltes" (rectificatif) publié au Journal Officiel de la République Française du 2 mai 2011
<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-479 du 2 mai 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Rivesaltes", publié au Journal Officiel de la République Française du 3 mai 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Rivesaltes (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

3. Vin de liqueur

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>Les vins sont des vins doux naturels.</p> <p>a) - Les vins doux naturels destinés à une transaction en vrac, ou au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Titre alcoométrique volumique acquis</u> : Supérieur ou égal à 15% ; - <u>Titre alcoométrique volumique total</u> : Supérieur ou égal à 21,5% ; - <u>Teneur en sucres fermentescibles</u> (glucose et fructose) : Supérieure ou égale à 45 grammes par litre. - <u>Intensité colorante</u> (DO 420 + DO 520) : <ul style="list-style-type: none"> • Inférieure ou égale à 2,50, pour les vins bénéficiant de la mention « ambré » ; • Supérieure ou égale à 2,80, pour les vins bénéficiant de la mention « tuilé » ; • Supérieure ou égale à 4, pour les vins bénéficiant de la mention « grenat » ; • Supérieure ou égale à 0,40 et inférieure ou égale à 0,70, pour les vins bénéficiant de la mention « rosé ». - <u>Teinte</u> (DO 420/DO 520) : Inférieure ou égale à 1,2, pour les vins bénéficiant de la mention « rosé ».

b) - Les teneurs en acidité volatile, en anhydride sulfureux total et en acidité totale sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

- Les vins bénéficiant de la mention “rosé” sont élaborés à partir des cépages traditionnels des vins doux naturels. Ils présentent le plus souvent des arômes de fruits rouges avec une belle fraîcheur.

- Les vins bénéficiant de la mention “grenat” sont issus exclusivement du cépage grenache N. La technique généralement employée du “mutage sur grains” confère aux vins une belle robe pourpre et livre des senteurs de fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

- Les vins bénéficiant des mentions “ambré” et “tuilé” sont élaborés à partir des cépages traditionnels des vins doux naturels : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon). Les cépages muscat à petits grains B et muscat d’Alexandrie B sont limités à 20 % dans l’assemblage. Ces vins, destinés à l’élevage, sont généralement issus d’une vinification classique et parfois d’un mutage sur grains notamment pour les vins bénéficiant de la mention tuilé . Ils sont élevés en milieu oxydatif pendant trente mois au moins, livrant ainsi une complexité de nuances aromatiques et gustatives. Cet élevage peut avoir lieu en cuve, foudre, bonbonnes de verre à l’extérieur, soumises aux caprices du temps... ouvrant des palettes aromatiques variées. Après quelques années de bouteille ou de fût, ils se parent d’une belle teinte tuilée ou ambrée avec des arômes complexes d’évolution allant jusqu’au “rancio”, qui rappelle alors la torréfaction les fruits secs, et notamment la noix.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin doux naturel

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Rancio

Hors d’âge

Clos
Château
Tuilé
Ambré

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>a) - L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.</p> <p>b) - Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. 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 œuvre. 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.</p> <p>c) - Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturelle
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>1) - <u>Densité de plantation</u></p> <p>- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.</p> <p>- Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.</p>	

L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

- Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

2) - Règles de taille

-

a) - Dispositions générales

- Les vignes sont taillées avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs;

- La conduite en cordon de Royat est interdite pour le cépage muscat d'Alexandrie B.

b) - Dispositions particulières

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

- Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

3) - Irrigation

L'irrigation est interdite.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

a) - Le rendement est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

b) - Le rendement butoir est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

c) - Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aude : Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières ;

- Département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Céret, Clairà, Les Cluses, Corbère, Corbère-les-Cabanès, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hyppolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

a. Zone NUTS

FR815	Pyrénées-Orientales
FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Grenache N
Grenache Gris
Grenache Blanc
Tourbat B
Macabeu B

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:*Informations détaillées sur la zone géographique:***a) Description des facteurs naturels contribuant au lien**

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre largement ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs :

- à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2 780 mètres) ;
- au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1 450 mètres) ;
- au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres).

Elle s'étend sur le territoire de 85 communes du département des Pyrénées-Orientales et de 9 communes de l'Aude.

La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par trois fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont, au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour constituer de nombreuses terrasses.

Le paysage est façonné par l'érosion, modelé par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et complété par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement pyrénéen.

Toutes les ères géologiques sont représentées et donnent naissance à des sols variés qui sont issus de formations sur roche-mère, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être peu épais, très secs, pauvres en matières organiques, toujours très caillouteux et bien drainés.

Ces parcelles, plantées avec les cépages traditionnels des vins doux naturels, sont situées sur des terrasses de cailloux roulés, ou présentent des sols argilo-calcaires, des sols nés de dégradation de schistes, des sols issus des sables du pliocène et d'autres formations plus marginales.

Limité à l'ouest par la courbe de niveau d'une altitude de 300 mètres ou par l'isotherme de 13 °C, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel supérieur à 2 500 heures et d'une pluviométrie comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres, à caractère souvent orageux et répartie principalement au printemps et à l'automne.

Mais, le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la Tramontane , vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.

La zone géographique bénéficie cependant de l'effet modérateur lié à la proximité de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.

Dans ce milieu naturel tourmenté, la vigne occupe l'espace entre garrigue et maquis, laissant l'arboriculture aux secteurs irrigués et le maraîchage aux situations les plus basses.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

-
Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de Ruscino, florissante dès le vie siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne en même temps qu'à la civilisation méditerranéenne. Les Phocéens, fondateurs de Massilia (Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très rapidement élaborés des vins particuliers issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée. La fermentation incomplète conduit à des vins présentant naturellement des sucres fermentescibles.

Les usages de production de vin doux sont très anciens. Les écrits de Pline l'Ancien (23 après Jésus-Christ - 79 après Jésus-Christ) attestent de cette pratique dans la province narbonnaise dont le Roussillon fait partie.

Au IXe siècle, les actes attestent de la présence de la vigne sur le territoire de la plupart des villages du Roussillon y compris dans les localités d'altitude.

La viticulture a, par la suite, pris une valeur plus institutionnelle avec le clergé, qui contribue à son essor, tout comme l'ordre des Templiers, à l'origine également de grands travaux d'assainissement de zones marécageuses, d'irrigation et de terrassements.

Le vin, initialement vin naturellement doux issu de techniques diverses comme le séchage des raisins sur paille ou la torsion de leur pédicule, l'apport de miel au moût, le chauffage... est élaboré progressivement, à partir du XIIIe siècle, en vin

doux naturel, technique initiée par Arnau de VILANOVA (1238-1311), médecin de son état, qui applique aux vins le principe de la distillation connu depuis fort longtemps par les *Mozarabes* pour la création de parfum. Mariant le vin et son esprit, il invente la technique du mutage qui consiste par ajout d'alcool au vin en fermentation, à arrêter cette dernière.

Depuis, l'alcool neutre, afin de préserver les arômes du vin, a remplacé l'eau-de-vie et dès le XIXe siècle, le législateur s'emploie à protéger la particularité et l'originalité de cette production. Cette codification naît avec la loi Arago du 2 août 1872 qui reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15 % et 18 %.

Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898, réserve l'utilisation de la mention traditionnelle "vin doux naturel" aux vins qui "*auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage*". Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de "vin doux naturel" : les cépages grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon).

Les premiers décrets de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour les vins doux naturels sont promulgués le 6 août 1936, parmi lesquels "Côtes du Haut-Roussillon", "Côtes d'Agly" et "Rivesaltes".

En 1972, fort du succès rencontré par l'appellation d'origine contrôlée "Muscat de Rivesaltes", seule appellation d'origine contrôlée reconnue afin d'éviter la multiplicité de noms précédés de l'indication de ce cépage, les trois appellations d'origine contrôlées citées précédemment sont regroupées sous le seul nom de "Rivesaltes", nom choisi compte tenu de la notoriété de cette commune acquise grâce à sa position centrale dans le département, à la présence du chemin de fer, à de nombreuses maisons de négoce, et surtout à la proximité du vignoble le plus étendu. Par le territoire de Rivesaltes, on pénètre dans la vallée de l'Agly, fleuve de "l'aigle", voie de pénétration méditerranéenne au cœur des Pyrénées.

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 5 000 hectares pour une production moyenne de 100 000 hectolitres majoritairement élaborés sous les mentions "ambré" et "tuilé" par environ 200 caves particulières et 30 caves coopératives, la production de ces dernières représentant 75 % du volume.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins doux naturels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes » sont élaborés avec des raisins ayant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucre fermentescible de 45 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15% après mutage à l'alcool neutre d'origine vinique à 96% vol.

Tous les vins font l'objet, dans le cahier des charges, et selon la technique d'élaboration et d'élevage, d'une définition précise de l'intensité colorante (DO 420 + DO 520) ainsi que de la teinte (DO 420/DO 520) pour les vins bénéficiant de la mention « rosé ». Ces derniers sont élaborés à partir des cépages traditionnels des vins doux naturels. Ils présentent le plus souvent des arômes de fruits rouges avec une belle fraîcheur. Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, ils sont conditionnés en bouteilles de verre au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de la mention « grenat » sont issus exclusivement du cépage grenache N. La technique généralement employée du « mutage sur grains » confère aux vins une belle robe pourpre et livre des senteurs de fruits rouges et noirs avec des notes épicées. Pour conserver leurs arômes caractéristiques, l'élevage est réalisé en milieu réducteur jusqu'au 1^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte et ils sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin. Ce conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant des mentions « ambré » et « tuilé » sont élaborés à partir des cépages traditionnels des vins doux naturels : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon). Les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B sont limités à 20% dans l'assemblage. Ces vins, destinés à l'élevage, sont généralement issus d'une vinification classique et parfois d'un « mutage sur grains » notamment pour les vins bénéficiant de la mention « tuilé ». Ils sont élevés en milieu oxydatif pendant 30 mois au moins, livrant ainsi une complexité de nuances aromatiques et gustatives. Cet élevage peut avoir lieu en cuve, foudre, bonbonnes de verre à l'extérieur, soumises aux caprices du temps... ouvrant des palettes aromatiques variées. Après quelques années de bouteille ou de fût, ils se parent d'une belle teinte tuilée ou ambrée avec des arômes complexes d'évolution allant jusqu'au « rancio », qui rappelle alors la torréfaction des fruits secs et notamment la noix. Lorsque ces vins font l'objet d'un élevage d'au moins 5 ans, ils bénéficient de la mention « hors d'âge ».

Lien causal:

Avec en point repère le Pic du Canigou et ses 2780 mètres d'altitude à moins de 40 kilomètres du littoral, les marins phocéens ont trouvé dans cet amphithéâtre ouvert sur la mer un territoire clos, très propice au développement d'un vignoble

de qualité.

Un climat sec, très ventilé et chaud, des sols pauvres drainés naturellement sont autant de conditions bioclimatiques particulièrement favorables aux cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B, macabeu B, muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) qui atteignent naturellement la complète maturité physiologique nécessaire à l'élaboration des vins doux naturels, tout en favorisant un potentiel aromatique riche et original.

La couleur des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes » varie selon la proportion de chaque cépage mais également selon leur provenance, le stade du mutage et surtout l'élevage adopté par le vinificateur avec le choix du contenant et de la méthode plus ou moins oxydative. La densité optique, définie dans le cahier des charges, permet de déterminer analytiquement si le produit peut bénéficier de la mention « ambré », « grenat », « rosé » ou « tuilé ».

Les caractéristiques aromatiques et liquoreuses des « Rivesaltes », à l'origine de la notoriété des vins sont révélées par le savoir-faire du producteur, acquis au fil des générations et depuis plus de 7 siècles, d'une part par la pratique du mutage à l'alcool neutre en cours de fermentation qui permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et obtenir le juste équilibre et la stabilité physique, et d'autre part, par la maîtrise d'un élevage complexe et diversifié, de la barrique centenaire au foudre ou la cuve, en passant par les bonbonnes en verre qui permettent d'obtenir une riche palette d'arômes tertiaires, notamment la molécule de *sotolon* qui participe au « goût de rancio ».

Les conditions optimales de ce territoire viticole sont également mises en évidence par l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins et qui retient, selon les usages, les parcelles implantées sur les terrasses de l'Agly et de la Têt, sur des plateaux de cailloux roulés, sur les collines et piémonts et qui offrent des sols lessivés, pauvres et arides. Ces situations imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte, pour des vignes essentiellement conduites en gobelet, conduite apte à résister aux conditions climatiques extrêmes (sécheresse, vent violent), par le maintien de plantations traditionnelles au carré, par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins élevée nécessaire pour l'élaboration des vins doux naturels.

Ces savoir-faire, qui contribuent à l'élaboration de produits spécifiques et originaux au profil aromatique recherché et de grande notoriété, ont conduit le législateur, au

moyen de décrets et textes de loi, à protéger cette production « traditionnelle et d'usage » en la codifiant dès le début du XIX^{ème} siècle.

Les vins bénéficiant des mentions « rosé » et « grenat » sont conditionnés, très tôt, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate, chez l'opérateur ayant vinifié les vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport, afin de conserver toutes leurs caractéristiques. Les producteurs se fixent pour objectif la production d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse. Une déclaration de conditionnement particulière pour ces vins est obligatoire.

De même, afin de préserver le potentiel aromatique de tous les vins, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate dans des contenants adaptés. La volonté des producteurs est de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

L'ensemble de ces vins mutés ont bénéficié très tôt d'une grande réputation. Les éloges sur les vins du Roussillon et plus particulièrement de « Rivesaltes » ne manquent pas et de nombreux actes de commerce attestent de l'expédition de ces vins, voyageant très bien, dans les cours de différents royaumes d'Europe ainsi que sur les tables les plus prestigieuses.

Le 5 janvier 1315, Jeanne d'EVREUX, femme de Pierre IV d'ARAGON, fait écrire au procureur royal du Roussillon, lui mandant « *deux saumées de meilleur vin du Roussillon* ». L'année suivante, le roi, renouvelant la commande de son épouse, précise que « *la reine ne veut rien d'autre que du vin du vignoble de Perpignan* ». Le Maréchal de VILLARS écrit en post-scriptum dans une lettre du 15 mars 1717 à JEAN-BAPTISTE LOUIS PICON, Vicomte d'Andrezel et ambassadeur de France à Constantinople : « *je vous remercie encore, monsieur, de votre vin de Rivesaltes, que nous trouvons très bon* »

Arthur YOUNG dans « *Voyages en France* », en 1792, écrit : « *il me montra un village appelé Rivesaltes qu'il me dit produire un des plus fameux vins de France, je trouvai au dîner que cette réputation était juste* ».

La commune de Rivesaltes (« *hautes rives* » en catalan), lieu central du marché des vins, a été associée très tôt au négoce des vins doux naturels et en tire sa réputation.

L'arrivée du chemin de fer a, par la suite, largement contribué à accentuer la notoriété de la cité pour ses vins doux naturels de « Rivesaltes ».

Le dynamisme et l'abnégation des producteurs, au cours de plus de 25 siècles, ont

assuré la pérennité de la vigne et de produits d'exception dans un environnement rude et difficile, reconnu et protégé par le législateur. Des vins rares qui, grâce à leur potentiel extraordinaire de garde, peuvent encore être commercialisés 100 ans après, avec des qualités gustatives non démenties.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Département de l'Aude</u> : Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean ; - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : Alénia, Ansignan, Banyuls-sur-Mer, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillet, Cerbère, Collioure, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Port-Vendres, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Théza, Tarerach, Torreilles, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque. 	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.</p> <p>b) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions « ambré », « grenat », « rosé » ou « tuilé ». Ces mentions figurent obligatoirement sur l'étiquetage en caractères de même graphisme, de même couleur et de même dimension que les caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>Ces mentions figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les vins bénéficiant des mentions « grenat » et « rosé » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime. 	

c) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé ».

d) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé », bénéficiant ou non de la mention « hors d'âge ».

e) - 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 au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Conditionnement dans la zone délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>Les vins bénéficiant de la mention « rosé » présentent le plus souvent des arômes de fruits rouges avec une belle fraîcheur. Ils sont conditionnés au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte. Les producteurs se fixent pour objectif, d'une part, de mieux préserver les caractéristiques essentielles d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et d'autre part, de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>La technique généralement employée du « mutage sur grains » confère, aux vins bénéficiant de la mention « grenat », une belle robe pourpre et livre des senteurs de fruits rouges et noirs, avec des notes épicées. Pour développer et préserver leurs arômes caractéristiques, l'élevage est réalisé en milieu réducteur jusqu'au 1^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois au moins en bouteille, et les vins sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin, donc sans transport. Ce conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte. Les producteurs se fixent pour objectif, d'une part, de mieux préserver les</p>	

caractéristiques essentielles des produits et d'autre part, de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Les vins bénéficiant des mentions « ambré » et « tuiilé » destinés à l'élevage, sont généralement issus d'une vinification classique et parfois d'un « mutage sur grains » notamment pour les vins bénéficiant de la mention « tuiilé ». Ils sont élevés en milieu oxydatif pendant au moins 30 mois, en cuves, foudres, bonbonnes de verre à l'extérieur, soumis aux caprices du climat...livrant ainsi une complexité de nuances aromatiques et gustatives.

Après quelques années de bouteille ou de fût, ils se parent d'une belle teinte tuiilée ou ambrée avec des arômes complexes d'évolution allant jusqu'au « rancio », qui rappelle alors la torréfaction les fruits secs et notamment la noix.

Lorsqu'ils font l'objet d'un élevage d'au moins 5 ans, ils bénéficient de la mention « hors d'âge ».

Ils sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte.

Les producteurs se fixent pour objectif, d'une part, de mieux préserver les caractéristiques essentielles des produits élaborés selon des techniques particulières et faisant l'objet d'élevages longs qui nécessitent un savoir-faire maîtrisé, et, d'autre part, par les contrôles effectués dans la région de production qui requièrent une expertise organoleptique particulière, de garantir et sauvegarder la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires Bureau du vin et des autres boissons
<i>Adresse:</i>	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0) 149554955
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20110503&numTexte=23&pageDebut=07568&pageFin=07576
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS