

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Châteauneuf-du-Pape (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Organisme de défense et de Gestion de l'appellation d'origine Châteauneuf du Pape
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	L'organisme est une Association de type Loi de 1901. Il est composé d'opérateurs déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	12 Avenue Pasteur - BP 12 84231 Châteauneuf-du-Pape France
<i>Téléphone:</i>	33 04 90 83 72 21
<i>Télécopieur:</i>	33 04 90 83 70 01
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	christine@chateauneuf.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC AOC Châteauneuf-du-Pape.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1567 du 16 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Châteauneuf-du-Pape publié au journal officiel de la République française du 19 novembre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Châteauneuf-du-Pape (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

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS**Caractéristiques analytiques**

Les vins de l'appellation "Châteauneuf-du-Pape" sont des vins tranquilles qui se déclinent en vins rouges et blancs.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

Au stade du conditionnement ou de la transaction en vrac :

- Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre, si le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, si le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 14 % ;

- Les vins rouges présentent une acidité volatile inférieure ou égale à 18,37 milliéquivalents par litre et une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 4.

- Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

- Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins de l'appellation d'origine « Châteauneuf-du-Pape » sont des vins tranquilles et secs. Les raisins issus d'une liste de dix-huit cépages, souvent complantés au sein d'une même parcelle, permettent d'élaborer des vins blancs et des vins rouges. Le cépage grenache N est le cépage dominant sur le vignoble.

Les vins rouges, particulièrement aptes à la garde, sont puissants et structurés, avec une grande complexité et une longue persistance aromatique.

Les vins blancs, principalement élaborés à partir des cépages grenache B, clairette B et roussanne B, sont amples, très expressifs, avec une bonne fraîcheur aromatique.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	

MODE DE PLANTATION	RÈGLES
Plantations dites « au carré »	<ul style="list-style-type: none"> - Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 4 mètres carrés ; - Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds ; - L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 2 mètres.

Plantations en ligne		<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3000 pieds à l'hectare ; - L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ; - L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,50 mètre. 	
DISPOSITIONS GÉNÉRALES			
Vignes âgées de moins de 40 ans (40 ^{ème} feuille)		Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied	
Vignes âgées de plus de 40 ans (41 ^{ème} feuille)		Les vignes sont taillées avec un maximum de 15 yeux francs par pied	
DISPOSITIONS PARTICULIERES			
CEPAGES		REGLES	
Grenache noir N, mourvèdre N, piquepoul noir N, terret noir N		Les vignes sont conduites en gobelet et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson	
Mourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « accarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, Crounoise N, grenache blanc B, grenache gris G, Muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, roussanne B		Les vignes sont conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson	
Merlot N		<p>Les vignes sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) - Soit conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson ; b) - Soit taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson de rattachement portant un maximum de 2 yeux francs 	
<p>L'irrigation peut être autorisée . Toutefois :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La submersion volontaire des vignes est interdite ; - Les installations d'irrigation situées à l'intérieur des parcelles de vigne ne peuvent en aucun cas être utilisées pour l'apport, au végétal, de produits fertilisants. - Les raisins sont récoltés manuellement. Le recours à la machine à vendanger est interdit. - Le tri qualitatif de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes de raisins et des baies insuffisamment mûres. - 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 ou d'inspection.

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Les vins rouges ne font l'objet d'aucun enrichissement ; - Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés), faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés). <p>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>	

b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
Le rendement est fixé à 35 hectolitres par hectare.
Le rendement butoir est fixé à 35 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Sorgues.

a. Zone NUTS

FR826	Vaucluse
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
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:

Bourboulenc B
Counoise N
Mourvedre N
Muscardin N
Grenache N
Terret Noir N
Grenache Gris
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Roussanne B
Syrah N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Brun Argente N

c. Autres variétés

picardan B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

<i>Informations détaillées sur la zone géographique:</i>
--

<u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>
--

Inscrite au sein du couloir rhodanien, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » est située sur la rive gauche du Rhône, à une quinzaine de kilomètres au nord de la commune d'Avignon, à l'ouest de la plaine du Comtat venaissin.

Au cœur du bassin sédimentaire que constitue la Vallée du Rhône, la zone géographique est principalement marquée par l'assise de dépôt de molasse marine du Miocène s'appuyant, à l'ouest, sur les importantes formations de calcaires massifs de l'Urgonien, formant un plateau aux environs de cent mètres d'altitude, et par son recouvrement d'alluvions grossières du Rhône, déposées sur ce plateau à la fin du Pliocène. Ces « *Terrasses du Villafranchien* », emblématiques de « Châteauneuf-du-Pape » sont constituées de cailloux roulés de provenance alpine, fréquemment de forte dimension et souvent sur de fortes épaisseurs. Il en résulte des sols plus ou moins profonds, caillouteux avec de nombreux galets roulés mêlés à une matrice argileuse rougeâtre. Les molasses déposées successivement par les incursions des mers du Miocène et du Pliocène affleurent sur le secteur nord-est, mettant en évidence des sols de texture sableuse, safres, et grès roux du Comtat.

Le paysage s'inscrit ainsi sur un relief de terrasses et de pentes, sculpté par l'alternance d'épisodes d'érosion et d'épisodes d'alluvionnement. Il est dominé par la culture de la vigne.

Le climat méditerranéen est sous influence du Mistral, vent froid et sec venant du Nord, favorisant l'ensoleillement et réduisant la pluviométrie (moins de 650 millimètres par an). Ce secteur est l'un des plus secs de la vallée du Rhône, avec un fort ensoleillement d'environ 2800 heures par an, notamment pendant la période estivale, propice à la maturité des baies.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 5 communes du département du Vaucluse : Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange et Sorgues.

Description des facteurs humains contribuant au lien

L'origine du vignoble remonte, sans doute, au moins au XI^{ème} siècle. La culture de la vigne se développe cependant à partir du XIV^{ème} siècle, avec l'installation du Saint Siège à Avignon, et notamment sous le règne de Jean XXII (1316 – 1334). Le domaine relève directement de l'autorité du pape. Jean XXII y fait construire le château, sa « résidence secondaire », dont demeurent encore les vestiges. Il contribue de façon importante à l'essor du vignoble et à la renommée de ses vins.

La culture de la vigne s'étend de nouveau de façon importante au XVIII^{ème} siècle, sous l'effet du développement rapide du commerce du vin. En 1750, la correspondance de la famille Tulle de Villefranche, propriétaire d'un vignoble, nous apprend que sa production d'une quarantaine d'hectolitres est expédiée dans toute la France, en Italie, en Allemagne, en Angleterre, et même aux Etats-Unis, grâce à un réseau de revendeurs. A la fin du XVIII^{ème} siècle, de nombreux

acheteurs viennent d'Avignon, d'Orange, de Carpentras, de Lyon,... Les fûts sont expédiés des ports de Roquemaure et des Armeniers, pour la France entière.

En 1817, avec l'accord du Préfet, les producteurs décident de protéger la réputation de leur récolte et de leur vin. Le conseil municipal prend un arrêté pour que les propriétaires du lieu, ayant des vignes sur les territoires voisins, ne pratiquent pas de mélange avec des « *fruits étrangers* », ce qui tendrait à déprécier la qualité du vin et à tromper la bonne foi des marchands.

Vers 1870, Joseph DUCOS mène une recherche intense sur les cépages. Il détermine l'apport organoleptique de chacun. La liste des cépages autorisés du premier décret de l'appellation d'origine contrôlée, dont découle celle qui figure dans le cahier des charges, tant pour la production de vins rouges que de vins blancs, résulte de ses travaux.

En 1923, les producteurs créent, avec le Baron Le Roy de Boiseaumarié, le premier syndicat pour la défense de l'appellation d'origine contrôlée. Ils demandent et obtiennent par le jugement du tribunal d'Avignon du 28 juin 1929 une réglementation protectrice représentant le fondement essentiel de l'appellation d'origine contrôlée (délimitation de l'aire, liste des cépages autorisés, titre alcoométrique volumique minimum, tri des raisins...), et de son premier décret de reconnaissance du 15 mai 1936. A la même époque, ces exigences nouvelles sont reprises dans la réglementation nationale instituant le régime des appellations d'origine contrôlées, donnant ainsi le premier exemple d'une discipline et d'une politique adoptées par la suite par les autres régions françaises.

En 2010, la superficie du vignoble s'étend sur 3200 hectares environ, cultivés par 320 exploitations. La production moyenne est d'environ 100000 hectolitres, dont 95 % de vins rouges.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » sont des vins tranquilles et secs. Les raisins issus d'une liste de dix-huit cépages, souvent complantés au sein d'une même parcelle, permettent d'élaborer des vins blancs et des vins rouges.

Le cépage grenache N est le cépage dominant sur le vignoble.

Les vins rouges, particulièrement aptes à la garde, sont puissants et structurés, avec une grande complexité et une longue persistance aromatique.

Les vins blancs, principalement élaborés à partir des cépages grenache B, clairette B et roussanne B, sont amples, très expressifs, avec une bonne fraîcheur aromatique.

Lien causal:

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins retient les parcelles présentant des sols avec de nombreux galets roulés mêlés à une matrice argileuse rougeâtre des fameuses terrasses villafranchiennes, et des sols à texture sableuse et gréseuse.

L'interaction entre le climat méditerranéen, chaud et sec en été, et ces sols caillouteux est à l'origine du phénomène de restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les galets roulés (« *caïau frejaü* »), favorisant ainsi la maturité complète et la concentration des baies.

De plus, le climat sec, renforcé par l'action du Mistral, limite le développement des maladies cryptogamiques et favorise le bon état sanitaire de la vendange.

Dans ces situations, les usages vignerons ont conduit à une maîtrise de la production traduite par des rendements faibles (35 hectolitres par hectare), tout en respectant l'intégrité du potentiel de la matière première, notamment par l'interdiction de submersion, par l'obligation de récolte manuelle et de tri de la vendange et en privilégiant la concentration et la maturité.

Ce savoir-faire dans la conduite du vignoble va de pair avec le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, à maîtriser les sols et sous-sols variés et l'assemblage de cépages, dans l'objectif de vinifications longues, aptes à révéler toute la richesse, la structure et l'aptitude au vieillissement des vins, rouges, puissants et concentrés, et blancs, riches et complexes.

Forts et fiers de cette histoire, les producteurs veillent au maintien de l'identité de leurs vins et, à travers elle, au maintien de leur propre identité, de leur patrimoine.

La vente hors des frontières du territoire national et l'exportation, toujours en conquête de nouveaux pays, témoigne de cette volonté des producteurs et représente la majeure partie de la production. La vente en bouteille est très largement majoritaire.

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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Département de l'Ardèche</u> : Bourg-Saint-Andéol, Sarras, Saint-Jean-de-Muzols ; - <u>Département de la Drôme</u> : Châteauneuf-sur-Isère, La Roche-de-Glun, Les Granges-Gontardes, Mercurool, Tain-l'Hermitage, Tulette ; - <u>Département du Gard</u> : Bagnols-sur-Cèze, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Connoux, Gaujac, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Le Pin, Lirac, Orsan, Roquemaure, Sabran, Sauveterre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Génies-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Saze, Tavel, Tresques, Vénéjean ; - <u>Département du Rhône</u> : Ampuis ; 	

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

<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>	
L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve : - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.	

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 01 49 55 49 55
<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://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M47-2.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS