



C/2024/5920

1.10.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/5920)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Saint-Joseph»

PDO-FR-A0200-AM02

Date de communication: 24.7.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Etiquetage

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Saint-Joseph» est complété au point «XII - Règles de présentation et d'étiquetage» - point 2°) Dispositions particulières - pour intégrer les règles d'étiquetage de la mention de 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.

Cette modification est reportée au point «Conditions supplémentaires - Etiquetage» du document unique.

2. Obligations déclaratives

Le chapitre II du cahier des charges de l'appellation «Saint-Joseph» est actualisé pour mettre les obligations déclaratives des opérateurs auprès de l'organisme de défense et de gestion, en conformité avec le plan de contrôle de l'appellation.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

3. Référence à la structure de contrôle

Le chapitre III du cahier des charges - point II - Références à la structure de contrôle - est actualisé pour préciser que le contrôle du respect du 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.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Saint-Joseph

2. Type d'indication géographique:

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3.1. Code de nomenclature combinée

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIKES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. Description du ou des vins

1. critères analytiques

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'appellation d'origine «Saint-Joseph» est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

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

Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

— inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % ;

— inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

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

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

2. Description organoleptique des vins

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rouges représentent, en 2010, 90 % de la production. Ils sont majoritairement issus du seul cépage syrah N ou «sérine»

Ils présentent un caractère aromatique très marqué par l'élégance et la finesse et rappelant souvent des notes fruitées, épicées, de réglisse ou de sous bois. En bouche, le velouté des tanins est recherché. L'incidence des variations de sols et de mésoclimats est ressentie principalement sur les structures tanniques, plus rustiques et s'affinant plus lentement pour les vins issus des parcelles présentant des sols calcaires.

Les vins blancs, plus anecdotiques, ne représentent que 10 % de la production. Ils sont majoritairement issus du cépage marsanne B (95 % de l'encépagement blanc), implanté surtout sur les sols marqués par la présence de calcaire. Ce sont des vins secs très aromatiques aux accents de fleurs blanches mellifères largement représentés. En bouche, ils présentent un équilibre original souligné par le gras.

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique culturale

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,30 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds.
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;
- taille en Guyot simple.

La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement. Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

2. Pratique œnologique spécifique

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Outre la disposition 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.

5.2. *Rendements maximaux*

46 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes des départements suivants :

- Département de l'Ardèche : Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilhaud-Granges, Lempdes, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarraz, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône, Vion ;
- Département de la Loire : Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Boeuf.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Marsanne B

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique est localisée sur la rive droite du Rhône et est enserrée entre les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées «Saint-Péray» au sud, et «Condrieu» au nord.

Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée «Saint-Joseph» fait partie des «Crus des Côtes du Rhône»

Le vignoble s'étend sur 60 kilomètres environ, selon un axe nord-sud surplombant le Rhône, en privilégiant les sites climatiques les plus favorables exposés sud/sud-est et nichés sur la bordure orientale du Massif Central.

La zone géographique est ainsi soigneusement délimitée sur le territoire de 23 communes du département de l'Ardèche et de 3 communes du département de la Loire.

Le climat qualifié localement de «Lyonnais» est continental même s'il bénéficie des dernières influences méditerranéennes remontées par la vallée du Rhône. Le vent du nord localement dénommé «Bise» est le plus fréquent. Froid et sec, il permet de sécher le feuillage et de limiter le développement des maladies cryptogamiques mais il génère aussi des conditions de températures théoriquement peu propices à la maturité. Ce contexte venté implique le choix de situations relativement abritées et ensoleillées. Plus rare, le vent du sud, chaud et humide, favorise une bonne maturité mais est souvent vecteur de pluies.

Historiquement, le développement de la vigne et du commerce des vins est intimement lié à la rive gauche du Rhône, compte tenu, d'une part, de l'appartenance de la partie orientale de la zone géographique à la ville de Vienne baptisée «la vineuse» et capitale de l'Allobrogicum, et d'autre part des liens étroits entre les communes viticoles de Tournon et de Tain-l'Hermitage qui se font face sur un rétrécissement du fleuve Rhône. La colline de Tain-l'Hermitage repose d'ailleurs sur un substratum géologique qui est un lambeau de massif granitique que le Rhône a détaché de la montagne de Tournon. Enfin, l'encépagement de ce secteur, sur les deux rives du Rhône, a privilégié un triptyque identique : les cépages syrah N, marsanne B et roussanne B.

Malgré les vicissitudes de l'histoire qui ont parfois rompu ce lien entre les deux rives, la communauté humaine de ce territoire a su mettre en valeur ses savoir-faire et, opiniâtre, a su construire une qualité spécifique traduite par la renommée, la notoriété de ses vins connus tantôt sous la dénomination «vins de Tournon» tantôt sous celle de «vins de Mauves» Fort de cette expérience, le vignoble a pu se développer sur d'autres communes au nord de Tournon tout en conservant son identité.

Les influences méditerranéennes, sensibles sur les versants les mieux exposés de ce territoire, viennent atténuer les rigueurs septentrionales et les attaques fraîches du vent du nord. Associées aux caractères drainants et chauds des sols d'arènes ou d'éboulis cultivés en terrasses sur ces versants abrupts que les hommes ont su maintenir et reconquérir, associées à un encépagement identitaire et stable dans le temps, elles permettent d'obtenir un potentiel de vendanges que les savoir-faire partagés savent préserver. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de «Saint-Joseph» contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

Les vins rouges, issus de raisins bénéficiant de bonnes conditions de maturité et récoltés dans des situations à régime hydrique maîtrisé sont ainsi remarquables par leur souplesse et leur élégance, la matière et la complexité aromatique étant présente.

Les vins blancs, même s'ils ne représentent qu'une faible part de la production, portent également tout le savoir et l'incidence de ces coteaux. Ils sont principalement issus des sols carbonatés, sur des parcelles idéalement exposées où ils puisent cet équilibre particulier dans lequel le gras domine la vivacité et vient soutenir un bouquet aromatique floral et miellé.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

- a) - 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.

- b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Cru des Côtes du Rhône» ou «Vignobles de la Vallée du Rhône». Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» sont 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.

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : Alboussière, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Touloud, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux ;
- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Servas-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaux ;
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, 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, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez, Vêrin ;
- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20ed76a6-b4c3-43a1-8cfd-e8b40379c325