

V

(Avis)

AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**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**

(2020/C 78/03)

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

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Alpilles»

Numéro de référence PGI-FR-A1197-AM01

Date de la communication: 24 décembre 2019

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

**1. Description des vins**

Le cahier des charges de l'IGP Alpilles a été complété au point 3.3 sur le descriptif des vins afin de mieux préciser la couleur et les caractéristiques organoleptiques des différents produits.

Ces précisions ont été reportées au point «Description du ou des vins» du document unique.

**2. zone géographique**

Le descriptif de la zone géographique a été complété pour expliquer précisément dans quelles communes et dans quels départements les différentes opérations de récolte des raisins, de vinification et d'élaboration des vins peuvent avoir lieu.

La récolte des raisins ne peut se faire que sur certaines communes du département des Bouches-du-Rhône : Communes de Aureille, Barbentane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon et Verquières.

Par ailleurs, il a été précisé que la vinification et l'élaboration des vins peuvent être réalisées au delà de la zone de production des raisins c'est à dire sur le territoire des communes suivantes :

Département des Bouches-du-Rhône :

Communes de Aureille, Barbentane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon et Verquières.

(1) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Département du Gard :

Communes de Beaucaire et Vallabrègues.

Département du Vaucluse :

Communes de Caumont-sur-Durance et de Morières-lès-Avignon.

Cette nouvelle présentation de la zone géographique a été reportée dans le document unique au niveau du point «zone géographique délimitée».

### 3. Principales variétés à raisins de cuve

Ce point du document unique a été vérifié suite à un problème d'enregistrement sur e-ambrosia. Par erreur, les variétés chardonnay B, pinot gris G, pinot noir N manquaient à la liste et ont donc été ajoutées.

## DOCUMENT UNIQUE

### 1. Dénomination du produit

Alpilles

### 2. Type d'indication géographique

IGP - Indication géographique protégée

### 3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

### 4. Description du ou des vins

L'indication géographique protégée «Alpilles» est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation européenne.

Les vins rouges sont caractérisés par une robe plutôt foncée, pourpre, aux reflets violacés. Ils sont toujours très harmonieux, et très parfumés, avec une structure généreuse et charnue qui les rend aptes au vieillissement. En fonction des cépages, ils présentent des arômes de réglisse, de fruits rouges (notamment framboise), ou d'épices complétés de notes grillées. Ils présentent des tanins soyeux.

Les vins blancs sont caractérisés par leurs reflets verts. Ils sont frais, acidulés, au nez expressif. Ils présentent des arômes d'agrumes et de cédrat, ou de végétal frais et de thiol. En cas d'élevage en barriques, ils peuvent être plus ronds et complexes, avec des arômes de miel et de pâtisserie.

Les vins rosés sont caractérisés par une faible intensité colorante, avec des nuances perlées. Ils sont aromatiques, fins et offrent beaucoup de souplesse avec une acidité modérée favorisant un bel équilibre. En fonction des cépages et du type de vinification, ils peuvent présenter des arômes de fruits secs ou de thiol.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux totale (en milligrammes par litre)	

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a. Pratiques œnologiques essentielles

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.

### b. Rendements maximaux

90 hectolitre par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

Les vins proviennent de raisins issus de parcelles situées dans le territoire des communes du département des Bouches-du-Rhône suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :

Aureille, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

La vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique «Alpilles» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :

— Département des Bouches-du-Rhône :

— Communes de Aureille, Barbentane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon et Verquières.

— Département du Gard :

— Communes de Beaucaire et Vallabrègues.

— Département du Vaucluse :

— Communes de Caumont-sur-Durance et de Morières-lès-Avignon.

## 7. Cépages principaux

Pinot gris G

Pinot noir N

Arinarnoa N

Chardonnay B

Alicante Henri Bouschet N

Aramon N

Aubun N - Murescola

Barbaroux Rs

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Carignan N

Carignan blanc B

Chasan B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B  
Cot N - Malbec  
Counoise N  
Egiodola N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Grenache N  
Macabeu B - Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Merlot N  
Mourvèdre N - Monastrell  
Muscardin N  
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato  
Nielluccio N - Nielluciu  
Petit Manseng B  
Petit Verdot N  
Sauvignon gris G - Fié gris  
Rosé du Var Rs  
Roussanne B  
Sauvignon B - Sauvignon blanc  
Sciaccarello N  
Semillon B  
Syrah N - Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Tibouren N  
Ugni blanc B  
Vermentino B - Rolle  
Viognier B

#### 8. Description du ou des liens

Située au nord / nord-ouest du département des Bouches du Rhône, dans un triangle délimité à l'ouest par le Rhône, à l'est par la Durance et au sud par la Crau, la zone bénéficiant de l'indication géographique protégée Alpilles regroupe 33 communes avec en son centre, la commune de Saint-Rémy-de-Provence, à la renommée internationale. Cette zone présente une unité géographique évidente de part et d'autre du massif des Alpilles. Les Alpilles forment une barrière de roches calcaires ou calco-marneuses qui s'étend sur une trentaine de kilomètres d'est en ouest au nord du département des Bouches-du-Rhône. Au pied du massif ont été déposés des éboulis, concentrés en cônes de déjection caillouteux très caractéristiques du site. On trouve en périphérie du massif des Alpilles des terrains d'origine alluvionnaire dont certains sont parfois issus des anciens lits du Rhône et de son affluent, la Durance (zone entre Saint-Rémy-de-Provence et Châteaurenard).

Le vignoble est implanté sur des terrains le plus souvent calcaires, très caillouteux et très filtrants issus de ces dépôts de versants. Entre Rhône et Durance, les Alpilles forment un paysage exceptionnel de renommée internationale et constituent l'un des sites touristiques et patrimoniaux majeurs de la Provence.

La zone est sous l'influence d'un climat méditerranéen aux étés secs et aux intersaisons humides. Les températures moyennes caractérisent une certaine douceur malgré les fortes amplitudes thermiques parfois enregistrées. Les précipitations ne sont réparties que sur 70 à 80 jours dans l'année, principalement à l'automne et dans une moindre mesure au printemps. Le massif bénéficie d'un ensoleillement remarquable.

Le massif des Alpilles est soumis aux influences maritimes au sud et aux influences plus continentales de la vallée du Rhône au nord.

Le Mistral, vent frais de nord à nord-ouest canalisé par la Vallée du Rhône frappe les Alpilles de plein fouet lorsqu'il déferle en Provence.

Le vignoble des Alpilles peut revendiquer d'être à la confluence de deux zones de production majeures, à savoir la Vallée du Rhône et la Provence. Ce qui aura nourri très naturellement de belles influences ; la proportion de vins rouges produits étant bien plus importante que pour les autres zones provençales.

Ainsi, les «vins de pays des Alpilles» sont issus d'un encépagement souvent original et varié. On note la présence, pour les cépages blancs, de la roussanne B, de la marsanne B, ou du viognier B, typiques de la Vallée du Rhône, accompagnés des cépages provençaux tels que le vermentino B (ou Rolle) ou la clairette B qui viennent enrichir la palette des vins.

En cépages rouges ou colorés, il faut noter une forte présence de syrah N, de grenache N mais aussi une proportion non négligeable de cabernet-sauvignon qui s'est particulièrement bien adapté au terroir des Alpilles. Les cépages colorés, traditionnellement cultivés en Provence, tels que le carignan N, le cinsault N ou la counoise N sont également présents.

La possibilité qu'offre la législation d'élargir la gamme de cépage en vins de pays a permis l'implantation de cépages particuliers provenant d'autres régions viticoles comme le chardonnay ou le petit verdot et de cépages spécifiques créés par l'INRA pour les zones méditerranéennes à l'image du chasan, du marselan et du caladoc.

Les vins rouges sont parfumés, avec une structure généreuse et charnue, les vins blancs et les vins rosés sont aromatiques, fins avec beaucoup de souplesse, et une faible acidité.

C'est par la vente directe, à travers le très fort maillage de caves particulières et les caveaux des deux coopératives présentes sur la zone, qu'est assurée de manière prépondérante la diffusion de ces vins. Les producteurs visent constamment à proposer des vins toujours plus qualitatifs et ont la volonté d'imprimer une image haut de gamme aux vins bénéficiant de l'indication géographique Alpilles.

Les volumes commercialisés sont d'environ 20 000 hl chaque année. La répartition des vins produits n'est pas à l'image du reste de la Provence avec près de 50 % de vin rouge et seulement 40 % de vin rosé, le reste en vin blanc.

Les usages de vinification s'étendent légèrement au-delà de la zone de production des raisins. L'association de méthodes de vinification inspirées, tantôt par le modèle rhodanien pour la production de vins rouges, tantôt par le modèle provençal pour la production de vins rosés, et de cépages s'exprimant sur ces terres calcaires, filtrantes, caillouteuses bénéficiant d'un ensoleillement important, balayées par un mistral très présent assurant un excellent état sanitaire et permettant le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement a conduit à l'élaboration de vins aux connotations particulières et spécifiques. Le fort ensoleillement et les rendements raisonnables observés sur les sols généralement pauvres de la zone de production des raisins, permettent d'obtenir de belles maturités et des récoltes relativement précoces, à l'origine des caractéristiques physiques (couleurs) et organoleptiques des vins (richesse aromatique des vins blancs, rosés et rouges, caractère acidulé des vins blancs, aptitude au vieillissement des vins rouges et tanins soyeux).

## 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:

L'indication géographique protégée «Alpilles» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée «Alpilles» peut être complétée par les mentions «primeur» ou «nouveau».

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention «Indication géographique protégée» est remplacée par la mention traditionnelle «Vin de pays».

**Lien vers le cahier des charges**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0dbb32de-7b87-4ed7-aad0-8779d1c7c207](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0dbb32de-7b87-4ed7-aad0-8779d1c7c207)

---