

Décret n° 2009-1284 du 23 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées "Marcillac", "Bellet" ou "Vin de Bellet", "Beaumes de Venise", "Vinsobres", "Côtes du Rhône Villages", "Vacqueyras" et "Gigondas"

▶ Annexes

Article AOC "Beaumes de Venise"

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE " BEAUMES DE VENISE "

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Beaumes de Venise ", initialement reconnue par le [décret du 25 octobre 2005](#), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques
et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée " Beaumes de Venise " est réservée aux vins rouges tranquilles.

IV. — Aires et zones dans lesquelles
différentes opérations sont réalisées

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 8 et 9 juin 2005.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians et Vacqueyras.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : grenache N ;
- cépage complémentaire : syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, mourvèdre N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

b) Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814.
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble cépage principal et cépage complémentaire est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La proportion du cépage syrah N est comprise entre 25 % et 50 % de l'encépagement.

La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2, 20 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2, 20 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacements entre les pieds.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0, 90 mètre et 1, 10 mètre, à l'exception des vignes conduites en cordon unilatéral pour lesquelles l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0, 80 mètre et 1, 10 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à deux ans. Durant cette période, la taille Guyot, simple ou double, est autorisée avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

Pour les vignes conduites selon le mode "palissage plan relevé", la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échelas, soit en palissage plan relevé avec, dans ce dernier cas, au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 000 kilogrammes par hectare.

Le pourcentage de pieds présentant une charge supérieure à 2 kilogrammes est inférieur ou égal à 10 % du nombre de pieds de la parcelle considérée.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux [dispositions de l'article D. 644-23 du code rural](#) la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'[article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 20 %.

f) Bon état cultural global de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

a) Pour les vignes âgées de moins de vingt ans (jusqu'à la 20^e feuille incluse), l'épamprage et l'ébourgeonnage sont obligatoires et doivent être réalisés avant le stade phénologique dit "véraison".

b) Les traitements chimiques spécifiques antibotrytis sont interdits.

c) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, sont interdits :

- le désherbage entre les rangs avec des herbicides de prélevée ;
- le désherbage chimique ou mécanique des tournières ;
- le paillage plastique.

3° Irrigation :

L'irrigation peut être autorisée conformément aux [dispositions de l'article D. 644-23 du code rural](#).

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les raisins doivent être récoltés manuellement.

Le tri de la vendange est obligatoire soit sur la parcelle, soit sur la table de tri.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 3 000 kilogrammes.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N et à 207 grammes par litre de moût pour tous les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière

VIII.-Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 38 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 42 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 50 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'[article D. 644-32 du code rural](#).

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{re} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

IX.-Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des deux cépages grenache N et syrah N.

c) Fermentation malolactique.

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement :

- les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre ;
- la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique naturel inférieur ou égal à 14 % et à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;
- l'intensité colorante modifiée est supérieure ou égale à 6 ;
- l'indice de polyphénols totaux est supérieur ou égal à 45.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute technique de thermotraitement de la vendange est interdite.

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

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface en production vinifiée au chai.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins sont élevés au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement est obligatoire.

b) Les bouchons agglomérés sont interdits.

c) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;
- les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X.-Lien à l'origine

1° Description des facteurs du lien au terroir.

2° Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Éléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI.-Mesures transitoires

1° Encépagement :

a) Les vins répondant aux conditions d'encépagement et de règles de proportion à l'exploitation suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine jusqu'à la récolte 2015 incluse :

— cépage grenache N dans la proportion minimale de 50 % de l'encépagement ;

— cépages syrah N et mourvèdre N, ensemble ou séparément, dans la proportion minimale de 20 % de l'encépagement ;

— et, dans la proportion maximale de 20 % de l'encépagement, les cépages accessoires suivants :

bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B, les cépages blancs étant limités à 10 % de l'encépagement.

b) Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter de la seconde campagne suivant celle au cours de laquelle a été homologué le présent cahier des charges.

2° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996.

Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les dispositions relatives à la hauteur maximale du cordon de Royat ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996.

La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

3° Autres pratiques culturelles :

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

XII.-Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée " Beauges de Venise " et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention " Appellation contrôlée ", le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

Chapitre II

I.-Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- d'un plan de cave (emplacement, numéros et volumes des contenants) si des modifications sont intervenues au cours de la précédente campagne viticole.

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale) :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un

vin non conditionné ou à la déclaration préalable de conditionnement.

4. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais. Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

5. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

7. Déclaration de fin de travaux :

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.

Elle doit être accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

II.-Registres particuliers

Pas de disposition particulière.

Chapitre III

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|--|---------------------------------------|
| A. — RÈGLES STRUCTURELLES | |
| A. 1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée | Documentaire (fiche CVI tenue à jour) |
| A. 2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogoatoires) | Documentaire |

| | |
|---|---|
| A. 3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage | |
| Lieu de vinification | Documentaire |
| Transport de la vendange | Documentaire et visite sur site |
| Interdiction de traitements physiques de la vendange | Documentaire et visite sur site |
| B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION | |
| B. 1. — Conduite du vignoble | |
| Charge maximale moyenne à la parcelle | Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage) |
| Epamprage et ébourgeonnage (sur les vignes avant la 21e feuille) | Contrôle sur le terrain |
| Absence de désherbage entre les rangs avec des herbicides de prélevée | Contrôle sur le terrain |
| Absence de désherbage chimique ou mécanique des tournières | Contrôle sur le terrain |
| Entretien de la parcelle | Vérification de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage) |
| B. 4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |
| Manquants | Documentaire et sur le terrain |
| Rendement autorisé | Documentaire |
| C. — CONTRÔLE DES PRODUITS | |
| Examens analytiques et examens organoleptiques | Avant transaction (vrac) Sur les produits conditionnés Sur les produits mise en vente en vrac au consommateur |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national | Examen analytique et organoleptique de tous les lots |

Cite:

Décret du 25 octobre 2005 (Ab)