

JORF n°0272 du 24 novembre 2010 page 20933
texte n° 14

DECRET

Décret n° 2010-1439 du 22 novembre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau »

NOR: AGRT1026452D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le [code de la consommation](#) ;

Vu le [code des douanes](#) ;

Vu le [code général des impôts](#) ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu le [décret n° 2009-1231 du 13 octobre 2009](#) relatif aux appellations d'origine contrôlées « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois », « Muscat de Mireval », « Muscat de Lunel », « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « Vin de Frontignan », « Muscat de Beaufort », « Muscat de Venise », « Rasteau », « Muscat du Cap Corse », « Banyuls », « Banyuls grand cru » et « Maury » ;

Vu le [décret n° 2009-1284 du 23 octobre 2009](#) relatif aux appellations d'origine contrôlées « Marcillac », « Bellet » ou « Vin de Bellet », « Beaufort », « Vinsobres », « Côtes du Rhône Villages », « Vacqueyras » et « Gigondas » ;

Vu la proposition du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 9 juin 2010,

Décrète :

Article 1

Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau », annexé au présent décret, est homologué.

Article 2

A l'article 1er du décret du 13 octobre 2009 susvisé, le mot : « Rasteau » est supprimé.

Le cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » annexé au même décret est abrogé.

Article 3

Aux II, III et IV (1°, b) du chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » annexé au décret du 23 octobre 2009 susvisé, le mot : « Rasteau » est supprimé.

Article 4

La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, et le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

▶ **Annexe**

A N N E X E
CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « RASTEAU »
Chapitre Ier
I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau », initialement reconnue par le décret du 5 janvier 1944 pour les vins doux naturels, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques

et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « Rancio » ou « hors d'âge » pour les vins doux naturels répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » est réservée aux vins tranquilles rouges et aux vins doux naturels rouges, rosés et blancs.

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

1° Aire géographique :

a) La récolte des raisins destinés à l'élaboration des vins tranquilles est assurée sur le territoire de la commune de Rasteau dans le département de Vaucluse.

b) La récolte des raisins destinés à l'élaboration des vins doux naturels est assurée sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Cairanne, Rasteau, Sablet.

c) La vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles et des vins doux naturels sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Cairanne, Rasteau, Sablet.

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 de la séance du comité national compétent de septembre 1946 pour les vins doux naturels et du 9 juin 2010 pour les vins tranquilles.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose 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 tranquilles et des vins doux naturels, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Drôme

Tulette.

Département de Vaucluse

Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

V. — 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 pour le type de produit considéré.

1° Encépagement :

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

TYPE DE PRODUIT	ENCÉPAGEMENT
Vins tranquilles	Cépage principal : grenache N ; Cépages complémentaires : mourvèdre N, 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, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.
Vins doux naturels	Cépages principaux : grenache N, grenache gris G, grenache blanc B. Cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, marsanne B, mourvèdre N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, 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 :

TYPE DE PRODUIT	RÈGLES DE PROPORTION

<p>Vins tranquilles</p>	<p>Règles de proportion à l'exploitation :</p> <ul style="list-style-type: none"> – la proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; – la proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; – la proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement ; – la proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.
<p>Vins doux naturels</p>	<p>Règles de proportion à la parcelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> – la proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,30 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,50 mètre.

Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peuvent être supérieurs à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

La taille est achevée au 15 avril.

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet, cordon de Royat ou éventail) avec un maximum de 6 coursons par pied.

Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Pour les vins tranquilles, le cépage syrah N, pour les vignes âgées de plus de vingt ans (21e feuille), peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

<p>TYPE DE PRODUIT</p>	<p>RÈGLES DE PALISSAGE et de hauteur de feuillage</p>
<p>Vins tranquilles</p>	<p>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.</p> <p>Le cépage syrah N est obligatoirement conduit soit sur échelas, soit en palissage plan relevé avec, dans ce dernier cas, au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs.</p> <p>Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée 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.</p> <p>Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.</p>
<p>Vins doux naturels</p>	<p>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.</p> <p>La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.</p>

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

--	--

TYPE DE PRODUIT	CHARGE MAXIMALE MOYENNE à la parcelle (kilogramme par hectare)
Vins tranquilles	7 000
Vins doux naturels	6 000

Pour les vins tranquilles, 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) Seuils 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) La complantation d'une parcelle avec des arbres fruitiers ou des arbres truffiers est interdite.

b) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

– le paillage plastique est interdit ;

– toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

3° Irrigation :

TYPE DE PRODUIT	IRRIGATION
Vins tranquilles	L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.
Vins doux naturels	L'irrigation est interdite.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 10 % de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant.

Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 4 000 kilogrammes, avec une hauteur maximale de 1,50 mètre.

2° Maturité du raisin :

a) Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

TYPE DE PRODUIT, cépages	RICHESSSE MINIMALE en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)
Vins tranquilles	
Cépage grenache N	216
Autres cépages	207
Vins doux naturels	252

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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, pour les vins tranquilles ;

30 hectolitres de moût par hectare, pour les vins doux naturels.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

42 hectolitres par hectare, pour les vins tranquilles ;

40 hectolitres de moût à l'hectare, pour les vins doux naturels.

3° Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée :

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 des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

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 première 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 :

TYPE DE PRODUIT	ASSEMBLAGE DES CÉPAGES
Vins tranquilles	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des deux cépages complémentaires.
Vins doux naturels	La proportion des cépages principaux doit représenter au moins 90 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins tranquilles, 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 tranquilles répondent aux normes analytiques suivantes :

TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel des vins, période	TENEUR EN SUCRES fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ volatile (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS totaux (DO 280 nm)
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	Inférieure ou égale à 3			
Vins avec titre alcoométrique	Inférieure ou			

volumique naturel supérieur à 14 %	égale à 4			
Jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit celle de la récolte		Inférieure ou égale à 14,28		
Vins élevés sous bois (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit celle de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33		
A partir du 1er décembre de l'année qui suit celle de la récolte		Inférieure ou égale à 16,33		
			Supérieure ou égale à 6	Supérieur ou égal à 40

Les vins doux naturels destinés à une transaction, à une expédition hors du territoire national ou prêts à être mis à la consommation répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15 %
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5 %
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose)	Supérieure ou égale à 45 grammes par litre

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

TYPE DE PRODUIT	PRATIQUES ŒNOLOGIQUES et traitements physiques
Vins tranquilles	Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %
Vins doux naturels	L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite. Toute opération d'enrichissement autre que le mutage et les compléments de mutage dans les conditions visées ci-après est interdite. Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40° C est interdit.

f) Matériel interdit.

L'emploi des pressoirs continus est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur dispose 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 pour le vin tranquille.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 2 fois le produit du rendement visé au VIII

(1°) par la surface en production vinifiée au chai pour le vin doux naturel.

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 :

a) Vins tranquilles.

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

b) Vins doux naturels.

Les vins rouges sont obtenus par la macération du moût avec la pulpe pendant tout ou partie de la fermentation.

Les vins blancs et rosés sont obtenus par la fermentation des moûts séparés de la pulpe avant tout commencement de la fermentation.

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 de 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 autorisés ou ordonnés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins blancs ou rouges susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge » font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er septembre de la cinquième année qui suit celle de la récolte.

La mention « Rancio » est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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 le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des 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 peuvent être mis en marché à destination du consommateur au plus tôt le :

TYPE DE PRODUIT, COULEUR mention complémentaire	DATE
Vins tranquilles rouges	31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels rouges, rosés et blancs	1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels rouges et blancs, complété de la mention « hors d'âge »	1er septembre de la cinquième 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 :

TYPE DE PRODUIT, COULEUR mention complémentaire	DATE
Vins tranquilles rouges	1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels rouges, rosés et blancs.	15 août de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels rouges et blancs, complété de la mention « hors d'âge »	15 août de la cinquième année qui suit celle de la récolte

X. — Lien avec la zone géographique

1° Informations sur la zone géographique :

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien.

Adossée au sud du relief Cairanne-Rasteau, la zone géographique est au cœur d'une zone de transition entre les premiers reliefs qui marquent les limites de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » et la plaine que constitue le couloir rhodanien.

Ce relief collinaire, encadré par les cours d'eau de l'Aygues et de l'Ouvèze, s'étage en trois niveaux :

- un plateau, en grande partie boisé, culminant à 360 mètres : les vignes occupent le versant sud jusqu'à une altitude de 320 mètres et les sols sablo-limoneux et caillouteux sont issus des formations conglomératiques du Tortonien ;
- une zone intermédiaire de coteaux entre 160 mètres et 290 mètres d'altitude : principale zone d'implantation du vignoble, le relief y est fortement chahuté, caractérisé par une prédominance de terrains en pente d'orientation générale sud et des sols constitués de marnes de texture variable, allant de l'argile sableuse aux sables argileux ;
- une zone de plusieurs niveaux d'anciennes terrasses et dont la pente décline vers le sud : l'altitude est comprise entre 120 mètres et 160 mètres et les sols sont issus des terrasses caillouteuses du quaternaire (Mindel et Riss).

La zone géographique est ainsi délimitée sur les communes de Rasteau, Sablet et Cairanne dans le département de Vaucluse. Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées sur la commune de Rasteau pour les vins rouges et les vins doux naturels et, pour quelques hectares, pour les vins doux naturels, sur les communes de Cairanne et de Sablet. Le climat est de type méditerranéen caractérisé par une température moyenne annuelle comprise entre 13 °C et 13,5 °C et par une pluviométrie annuelle de 700 millimètres à 800 millimètres, concentrée principalement au printemps et à l'automne. La zone géographique est partiellement protégée, par le relief collinaire, des effets du mistral, vent dominant du nord, froid et séchant. Cette protection, l'orientation générale des coteaux vers le sud, les sols très secs à forte pierrosité, notamment sur le plateau, font bénéficier l'ensemble du vignoble de conditions bioclimatiques de type méditerranéen semi-aride.

La présence, à chaque niveau de la zone géographique, d'espèces végétales thermophiles telles que le chêne kermès, le genêt scorpion, la stéline douteuse ou le brachypode rameux confirme ce bioclimat.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien.

L'histoire de la vigne à Rasteau commence dès l'époque romaine.

Au Moyen Age, du xie au xve siècle, l'église et les évêques de la commune de Vaison-la-Romaine font du vignoble de Rasteau leur plus important fournisseur de vin. Celui-ci devient une source de revenu pour l'église qui l'exploite partiellement directement et donne le reste en prêts à des particuliers dès 1005, sous la tutelle de l'évêque Humbert II, comme en attestent les documents conservés aux archives départementales en Avignon.

Sur ce territoire ingrat pour l'agriculture céréalière ou légumière, la culture de la vigne trouve naturellement sa place et se développe. Preuve de cette importance économique et de l'appropriation de cette culture par le pays de Rasteau, Jean-Pierre Barnouin, dans le cadre de son Histoire communale de Rasteau (1634-2009), relève dans les « livres de délibérations » de la commune la décision, dès 1741, d'imposer le respect d'un ban des vendanges.

Le vignoble se reconstruit principalement avec des replantations en cépages grenache N, clairette B et carignan N pour revenir à l'équivalent de son importance préphyloxérique dès 1905.

Les vignes sont traditionnellement conduites en gobelet, notamment pour le cépage grenache N, plus récemment en cordon de Royat, avec une taille courte.

La commune de Rasteau figure dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », reconnue par le décret du 19 novembre 1937.

La spécificité du territoire de Rasteau est cependant reconnue dès 1944 avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » pour le « vin doux naturel » élaboré à partir des cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B. Cette production reste certes confidentielle (1 500 hectolitres en moyenne par récolte), mais est essentiellement commercialisée en bouteille. Elle a contribué et contribue à la forte notoriété de l'ensemble de la production de « Rasteau ».

En 1965, le nom de la commune de Rasteau est reconnu comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », puis, en 1999, comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », consacrant ainsi la réputation des vins tranquilles produits sur cette commune, et dont la production se développe progressivement (13 000 hectolitres en 1993, 34 000 hectolitres en 2009).

Cette réputation, qui s'appuie sur un collectif humain fort partageant ses savoir-faire, se traduit en 2010 par la reconnaissance des vins rouges en appellation d'origine contrôlée « Rasteau ».

Le vignoble de Rasteau représente, en 2009, 1 300 hectares, et la commercialisation des vins est assurée à 80 % en bouteilles.

2° Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits :

Les vins tranquilles rouges représentent 98 % de l'ensemble des volumes produits.

Ce sont des vins capiteux avec une excellente structure tannique, produits à faible rendement (38 hectolitres par hectare) et caractérisés par une bonne aptitude au vieillissement.

Le vin doux naturel rouge offre une richesse aromatique intense dont les constituants rappellent les fruits à noyau bien mûrs. Ils sont amples avec un bel équilibre entre la sucrosité et la structure tannique.

Le vin doux naturel blanc s'exprime généralement par des notes florales et miellées.

Le vin doux naturel rosé présente souvent des arômes fruités de kirsch, de cerise à l'eau-de-vie évoluant fréquemment sur des notes de confiture de fruits puis de fruits secs.

Les vins doux naturels bénéficiant des mentions « hors d'âge » et « Rancio », s'appuyant sur une belle structure tannique, développent généralement, au cours de l'élevage long, des notes de fruits secs, empyreumatiques ou de torréfaction.

3° Description de l'interaction causale :

Les conditions bioclimatiques de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » sont particulièrement favorables aux cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B qui atteignent naturellement la complète maturité physiologique nécessaire à l'élaboration des vins doux naturels, plus particulièrement dans les situations où prédominent les sols sableux et caillouteux.

Ces mêmes conditions sont également favorables aux cépages syrah N et mourvèdre N (cépage à maturité tardive), plus particulièrement dans les situations où prédominent les marnes sableuses ou sablo-argileuses à bon régime hydrique.

Traduisant les usages, les parcelles destinées à la production des raisins sont précisément délimitées tant pour la production de vins doux naturels que pour la production de vins rouges tranquilles.

Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes.

Associant la maîtrise de la production et les conditions optimales de maturité, les cépages grenache et plus particulièrement le cépage grenache N donnent des vins riches en alcool, avec beaucoup de gras et de puissance, une belle richesse aromatique et une structure tannique, gage d'un excellent potentiel d'élevage.

Ces particularités furent exploitées, dans un premier temps, pour la production de vins doux naturels. Lors du XXIe congrès du Syndicat général des Côtes du Rhône, le 3 juillet 1955, le baron Le Roy, dans son discours, fait l'éloge de ces vins : « Il nous manquait un fleuron aux "Côtes du Rhône", Rasteau nous l'a donné avec son vin doux naturel. »

Le potentiel d'élevage de ces vins est traduit aujourd'hui par les mentions « hors d'âge » et « Rancio ».

Les conditions optimales de ce territoire viticole ayant permis le développement d'un savoir-faire au sein d'une communauté de producteurs et de consommateurs, il était naturel de voir ce savoir-faire appliqué pour la production et l'appréciation de vins rouges tranquilles. Associant le gras et la puissance du cépage grenache N et la richesse en constituants polyphénoliques des cépages syrah N et mourvèdre N, ces vins disposent d'une structure et d'un équilibre leur assurant une bonne tenue dans le temps.

Même s'ils ont moins marqué l'histoire que les vins doux naturels, bien que figurant toujours en bon rang au sein des vins des « Côtes du Rhône », ces vins bénéficient d'une notoriété grandissante.

Robert Bailly indique dans Histoire du vin en Vaucluse que déjà : « Pline l'Ancien, dans son livre XIV, glorifie les vertus des vins provenant des coteaux qui bordent l'Ouvèze. »

XI. — Mesures transitoires

1° Encépagement :

a) Les vins tranquilles répondant aux conditions d'encépagement et de règles de proportion à l'exploitation suivantes bénéficient du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2018 incluse :

- grenache N dans la proportion minimale de 50 % de l'encépagement ;
- 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 :

TYPE DE PRODUIT	MESURES TRANSITOIRES
Vins tranquilles	<p>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</p> <p>Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation bénéficient, 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</p>
Vins doux naturels	<p>La production des parcelles (conduites avec un mode de conduite autre que le gobelet) plantées avant le 13 octobre 2009 à une densité inférieure à 4 000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,30 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.</p> <p>La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant le 13 octobre 2009, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur ou égal à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin. Ces parcelles peuvent être taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied.</p> <p>Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.</p> <p>La production des parcelles plantées après le 13 octobre 2009 avec un écartement entre rangs supérieur à 2,30 mètres tout en respectant une densité de plantation de 4 000 pieds à l'hectare peut bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve que la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant présentant les mêmes caractéristiques et sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.</p>

b) Règles de taille.

Pour la production de vins tranquilles, les parcelles plantées en vignes avant le 24 juin 1996 et dont la densité est inférieure à 3 000 pieds par hectare peuvent être taillées en taille courte (gobelet, cordon de Royat ou éventail) avec un maximum de 16 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour la production de vins tranquilles :

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 culturales :

Pour les vins tranquilles, la disposition relative à l'interdiction de la complantation d'une parcelle avec des arbres fruitiers ou

des arbres truffiers ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges. 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

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les vins doux naturels :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er février qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de renonciation à produire pour les vins tranquilles :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard avant le 15 août 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 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 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.

Pour les vins tranquilles, 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.

Pour les vins doux naturels, elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

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 :

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

6. Déclaration de repli (vins tranquilles) :

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.

7. 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.

8. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent un mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. — Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

Chapitre III

I. — Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	

A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Documentaire (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge
Hauteur de feuillage	Visite sur le terrain Mesure de la hauteur de feuillage après écimage.
Etat cultural global de la parcelle	Visite sur le terrain (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
Irrigation	Lorsque l'autorisation d'irriguer est accordée, vérification des obligations déclaratives et contrôle sur le terrain de la charge maximale moyenne à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification documentaire

Poids des bennes	Contrôle sur site
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage (vins doux naturels)	Vérification documentaire
Capacité de cuverie	Visite sur site et documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles (vins doux naturels)	Vérification documentaire et visites sur le terrain
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées (vins doux naturels)	Documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte).
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), 51, rue d'Anjou, 75008 Paris, téléphone : (33) (0)1-53-89-80-00, télécopie : (33) (0)1-42-25-57-97, courriel : info@inao.gouv.fr.
L'INAO est l'autorité de contrôle assurant le respect des dispositions du présent cahier des charges pour les produits bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Fait à Paris, le 22 novembre 2010.

François Fillon

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche, de la ruralité
et de l'aménagement du territoire,

Bruno Le Maire

La ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,

Christine Lagarde

Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,
porte-parole du Gouvernement,

François Baroin