

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DU VIVARAIS »
homologué par le décret n° 2011-1160 du 22 septembre 2011, JORF du 24 septembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Vivarais », initialement reconnue par le décret du 23 septembre 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Vivarais » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

VI. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

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

- Département de l'Ardèche : Bidon, Gras, Labastide-de-Virac, Lagorce, Larnas, Orgnac-l'Aven, Saint-Montan, Saint-Remèze, Vinezac ;
- Département du Gard : Barjac, Le Garn, Issirac, Montclus, Saint-Privas-de-Champclos.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins 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 15 et 16 février 1996 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 16 décembre 2010.

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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Ardèche : Ailhon, Balazuc, Bessas, Bourg-Saint-Andéol, Chassiers, Lachapelle-sous-Aubenas, Lanas, Largentière, Pradons, Rochecolombe, Ruoms, Saint-Etienne-de-Fontbellon, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Saint-Thomé, Salavas, Uzer, Vagnas, Vallon-Pont-d'Arc, Valvignères, Viviers-sur-Rhône ;
- Département de la Drôme : Donzère ;
- Département du Gard : Aiguèze, Cornillon, Laval-Saint-Roman, Méjannes-le-Clap, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Tharaux.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : grenache N, syrah N ; - cépages accessoires : cinsaut N, marselan N.
Vins blancs	- cépage principal : grenache blanc B ; - cépages complémentaires : clairette B, marsanne B ; - cépages accessoires : viognier B, roussanne B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins rouges	- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion du cépage grenache N est comprise entre 60 % et 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins blancs	- La proportion du cépage grenache blanc B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, 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.

Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

La distance entre les pieds sur un même rang est comprise entre 0,80 mètre et 1,50 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet, éventail, cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

- 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, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

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

2°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

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

- 178 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;
- 189 grammes par litre de moût pour les vins rouges et rosés.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 52 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- 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 3^{ème} 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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

Les assemblages des vins issus des différents cépages, lorsqu'ils sont vinifiés séparément, doivent être effectués dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au conditionnement.

COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none">- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % ;- La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40 %.
Vins rosés	La proportion de cépage grenache N est comprise entre 60 % et 80 %.
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none">- La proportion du cépage grenache blanc B est supérieure ou égale à 50 % ;- La proportion des cépages complémentaires, est supérieure ou égale à 30 % ;- La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 %.

b) - Fermentation malolactique.

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

c) - Normes analytiques.

Au stade du conditionnement, les vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	Inférieure ou égale à 3	Supérieure ou égale à 4
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4	
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4	

COULEUR DES VINS	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13 %)	Inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre (0,70 gramme par litre exprimée en H ₂ SO ₄)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13%)	Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimée en H ₂ SO ₄)

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e)- Matériels interdits.

- Les vinificateurs continus, les cuves à recyclage de marcs, les égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et les érafloirs centrifuges sont interdits ;
- Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

f) - Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le produit du rendement visé au 1^o du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiée au chai.

g) - Bon état d'entretien global du chai (sols 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 foulages ou pompages successifs de la vendange sont interdits ;

- La vinification par « macération carbonique » est interdite ;

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. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le sud du Massif Central, à cheval sur les départements du Gard (5 communes) et de l'Ardèche (9 communes), de part et d'autre de la rivière Ardèche. Elle fait ainsi le lien entre la vallée du Rhône, à l'est, et les montagnes cévenoles, à l'ouest.

Sa localisation, au sud du défilé de Donzère, lui permet de bénéficier d'un climat méditerranéen plus ou moins dégradé par l'altitude et la proximité des Cévennes. Cette situation géographique offre un bon ensoleillement avec des températures cependant plus basses et des précipitations légèrement plus importantes à proximité des reliefs.

La majeure partie des vignes est située sur le plateau des Gras dont l'altitude moyenne est de 400 mètres, mais elles s'épanchent quelque peu dans la vallée du Rhône au niveau de Saint-Montan et sur les premiers contreforts des Cévennes à Vinezac. Le plateau des Gras repose sur un substratum géologique constitué de calcaires du Crétacé à faciès urgonien, très durs, et sur lesquels le vignoble n'occupe que les îlots où sont présentes les argiles de décalcification. Ce relief karstique, profondément entaillé par l'Ardèche, aux gorges et grottes célèbres, est séparé des Cévennes, à l'ouest, par un fossé d'effondrement, au nord, par le sillon pré-cévenol et, au sud, par le fossé d'Alès (région de Barjac).

A la périphérie de ce massif, d'autres matériaux, d'âge triasique, donnent des sols plus acides, à proximité des Cévennes (Vinezac), des formations marneuses et calcaires de l'ère Tertiaire sur Barjac, Lagorce et Issirac.

Enfin, le territoire de la commune de Saint-Montan, située dans la vallée du Rhône, au pied du plateau des Gras, se singularise par un vignoble installé tantôt sur des terrasses alluviales anciennes du Rhône, tantôt sur des éboulis calcaires.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Dès l'époque romaine, la région de l'*Helvie* est déjà remarquée pour son caractère viticole au sein de la province narbonnaise. PLIN L'ANCIEN, dans son encyclopédie « *l'Histoire Naturelle* » (H. N. XIV, chap. IV) distingue, parmi les vignes qui poussent naturellement en Gaule, trois variétés dont « *Vitis*

Helvia » cultivée en *Helvie* (Bas-Vivarais). Il mentionne même la présence d'un cépage remarquable à « *Alba Helviorum* » (Alba, alors capitale de l'*Helvie*, et maintenant Alba-la Romaine), le « *carbunica ou carbonica* » qui a la particularité de passer sa fleur en un jour, ce qui a pour effet de le protéger des accidents. D'après PLIN L'ANCIEN, toute la province narbonnaise est à l'époque conquise par les vertus de ce cépage.

Alba joue donc un rôle majeur dans l'implantation du vignoble, comme dans le commerce des vins. Dans « *Histoire de l'Ardèche* », par L. GOUT et J. VOLANE, (1907), on apprend, au sujet d'Alba, que « *Le principal commerce de la Cité était celui des vins* ».

Au V^{ème} siècle, des facteurs politiques et économiques se conjuguent pour finalement provoquer le transfert concomitant de la capitale et du siège épiscopal d'Alba vers Viviers-sur-Rhône. Cependant la vigne ne déserte pas pour autant le territoire. En effet, à partir du VIII^{ème} siècle, la mention de vignobles figure dans bon nombre de documents locaux, comme la charte des donations de l'église de Viviers-sur-Rhône (*Charta Vetut*) et le bref d'obédience des premiers chanoines de Viviers-sur-Rhône. L'un de ces vignobles, donné à l'évêque, est situé à Gras, commune actuellement au cœur de la zone. Il s'y produit, à cette époque, cent quatre-vingts muids de vin.

OLIVIER DE SERRES (1539-1619), enfant de Villeneuve-de-Berg et « père » de l'agriculture française est enthousiasmé par les vins de sa région. Lorsqu'il prend en charge l'exploitation du domaine du Pradel, sur la commune de Mirabel, il se rend acquéreur d'une vigne sur le fameux coteau de Montfleury et la nomme « *la Belle des Velles* » (la vigne des vignes) tant il est fier du vin qui en est issu.

Plus tard, une kyrielle de fléaux s'abattent sur le vignoble : l'oïdium en 1845, le mildiou en 1878, le black-rot en 1885 et comme pour l'ensemble du vignoble français, le phylloxera dans les années 1860-1870. Ce dernier dévaste la moitié du vignoble ardéchois et provoque l'effondrement de la production.

La plantation de cépages hybrides producteurs directs (HPD), issus d'un croisement avec des vignes américaines résistantes à la maladie permet alors de sauver le vignoble, les cépages traditionnels locaux étant sensibles au phylloxéra. Malheureusement, les vins obtenus sont de piètre qualité et la mise au point d'un surgreffage des anciennes variétés sur des porte-greffes américains laisse entrevoir une porte de sortie pour la viticulture.

En 1946, un premier syndicat intercommunal de vignerons de « Vallon et du Sud Ardèche » voit le jour et dépose, dès l'année suivante, une demande de label pour les vins du Vivarais.

En 1955, Robert DUTRU, des Services agricoles, Charles BOULE, maire de Saint-Remèze et président du syndicat des vignerons, André BARNOUIN, vigneron à Orgnac et Léon BRUNEL, vigneron et sélectionneur à Saint-Remèze entament une démarche de reconnaissance des vins produits en Vivarais en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône ». Cette démarche n'est pas couronnée de succès mais loin d'être découragés, une poignée d'hommes dont messieurs VALLAT, DESCHAUX, et BRUNEL, participent à la mise en place, dès 1957, d'un champ expérimental sur la commune de Saint-Remèze. Le but est de tester des clones essentiellement des cépages cinsaut N, grenache N et syrah N.

Ces essais cristallisent la communauté humaine autour d'un projet et démontre qu'une viticulture de qualité est de nouveau possible. Sur cette lancée, l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Côtes du Vivarais » est reconnue, par l'arrêté du 8 août 1962, pour les vins produits sur le territoire de 11 communes des départements de l'Ardèche et du Gard.

Au début, le mouvement coopératif, dont les caves coopératives d'Orgnac-L'Aven, Saint-Montan ou Saint-Remèze, comme les vignerons indépendants (Hervé BOULE, André VIGNE, Léon BRUNEL,...) jouent un rôle majeur dans la réhabilitation de l'encépagement et la qualité des vins. Dès 1967, les 7 caves coopératives du sud de l'Ardèche se regroupent afin, d'une part, d'apporter des améliorations aux techniques viticoles et de moderniser les caves, d'autres part, de structurer un réseau de commercialisation. Le débouché nouveau que constitue le tourisme qui se développe alors en Ardèche et les incitations à la restructuration vinicole (plan national de relance, aides communautaires,...) sont autant de leviers pour le développement du vignoble tout autant que de sa notoriété.

La zone géographique est étendue, en 1971, sur les communes de Lagorce et Vinezac, puis en 1984, sur la commune d'Issirac du département du Gard.

Dans les années 1990, dans un souci qualitatif permanent, le potentiel de production est réduit de 11000 hectares à 4734 hectares, suite à une sérieuse et soigneuse révision de l'aire parcellaire délimitée et les rendements sont abaissés. Accompagnant ces mesures volontaires, de gros efforts d'investissement sont faits par certaines caves coopératives pour la rénovation des cuveries et la maîtrise des températures. Toutes ces mesures assurent une transformation du vignoble et placent les vins du Bas-Vivarais sur la voie de la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée. Cette dernière devient effective par décret du 23 Septembre 1999.

Souhaitant avant tout respecter les usages de production, plutôt que de céder aux sirènes des modes de consommation, les vignerons ont su conserver et valoriser les cépages traditionnels de la vallée du Rhône. Assurant la transition entre les vignobles du Sud et du Nord, les cépages rhodaniens, que sont les cépages grenache N et syrah N sont très majoritairement implantés. Ce dernier se développe davantage en raison de son adaptation aux conditions climatiques plus fraîches, et doit être présent dans une proportion d'au moins 40 % dans l'encépagement destiné à la production des vins rouges. D'autres cépages comme le cinsaut N et le carignan N complètent l'encépagement. De la même manière, les cépages blancs les plus courants sont le grenache blanc B et la clairette B, la marsanne B se développant de manière plus anecdotique.

Le nom de « Vivarais » est attaché géographiquement au territoire de l'Ardèche. L'utilisation du nom « vins du Vivarais » est courante dans les écrits du XIX^{ème}, attestant d'une certaine renommée de ces vins englobant ceux du Haut-Vivarais (communes de Saint-Péray, Cornas, Mauves, Tournon, Sécheras) et ceux du Bas-Vivarais (communes de Gras, Alba, Saint-Montan ...).

En 2008, la superficie en production est de 538 hectares pour une production moyenne annuelle d'environ 15000 hectolitres répartie entre une quinzaine de domaines et neuf caves coopératives.

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

Les vins des « Côtes du Vivarais », les plus septentrionaux des méridionaux, se déclinent dans les trois couleurs, même si la production est dominée par les vins rouges qui représentent environ 50% de la production.

Ces vins ont une couleur pourpre profonde, des arômes végétaux, fruités et poivrés apportés par le cépage syrah N, et un équilibre en bouche permettant de les boire jeunes.

Les vins rosés assez présents, environ 44 % des volumes, sont frais et légers, fruités, mettant en valeur un assemblage en faveur du cépage grenache N.

Cultivés en limite septentrionale du climat méditerranéen, les cépages blancs donnent des vins blancs secs assez confidentiels, à la robe jaune très pâle aux reflets verts, qui développent notamment des arômes de fleurs blanches, de silex, et dont l'équilibre en bouche est basé sur une pointe de fraîcheur.

3°- Interactions causales

Dans le sud du Vivarais, sur un plateau calcaire entaillé par la rivière Ardèche, une communauté humaine a su implanter et préserver une palette de cépages capable d'assumer la transition entre les vignobles septentrionaux et méridionaux de la Vallée du Rhône. Au cœur d'un climat méditerranéen plus ou moins dégradé en fonction de la proximité des reliefs cévenols, l'aire parcellaire précisément délimitée privilégie les parcelles présentant des sols essentiellement composés d'argiles de décalcification, ponctuellement formés par des grès du trias, d'éboulis calcaires ou de terrasses alluviales anciennes et plus fréquemment de calcaires marneux.

Le climat sec et ensoleillé, à l'est, plus frais et humide, en s'éloignant de la vallée du Rhône vers les montagnes cévenoles, offre les conditions idéales pour l'adaptation de cépages plus ou moins précoces en fonction de leur origine. La maturité retardée, vers l'ouest, par rapport à celle observée à la même latitude dans les vignobles de la vallée du Rhône, donne des caractéristiques particulières aux vins produits qui

s'identifient par un bel équilibre entre vivacité, qui soutient la persistance aromatique souple et structure, avec des tanins robustes.

La vocation viticole de la zone géographique est démontrée par l'antériorité du vignoble remontant au moins aux *Helviens*, peuple de vignerons qui ira jusqu'à sélectionner un cépage spécialement adapté à cette région du Bas-Vivarais.

Si la reconnaissance en appellation d'origine ne remonte qu'aux années 1960, en revanche, l'importance du commerce du vin, dans la société rurale du Bas-Vivarais, est attestée depuis l'époque de LOUIS-PHILIPPE, avec notamment le rôle prépondérant d'une communauté humaine qui développe la filière vinicole (vignerons, mulotiers, négociants en vins). Le commerce et la diffusion de ces vins dans d'autres régions (Gévaudan, Loire...) sont avérés à la même période.

OLIVIER DE SERRES, dans son « *Théâtre de l'agriculture* », cite parmi les « vins du Vivarais » les « excellents vins blancs de Largentières, Montréal (commune limitrophe), Lambras (actuellement Vinezac), ... ».

Parmi les sources apportant des informations sur ces vins, citons « *Muletiers du Vivarais* » écrit par A. MAZON (édition 1888) qui explique l'importance de cette corporation dans la diffusion des denrées à travers les montagnes cévenoles et le statut particulier accordé aux mulotiers spécialisés dans le commerce des vins. L'auteur précise qu'il y a deux sortes de mulotiers en Vivarais : « ceux qui portaient les vins du Bas-Vivarais et du Rivage (les bords du Rhône) sur les plateaux auvergnats, et ceux qui portaient la soie d'Aubenas à Saint-Etienne ». Plus loin, il décrit combien étaient appréciés les vins du Bas-Vivarais et leurs modes de diffusion hors Ardèche : « C'était le « vin du Vivarais », seul régnant dans les auberges comme dans les châteaux et presbytères de l'ancien Gévaudan » et plus loin : « Un certain nombre allaient jusqu'au Puy où affluaient aussi les clarets de la Limagne, mais où l'on appréciait bien autrement la sève chaude des vins du Bas-Vivarais. Du Puy, tous ces vins se répartissaient sur le plateau central. Mais beaucoup allaient directement des lieux de production aux lieux de consommation, dans la Lozère et la Haute-Loire, et c'était le cas de presque tous les vins du Bas-Vivarais ».

Dans « *Voyage au pays Helvien* » écrit par le Docteur FRANCUS et édité par MAZON et ALBIN au XIX^{ème} siècle, comme dans « *Histoire de l'Ardèche* », par L. GOUT,... et J. VOLANE, toute l'importance des marchands de vins (négociants) dans la société ardéchoise du début du XIX^{ème} siècle se dévoile : « Il est à remarquer que le personnage le plus important d'Alba dont le nom soit parvenu jusqu'à nous, est un marchand de vins, Minthatus Vitalis, établi à Lyon et sénateur de la capitale helvienne. Il existe au palais Saint-Pierre à Lyon, un monument qui témoigne des honneurs rendu à Vitalis ».

Enfin, la renommée des « vins du Vivarais » semble bien remonter au moins au XVII^{ème} siècle, si l'on en croit un passage extrait des correspondances de la Marquise de SEVIGNE écrivant de Paris à sa fille, la Comtesse de GRIGNAN, en ces termes « *Le Comte de Grignan, m'avait dit qu'il me manderait façon d'acquérir et j'y compte de ces bons vins de Vivarais* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement et règles de proportion à l'exploitation

Jusqu'à la récolte 2017 incluse, les vins rouges et rosés peuvent être issus du cépage carignan N, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles plantées avant le 23 septembre 1999.

La proportion de ce cépage accessoire et des autres cépages accessoires fixés dans le présent cahier des charges, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

2°- Modes de conduite

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 23 septembre 1999 présentant une densité minimale à la plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette

de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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 « Côtes du Vivarais » 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.

2°- Dispositions particulières

a) – Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - 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.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser 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.

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 ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique notamment :

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

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, 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, et du plan général des lieux de stockage.

2. Déclaration préalable de transaction en vrac et des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant toute retiraison de produit.

3. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme d'inspection une déclaration préalable de conditionnement pour le lot

concerné dans un délai de dix jours ouvrés précédant le conditionnement.
Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

5. 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 au plus tard quinze jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Registre d'assemblages

La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire.

Ce registre précise pour chaque lot de vin sa composition par cépage.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité,...	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.08.00

Fax : (33) (0)1.73.30.08.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
