

Mesures de campagne 2019 (Rendements à confirmer par le Comité national de l'Inao du 14 novembre 2019) MAJ 18/10/2019

| AOC | Couleur | Rendement 2019 | Perte du bénéfice de l'AOC à partir de | TAV Naturel minimum | Richesse minimale en sucre | Normes analytiques partielles | Charge Maximale moyenne à la parcelle | Disposition particulière à la récolte | Teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) | Pratique œnologique | remarques supplémentaires | Acidité volatile | SO ₂ total |
|---------------------|---------------|----------------|--|-------------------------------------|---|--|--|--|--|---|---|---|-----------------------|
| | | hl/ha (+VCI) | hl/ha | % vol | g/l moût | IC : Intensité colorante IPT : Indice de polyphénols totaux | | | | | | | |
| Château-Grillet | Blanc | 37 | - | 11,5 | 178 | - | 7 500 | récolte manuelle / récipient ≤ 50 kg | ≤ 4 (après FA) | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit | - | * | * |
| Condrieu | Blanc | 42 | - | 11,5 | 178 | - | 8 000 | récolte manuelle / grappe entière | ≥ 45 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit -enrichissement ou acidification interdit mais TAVt ≥ 13% -morceaux de bois interdit | - | fixée par arrêté (généralement ≤ 30) | * |
| | Blanc ≥ 45g | | | | 220 | - | | | | | | | |
| Cornas | Rouge | 42 | 50 | 10,5 | 171 | - | 7 000 | récolte manuelle / grappe entière | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5 ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 13,5% -traitements thermiques ≥ 40°C interdit -morceaux de bois interdit | -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l | * | * |
| Côte-Rôtie | Rouge | 44 | 60 | 10,5 | 171 | - | 8 000 | récolte manuelle / grappe entière | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5 ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 13% -morceaux de bois interdit | -syrah ≥ 80 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l | * | * |
| Crozes-Hermitage | Rouge | 50 | 63 | 10,5 | 171 | - | 8 500 6 000 si irrigation | - | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5 ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 13% | -syrah ≥ 85 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l | ≤ 14,28 | * |
| | Blanc | 50 | 63 | 10,5 | 161 | - | | | | | | | |
| Hermitage | Rouge | 40 | - | 10,5 | 171 | - | 6 500 | récolte manuelle / grappe entière | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 13,5% -morceaux de bois interdit | -syrah ≥ 85 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l -longueur du bouchon ≥ 44 mm | * | * |
| | Blanc | 45 | - | 11 | 170 | - | | | | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit | -longueur du bouchon ≥ 44 mm | | |
| | Vin de paille | 15 | - | 19,5 | 170 350 au pressurage (après au moins 45j de passerillage hors souche) | - | | | | -TAVacquis ≥ 12,5 -morceaux de bois interdit | -longueur du bouchon ≥ 44 mm | | |
| Saint-Joseph | Rouge | 42 | 50 | 10,5 | 171 | - | 7 500 | récolte manuelle / grappe entière | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5 ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 13% -morceaux de bois interdit | -syrah ≥ 90 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l | * | * |
| | Blanc | 45 | | | 161 | - | | | | | | | |
| Saint-Péray | Blanc | 48 | - | 10,5 | 161 | - | 9 000 | - | ≤ 4 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 13% -morceaux de bois interdit | - | * | 185 |
| | Mousseux | 56 | - | 9 | 144 | - | | | | -TAVt vin après enrichissement et prise de mousse ≤ 11,5% -morceaux de bois interdit | -second fermentation en bouteille obligatoirement | | |
| Beaumes de Venise | Rouge | 38 (+3 VCI) | 50 | 12,5 | Grenache : 216 Autres cépages : 207 | Au conditionnement IC ≥ 6 IPT ≥ 45 | 7 000 et moins de 10% des pieds avec une charges ≥ 2 kg 5 000 si irrigation | - | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -traitements thermiques ≥ 40°C interdit | -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l -bouchons agglomérés interdits | ≤ 16,33 | * |
| | VDN Rouge | 25 | 40 | 15 (TAV acquis) 21,5 (TAV total) | 252 | - | 6 000 et moins de 10% des pieds avec une charges ≥ 2 kg 4 500 si irrigation | -récolte manuelle et tri (à la vigne ou sur table) sont obligatoire -benne ≤ 3 000 kg | - | -TAVacquis ≥ 15 et TAVtotal ≥ 21,5 -interdiction d'ajout de produits pour modifier la couleur -enrichissement interdit | -VDN rouge => 100% raisins noirs / VDN rosés => assemblage noirs, blancs lors de la macération. -bouchons agglomérés interdits | * | * |
| | VDN Rosé | 25 | | | | | | | | | | | |
| VDN Blanc | 25 | | | | | | | | | | | | |
| Châteauneuf du Pape | Rouge | 35 | 36 (ou 42 dans en cas d'élaboration de "rapé") | 12,5 | Grenache : 216 Autres cépages : 207 | Au conditionnement IC ≥ 4 | 6 000 4 500 si irrigation | récolte manuelle (machine interdite) et tri (à la vigne ou sur table) sont obligatoire | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -interdiction d'enrichir -morceaux de bois interdit -Traitements thermique ≥ 40°C pour stabilisation microbio interdi sauf pour de la flashpasteurisation | -les grappes et baies issues du tri qualitatif sont soit éliminées soit utilisé pour l'élaboration de "rapé" (le % mini de "rapé" est > à 2% des volumes revendiqués -pour les rouges acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l | ≤ 18,37 | * |
| | Blanc | 35 | | | 196 | - | | | | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -morceaux de bois interdit -Traitements thermique ≥ 40°C pour stabilisation microbio interdi sauf pour de la flashpasteurisation | | | |
| Gigondas | Rouge | 36 | 42 | 12,5 | Syrah Mourvèdre Cinsaut : 207 Autres cépages : 216 | Au conditionnement IPT ≥ 45 | 6 500 4 500 si irrigation | -tri (à la vigne ou au chai) obligatoire -Pompe à ailettes pour maintenance de la vendange interdit | ≤ 3 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -traitements thermiques ≥ 40°C interdit -morceaux de bois interdit -pour les rosés, charbon interdit | -pour les rouges acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l | ≤ 17,30 | * |
| | Rosé | | | | | - | | | | - | - | ≤ 14,28 | * |
| Lirac | Rouge | 41 (+2 CVI) | 45 | 12,5 | Grenache : 216 Autres cépages : 207 | Au conditionnement IC ≥ 6 IPT ≥ 40 | 6 500 5 500 si irrigation | -tri (à la vigne ou au chai) obligatoire -benne ≤ 4 000 kg | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -morceaux de bois interdit -pour les rosés, charbon interdit | -pour les rouges, acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l -pressoir continu avec un diamètre ≥ 0,5 m autorisé seulement si traitement thermique ≥ 40°C | ≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte) | * |
| | Rosé | 41 | 45 | 12 | Grenache : 216 Autres cépages : 207 | - | | | | | | ≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte | * |
| | Blanc | 41 | 45 | 12 | 196 | - | | | | | | | |
| Rasteau | Rouge | 38 (+4 VCI) | - | 12,5 | Grenache : 216 Autres cépages : 207 | Au conditionnement IC ≥ 6 IPT ≥ 40 | 7 000 5 000 si irrigation | -tri obligatoire (chai ou vigne) si +10% des baies dégradées ou non mures -benne ≤ 4 000 kg et ≤ 1,5 m | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% | -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l | ≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte) ≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte | * |
| | VDN | 30 | 40 | 21,5 (TAV total) | 252 | 2,50 ambré ; 2,80 tillé ; 4 grenat ; 0,40 à 0,70 rosé | 6 000 | -irrigation interdite -tri obligatoire (chai ou vigne) si +10% des baies dégradées ou non mures -benne ≤ 4 000 kg et ≤ 1,5 m | cf CDC | - | - | * | * |
| Tavel | Rosé | 46 | 52 | 11,5 | Syrah Mourvèdre : 189 Cépages blancs : 187 Autres cépages : 198 | IC comprise entre 0,5 et 3 | 8000 6 000 si irrigation 6 000 pdt 2 ans si chgt de mode de conduite | -benne ≤ 5 000 kg Cf CDC car contraintes supplémentaires fortes sur les bennes!!! | ≤ 4 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 13,5% -morceaux de bois interdit -charbon interdit | - | ≤ 17,34 | ≤ 150 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--------------------|----|------|---|---|--|--|---|---|---|--|-------|
| Vacqueyras | Rouge | 36 (+3 VCI) | 42 | 12,5 | Grenache : 216 Autres cépages : 207 | Au conditionnement IC ≥ 5 IPT ≥ 45 | 6 500 5 000 si irrigation | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit -pour les rosés, charbon interdit | -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l | ≤ 17,35 | * | |
| | Rosé | 36 | 42 | 12 | Grenache : 216 Autres cépages : 207 | - | | | | | ≤ 14,28 | * | |
| | Blanc | 36 (+3 VCI) | 42 | 12 | 196 | - | | | | | | * | |
| Vinsobres | Rouge | 38 | 50 | 12,5 | Syrah Mourvèdre : 207 Autres cépages : 216 | Au conditionnement IC ≥ 8 IPT ≥ 52 | 7 000 et moins de 10% des pieds avec une charges ≥ 2 kg (irrigation autorisée) | -tri (à la vigne ou au chai) obligatoire -benne ≤ 4 000 kg | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -traitements thermiques ≥ 40°C interdit -morceaux de bois interdit | -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l | ≤ 14,28 | * |
| Cairanne | Rouge | 38 (+2 VCI) | 48 | 12,5 | Grenache : 216 Autres cépages : 207 | Au conditionnement IC ≥ 5 IPT ≥ 45 | 6 500 5 000 si irrigation | -récolte manuelle et tri (à la vigne ou sur table) sont obligatoire -benne ≤ 2 500 kg | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14% pour les rouges et 13,5% pour les blancs -traitements thermiques ≥ 40°C interdit -morceaux de bois interdit | -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l | ≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte) | ≤ 100 |
| | Blanc | 40 | 48 | 12 | 196 | - | | | | | - | ≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte | ≤ 150 |
| Côtes du Rhône | Rouge | 51 (+9 VCI) | 70 | 11 | Syrah 180 Autres cépages noirs : 189 | Au conditionnement IC ≥ 4,5 IPT ≥ 35 | 9 500 6 500 si irrigation | - | ≤ 2 si mention "primeur" ou "nouveau" ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -pour les rouges technique soustractive d'enrichissement possible avec taux de concentration de 10% max -pour les rosés, charbon possible exclusivement sur les moûts issus de presse, chez le vinificateur, ds une proportion < 20% du vol vinifié | - | ≤ 10,2 si mention "primeur" ou "nouveau" ≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte) | * |
| | Rosé | 55 | 70 | 11 | Syrah 180 Autres cépages noirs : 189 Autres cépages blancs: 178 | - | | | | | | ≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte | * |
| | Blanc | 51 | 70 | 11 | 178 | - | | | | | | | * |
| Côtes du Rhône Villages | Rouge | 44 (+6 VCI) | 55 | 12 | 207 | Au conditionnement IC ≥ 7 IPT ≥ 45 | 7 500 6 000 si irrigation | - | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -pour les rouges technique soustractive d'enrichissement possible avec taux de concentration de 10% max -pour les rosés, charbon possible exclusivement sur les moûts issus de presse, chez le vinificateur, ds une proportion < 20% du vol vinifié | - | ≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte) | * |
| | Rosé | 44 | 55 | 12 | 196 | - | | | | | | ≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte | * |
| | Blanc | 44 | 55 | 12 | 196 | - | | | | | | | * |
| Côtes du Rhône Villages avec nom géographique | Rouge | 41 (+4 VCI) | 55 | 12,5 | Syrah/ mourvèdre 207 Autres cépages noirs : 216 | Au conditionnement IC ≥ 7 IPT ≥ 45 | 7 000 6 000 si irrigation | - | ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14 | -TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -pour les rouges technique soustractive d'enrichissement possible avec taux de concentration de 10% max -pour les rosés, charbon possible exclusivement sur les moûts issus de presse, chez le vinificateur, ds une proportion < 20% du vol vinifié | - | ≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte) | * |
| | Rosé | 41 | 55 | 12 | 196 | - | | | | | | ≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte | * |
| | Blanc | 41 | 55 | 12 | 196 | - | | | | | | | * |

Attention il existe des normes spécifiques pour les parcelles au Nord de Montélimar!!!

Rq: pour les CDR des normes particulières sont possibles pour les raisins au Nord de montélimar

AT : La réglementation européenne prévoit que les vins présentent une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 g/l en ac tartrique, soit 46,6 méq/l soit 2,2834 g(H2SO4)/l en gramme d'acide sulfurique par litre.

*=> pas précisé dans le CDC donc mesure générale :
rouge ≤ 18
blanc ≤ 20

*=> pas précisé dans le CDC donc mesure générale :
rouge ≤ 150
blanc ≤ 200
VDN etc ≤ 250