

Mesures de campagne 2021 (Rendements à confirmer par le Comité national de l'Inao) MAJ 13/09/2021

AOC	Couleur	Rendement 2021 hl/ha (+VCI)	Perte du bénéfice de l'AOC à partir de hl/ha	TAVNature minimum % vol	Richesse minimale en sucre g/l moût	Normes analytiques partielles IC : Intensité colorante IPT : Indice de polyphénols totaux	Charge Maximale moyenne à la parcelle kg/ha	Disposition particulière à la récolte	Teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) g/l	Pratique œnologique	remarques supplémentaires	Acidité volatile még/l	SO <sub>2</sub> total mg/l
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	35	-	11,5	178	-	8 000	récolte manuelle / grappe entière	≥ 45	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit	-	fixée par arrêté (généralement ≤ 30)	*
	Blanc ≥ 45g				220	-				-enrichissement ou acidification interdit mais TAVt ≥ 13% -morceaux de bois interdit	-		
Cornas	Rouge	40	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	35	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	45	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	45	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	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	45	-	10,5	161	-	9 000	-	≤ 4	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13% -morceaux de bois interdit	-	*	185
	Mousseux	52	-	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	50	12,5	Grenache : 216 Autres cépages : 207	Au conditionnement IC ≥ 5 IPT ≥ 45	7 000 et moins de 10% des pieds avec une charges ≥ 2 kg 5 000 si irrigation	-récolte manuelle et tri (à la vigne ou sur table) sont obligatoires -benne ≤ 3 000 kg	≤ 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+5	40	15 (TAV acquis) 21,5 (TAV total)	252	-				-TAVacquis ≥ 15 et TAVtotal ≥ 21,5 -interdiction d'ajout de produits pour modifier la couleur -enrichissement interdit -traitements thermiques ≥ 40°C interdit -!!! Cf CDC pour règles de mutage !!!!	-VDN rouge => 100% raisins noirs / VDN rosés => assemblage noirs, blancs lors de la macération. -bouchons agglomérés interdits		
	VDN Rosé	25+5								-	-		
Cairanne	Rouge	38+2	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 obligatoires -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) ≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte	≤ 100 ≤ 150
	Blanc	42	48	12	196	-				-			
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 obligatoires	≤ 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 manutention 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 - Pressoir continu interdit	≤ 17,30	*
	Rosé	36				-				-	≤ 14,28		
Lirac	Rouge	41+2	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) ≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte	*
	Rosé	41	45	12	Grenache : 216 Autres cépages : 207	-				-			
	Blanc	41	45	12	196	-				-			
	Rouge	38	-	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	*

Rasteau	VDN	30	40	21,5 (TAV total)	252	2,50 ambré ; 2,80 tuiilé ; 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	- Pressoir continu interdit	≤ 17,34	≤ 150
Vacqueyras	Rouge	28+8 (VSI)	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	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	*
Côtes du Rhône	Rouge	51 + 9	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	- Acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l "Primeur" et "Nouveau"	≤ 10,2 si mention "primeur" ou "nouveau"	*
	Rosé	51	70	11	Syrah 180 Autres cépages noirs : 189 Autres cépages blancs: 178	-						≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte)	*
	Blanc	51	70	11	178	-						≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte	*
Côtes du Rhône Villages	Rouge	44 + 6	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	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