

VINS DE PAYS DE ZONE – PAYS D'AIGUES

1.1. Conditions de production

Cette appellation fait l'objet d'un décret spécifique n°93-1368 du 30.12.93

1.1.1. Lieu de production et de vinification

Les vins de pays d'Aigues doivent être issus de vendanges récoltées sur le territoire des communes situées dans les cantons de Pertuis, Cadenet, Bonnieux, Gordes, Apt et sur les communes de Saumane, Lagnes l'Isle sur la Sorgue, Cavaillon, Cheval-Blanc, Les Taillades, Robion, Maubec, Cabrières-d'Avignon.

Liste complète des communes ci-dessous :

Ansouis	Isle sur la Sorgue	Saignon
Apt	Joucas	Saint Martin de Castillon
Auribeau	Lacoste	Saint Martin de la Brasque
Bastide des Jourdan	Lagarde d'Apt	Saint Pantaléon
Bastidonne	Lagnes	Saint Saturnin d'Apt
Beaumettes (les)	Lauris	Sannes
Beaumont de Pertuis	Lioux	Saumane
Bonnieux	Lourmarin	Sivergues
Buoux	Maubec	Taillades (les)
Cabrières d'Aigues	Ménerbes	Tour d'Aigues (la)
Cabrières d'Avignon	Mérindol	Vaugines
Cadenet	Mirabeau	Viens
Caseneuve	Motte d'Aigues (la)	Villars
Castellet	Murs	Villelaure
Cavaillon	Oppède	Vitrolles
Cheval-Blanc	Pertuis	
Cucuron	Peypin d'Aigues	
Gargas	Puget	
Gignac	Puyvert	
Gordes	Robion	
Goult	Roussillon	
Grambois	Rustrel	

1.1.2. Vinification séparée

Dans les chais, avant l'agrément, les moûts et vins destinés à la production de vin de pays et, après leur agrément, les vins de pays doivent être identifiés et séparés des autres productions.

En vue de la production et de l'agrément de vins en « cépage », l'identification et la séparation des moûts et des vins appelée ci-dessus est complétée de la **mention du nom du « cépage »**.

1.1.3. Encépagement

Les vins de pays revendiquant cette dénomination doivent provenir des cépages suivants à l'**exclusion de tous autres** :

Rouge et rosé	Blanc
Cabernet Franc	Chardonnay
Cabernet Sauvignon	Chasan
Carignan	Clairette
Grenache	Grenache
Merlot	Sauvignon
Syrah	Ugni Blanc
	Viognier

La **proportion maximale autorisée** pour l'encépagement est de **30 % pour le Carignan** et de **70 % pour l'Ugni Blanc**.

1.1.4. Revendication VDP et jeune vigne « 1 ère et 2ème feuille »

Les plantations réalisées après le 31 juillet 2004 sont réputées sans production jusqu'à fin 2006.

1.1.5. Rendement

Tous les rendements énoncés ci-dessous **s'entendent bourbes et lies comprises** .

La double condition suivante doit être respectée sur l'exploitation :

1.1.5.1. Rendement VDP

1.1.5.1.1. Rouge et Rosé

les **VDP** sont produits dans la limite de **85 hl/ha** + 10 hl/ha de non vin (soit 95 hl/ha en rendement agronomique)

1.1.5.1.1. Blanc

les **VDP** sont produits dans la limite de **90 hl/ha** + 10 hl/ha de non vin (soit 100 hl/ha en rendement agronomique)

1.1.5.2. Rendement VDT

les **VDT *stricto sensu*** sont produits – quelle que soit leur couleur - dans la limite de **100 hl/ha (rendement agronomique - bourbes et lies comprises)**. Pour tout dépassement des rendements en vin de table, se rapprocher du syndicat pour en connaître les modalités et les contraintes.

Le respect des plafonds de rendement en VDT et en VDP est établi à partir des quantités déclarées à la **Ligne 5** (récolte totale) et à la **Ligne 15** (volumes de vins revendus dans les limites autorisées) de la déclaration de récolte.

1.1.5.3 Rendement zones mixtes

IMPORTANT: application de l'article 8 du Décret n° 93 - 1067 du 10 septembre 1993 relatif au rendement des vignobles à AOC.

Les possibilités de revendication en VDP sur des parcelles de l'aire de production d'une AOC (c'est à dire : parcelle de l'aire délimitée) sont les suivantes :

- 1/ sur une exploitation «mixte AOC / VDT-VDP» produisant des vins AOC à la récolte 2003, la production de VDP (ou de VDT) revendiquée le cas échéant sur des parcelles de l'aire de production AOC doit être limitée au rendement plafond de **80 hl/ha** (ce plafond de rendement est vérifié sur la base du volume de récolte totale **porté Ligne 5**).
- 2/ sur une exploitation «mixte AOC / VDT-VDP» produisant des vins AOC à la récolte, une jeune vigne en **1 ère et 2 ème feuille** installée sur une parcelle de l'aire de production AOC est présumée ne porter aucune production,
- 3/sur une jeune vigne en **3ème feuille** installée sur une parcelle de l'aire de production AOC, une production de VDT ou de VDP peut être revendiquée dans le respect du rendement plafond de 85 ou 90 hl/ha (cf 1/) à défaut de pouvoir revendiquer une production AOC [beaucoup d'AOC ne peuvent être revendiquées qu'à partir de la **4 ème feuille**]
- 4/ **A noter** : les dispositions énoncées ci-dessus en 1/ 2/ et 3/ s'appliquent à la condition qu'une production AOC soit revendiquée, sur l'exploitation « mixte AOC / VDP-VDT ». En cas de production « 0 » AOC, plusieurs cas de figure peuvent alors se présenter :
- si toute la production est revendiquée en VDP, les conditions de production et de rendement de la dénomination VDP en cause doivent être respectées.

- si la production est pour partie revendiquée en VDP et pour le reste en VDT , les conditions de production VDP et incidemment VDT du Décret Général VDP n°2000-848 s'appliquent ainsi que celles, le cas échéant, du Décret spécifique du VDP de zone concerné.
- si toute la production est revendiquée en VDT, aucune disposition d'encadrement réglementaire du rendement VDT n'est prévue P Attention aux conséquences pour l'accès à certains dispositifs (transferts, aide à la plantation,....)

[nota : les possibilités de revendications en Aire de production AOC énoncées ci-dessus sont analysées conformément à l'interprétation faite par les services de l'INAO des dispositions du Décret de septembre 1993]

1.1.6. Titre alcoométrique

Avant enrichissement, les produits destinés à l'élaboration de vins de pays doivent présenter

Titre alcoométrique volumique naturel :

- minimum **10.5 %** vol pour les **rouges et les rosés** ,
- minimum **10 %** vol pour les **blancs**

1.1.7. Fermentation malolactique pour les vins rouges primeurs

Le caractère de l'accomplissement de la FML pour les vins «primeurs» rouges est **facultatif** .

1.1.8. Acidité totale

Elle ne doit pas être inférieure à **2,29 g/l** exprimé en acide sulfurique par dérogation (règlement CE n° 1677 du 19.07.99) –

tenir compte de la tolérance ONIVINS (2.29 à 2.25 g/l).

1.1.9. Acidité volatile

Elle ne doit pas être supérieure à **0,55 g/l** exprimé en acide sulfurique. Toutefois, pour les vins ayant effectué leur fermentation malolactique, cette limite est portée à **0,65 g/l** –

tolérances ONIVINS : 0.55 à 0.58 g/l et 0.65 à 0.68 g/l).

1.1.10 . Teneur en anhydride sulfureux total

Elle ne doit pas dépasser **125 mg/l** pour les vins rouges et **150 mg/l** pour les vins blancs et rosés.

Ces teneurs sont portées respectivement à **150 mg** et **175 mg** pour les vins contenant 5 g ou plus de sucres résiduels.

Les conditions de production précisées ci-dessus sont cumulatives : le fait de ne pas remplir l'une d'elles suffit à écarter les vins concernés du bénéfice éventuel de la dénomination « VIN DE PAYS »

1.2. Revendication de la dénomination

"VIN DE PAYS DE ZONE – PAYS D'AIGUES "

1.2.1. Déclaration de récolte

Pour obtenir le bénéfice de la dénomination Vin de Pays d'Aigues tout viticulteur ayant produit des vins répondant aux critères de production énoncés ci-dessus doit indiquer dans sa déclaration de récolte les surfaces et les quantités pour lesquelles il revendique, par couleur, explicitement la dénomination Vin de Pays

Il faut donc noter systématiquement la couleur (blanc ou rouge et rosé sachant que les rouges et rosés sont toujours déclarés ensemble) et préciser clairement la revendication de la dénomination de la zone :

Vin de Pays d'Aigues rouge/rosé ou blanc

1.2.2. Déclaration d'encépagement

Avec sa déclaration de récolte, le viticulteur doit joindre une déclaration d'encépagement (modèle n°8270 DGI ou copie du relevé parcellaire CVI) donnant la composition de l'encépagement de l'exploitation et notamment de l'encépagement des parcelles revendiquées pour la production de vins de pays .

1.3. Procédure d'agrément

En vue d'obtenir la dénomination « VIN DE PAYS DE ZONE » pour les vins produits dans les conditions ci-dessus énoncées, le viticulteur effectue une demande par l'envoi d'un dossier complet **avant le 14 juin** suivant la récolte concernée auprès de l'Organisme Professionnel Agréé (O.P.A.). Dans le Vaucluse, l'Onivins a agréé notre organisme pour l'organisation des dégustations pour les agréments.

1.3.1. Composition du dossier

1.3.1.1. Demande d'agrément

Les imprimés de demande d'agrément sont disponibles à l'OPA.

Cet imprimé est à remplir le plus exactement possible. Les numéros de cuves et les volumes présentés doivent correspondre exactement à la réalité de la cave.

La demande d'agrément ne peut porter sur une fraction de cuve, sauf à préciser que la cuve est remplie pour partie seulement (indiquer cuve en vidange).

1.3.1.2. Déclaration de récolte

Fournir à l'OPA une copie de la déclaration de récolte totale.

Les caves coopératives peuvent fournir une copie du SV 11 avec la liste des viticulteurs revendiquant les vins de pays.

1.3.1.3. Déclaration d'encépagement

Une copie des fiches d'encépagement pour les parcelles productrices de vins de pays. Ce document est obligatoire pour toute demande d'agrément en mono cépage.

1.3.1.4. Bulletin d'analyses

Une analyse officielle est nécessaire. Un échantillon destiné à l'analyse sera prélevé en même temps que les échantillons prévus pour la dégustation. Le producteur aura la charge de le transmettre au laboratoire de son choix **qui adressera directement le bulletin d'analyse à l'OPA impérativement avant la date de la dégustation.**

Sur ce bulletin doivent figurer :

Numéro de la cuve dénomination revendiquée
Couleur Titre alcoométrique volume acquis
Sucre résiduel SO 2 total
Acidité totale Acidité volatile
Fermentation malolactique

1.3.2. Agrément

1.3.2.1. Echantillonnage

Il sera prélevé **3** exemplaires de l'échantillon par cuve.

1 pour la dégustation

1 pour la conservation par l'OPA

1 pour le laboratoire

Dans le décret du 04.09.79, il est stipulé « *les échantillons de vins soumis à l'agrément seront obligatoirement prélevés pour chaque cuve considérée, par un agent de l'Office National Interprofessionnel des Vins (ONIVINS) ou par un agent mandaté par ce dernier* ».

Les agents de prélèvement doivent respecter un cahier des charges qui précise notamment que le prélèvement d'échantillons ne pourra intervenir que **si et seulement si** le récipient (cuve) est authentifié de la façon suivante :

- Numéro de récipient et volume nominal (en hectolitres) inscrits de manière indélébile.
- Dénomination précise du vin de pays et la mention du cépage si revendication en cépage (ardoise ou panneau sur le récipient).

- Le volume prélevé doit être vérifié : une cuve pleine ne pouvant être présentée partiellement en vin de pays.

La personne qui se rendra en cave pour effectuer les prélèvements est mandatée par l'Onivins, **elle engage sa responsabilité personnelle**, quant au respect de ces mesures.

Le producteur contresignera avec le préleveur la fiche de prélèvement et garantira ainsi la bonne exécution de ce prélèvement.

Nous vous demandons de bien vouloir suivre ces prescriptions qui permettront le bon déroulement des agréments.

1.3.2.2. Dégustation

Les dégustations se déroulent selon le calendrier fourni par l'OPA.

L'échantillon dont l'analyse annoncerait un défaut analytique ne sera pas présenté en dégustation.

Première présentation : 2 résultats sont possibles

AGREMENT

REFUS définitif si le rejet est d'ordre organoleptique justifié ou ayant valeur d'ajournement avec possibilité de présenter une seconde fois si le rejet fait état d'un défaut mineur.

Seconde présentation : 2 résultats sont possibles

AGREMENT

REFUS définitif si le rejet est d'ordre organoleptique justifié, ou défaut établi par le jury ou si le jury ne se prononce pas favorablement après 1 premier refus. Pas de 3^{ème} présentation possible.

Toutefois, une procédure d'appel peut être mise en place.

1.3.2.3. Agrément

L'agrément des vins de pays sera prononcé par l'Onivins au vu des éléments du dossier et des résultats de la dégustation. La décision d'agrément est notifiée au demandeur par la délégation régionale de l'Onivins. Une copie est adressée à l'Inspecteur Départemental de la DGCCRF et au Service de la Viticulture de la DGDDI.

1.3.2.4. Deuxième présentation

Un délai minimum de trois semaines est requis entre un premier refus et la nouvelle présentation de manière à ce que des interventions œnologiques adaptées soient pratiquées.

1.3.2.5. Procédure d'appel

Les litiges peuvent être soumis dans un délai de 15 jours à réception de la notification à une Commission Régionale siégeant en appel auprès de l'Onivins.

En pratique, le producteur concerné doit adresser sa requête à la Délégation Régionale de l'Onivins (dans le délai de 15 jours suivant la réception de la notification).

Un nouvel échantillon sera prélevé par un agent de l'Onivins.

1.3.2.6. Agrément du millésime

L'agrément des Vins de Pays se fait par millésime **avant le 31 juillet** suivant la récolte concernée.

3.2.2. Cépages

Les vins de pays revendiquant cette dénomination doivent provenir des cépages suivants à **l'exclusion de tous autres** :

Rouge et rosé	Blanc
---------------	-------

Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Carignan Grenache Merlot Syrah	Chardonnay Chasan Clairette Grenache Sauvignon Ugni Blanc Viognier
---	--

3.1.4. *Titre alcoométrique*

Titre alcoométrique volumique naturel :

- minimum **10.5** % vol pour les **rouges et les rosés** ,
- minimum **10** % vol pour les **blancs** .