

## VINS DE PAYS DE GRANDE REGION PORTES DE MEDITERRANEE

Décret du 22.10.1999

### 1.1. Conditions de production

#### 1.1.1. Etendue géographique de la dénomination

Elle s'étend sur 10 départements :

- ALPES DE HAUTES PROVENANCE
- HAUTES ALPES
- ALPES MARITIMES
- ARDECHE
- BOUCHES DU RHONE
- CORSE
- DROME
- VAR
- VAUCLUSE

#### 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 rappelés ci-dessus est complétée de la **mention du nom du « cépage »**.

#### 1.1.3. Encépagement

Les parcelles doivent être complantées exclusivement en cépages recommandés

Rouge et rosé		Blanc
Alicante HB	Grenache gris	Aranel
Arinarnoa	Grenache noir	Arriloba
Aubun/Muescola	Lledoner Pelut	Bourboulenc
Barbaroux Rosé	Marselan noir	Carignan
Brun Argenté	Merlot	Chardonnay
Cabernet Franc	Monerac	Chasan
Cabernet Sauvignon	Mourvèdre	Clairette
Caladoc	Muscardin	Clarin
Calitor	Muscat petits grains	Grenache
Carignan	Pinot noir	Liliorila
Chenanson	Piquepoul gris	Marsanne
Cinsault	Piquepoul noir	Muscat petits grains
Clairette rosé	Portan	Pascal
Counoise	Sauvignon gris	Perdea
Egiodola	Syrah	Piquepoul
Gamay	Tannat	Roussanne
Ganson	Tempranillo	Sauvignon
Gramon	Terret	Ugni blanc
		Vermentino ou Rolle
		Viognier

#### 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.

#### 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, 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, 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 2003 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

Le titre alcoométrique total acquis du vin de pays doit être

**au minimum de 11 % vol,**

**et au maximum de 20 % vol.**

#### 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.*

*la volatile est portée à 1.23 g/l (tolérance Onivins comprise) lorsque les vins (toutes couleurs) présentent une teneur en glucose+fructose égale ou supérieure à 45 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.

*le SO2 est porté à 286 mg/l (tolérance Onivins comprise) lorsque les vins (toutes couleurs) présentent une teneur en glucose+fructose égale ou supérieure à 45 g/l*

**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 REGION – PORTES DE MEDITERRANEE"

#### **1.2.1. Déclaration de récolte**

Revendication en VIN DE PAYS PORTES DE MEDITERRANEE

Le producteur déclare toute ou partie de sa récolte en vin de pays PORTES DE MEDITERRANEE, il fera sa demande d'agrément dans cette dénomination.

*Pour tenir compte des aléas des marchés économiques, il sera donné au producteur la possibilité de modifier la dénomination d'un lot après agrément en Portes de Méditerranée sans nouvel agrément dans la mesure où il pourra prouver la provenance géographique du lot.*

Il est également donné au producteur la possibilité de faire la déclaration de récolte en vin de pays de Vaucluse à condition de ne pas dépasser le rendement maximum de 80 hl/ha. Il lui sera alors possible de remplir deux colonnes pour un même vin de pays avec des rendements à l'hectare différents s'il est indécis sur la commercialisation future d'une partie de sa production.

Dans cette hypothèse, il présentera à l'agrément tous ses vins en dénomination départementale et pourra ensuite présenter les vins aptes à la dénomination régionale à un second jury, ces deux dégustations pouvant avoir lieu le même jour (dégustation concomitante).

*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 de Vaucluse rouge/rosé ou blanc

Vin de Pays Portes de Méditerranée 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 PORTES DE MEDITERRANEE» 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 ou 4 (si agrément concomitant)** exemplaires de l'échantillon par cuve.

##### 1 OU 2 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. Dans ce cas, et pourvu que la note soit supérieure à 24, le producteur peut demander à bénéficier de la dénomination Vaucluse.

**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. Dans ce cas, et pourvu que la note soit supérieure à 24, le producteur peut demander à bénéficier de la dénomination Vaucluse.

Pas de 3<sup>ème</sup> 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.