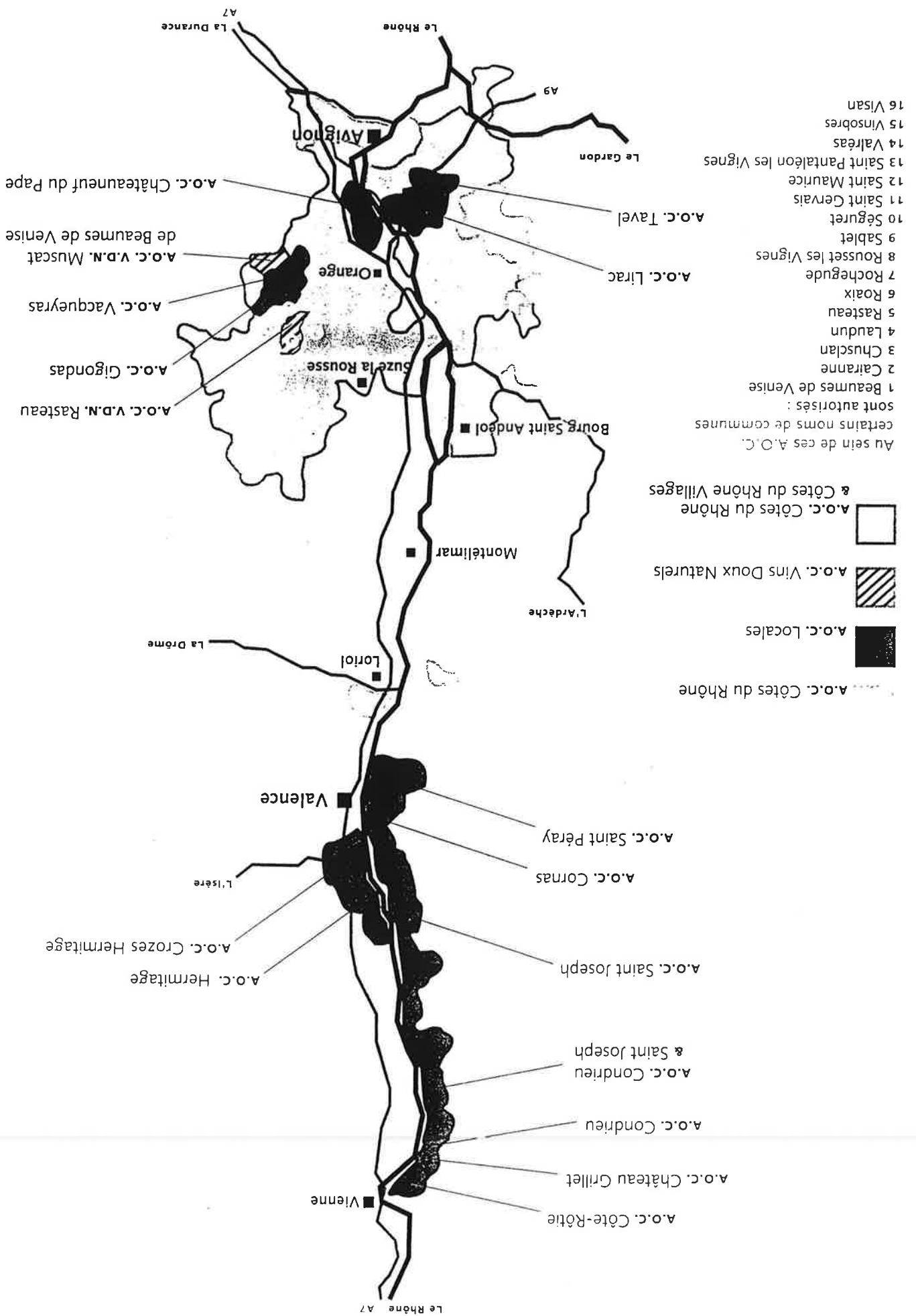


atout cru 01 48 82 41 20

**LE VIGNOBLE
DE CHATEAUNEUF DU PAPE**

Dossier pédagogique

Les A.O.C des Côtes du Rhône



LES CRUS MÉRIDIONAUX

Dans sa partie méridionale, au sud de Montélimar, après le défilé de Donzère, la vallée s'ouvre et les vignes peuvent s'étaler sur les deux rives du fleuve jusqu'aux reliefs calcaires s'élevant à l'est comme à l'ouest. A la suite du relatif abandon des cultures traditionnelles vivrières, la vigne a connu un développement très important depuis les années soixante.

La vocation viticole est ici aussi très ancienne et les vins réputés depuis longtemps. Ils ont été les premiers nommés "Côtes du Rhône" par le droit coutumier au XVIII^{ème} siècle et par l'édit royal au XVIII^{ème}.

Dominé par le climat méditerranéen, le vignoble est extrêmement ensoleillé (insolation annuelle toujours supérieure à 2600 heures !). Les précipitations sont assez abondantes mais plus irrégulières que dans la zone septentrionale. Quant au mistral, c'est aussi un élément climatique fondamental. Les alluvions diverses qui recouvrent des sols à dominante calcaire, ainsi que de nombreux microclimats permettent un encépagement très varié et de multiples assemblages pour toute une palette de crus typés.

Châteauneuf du Pape, le vin aux 13 cépages.

Soleil, galets brûlants, crissement des cigales, lumière éclatante, c'est le terroir de Châteauneuf du Pape. Là, au XIV^{ème} siècle, sur des terroirs déjà plantés de vignes par les Templiers, la papauté d'Avignon installe sa résidence d'été. Les sept papes qui se succédèrent alors en Avignon furent tous promoteurs de l'activité viticole de la région.

Si les papes n'y sont plus, les vignes font encore - c'est heureux - couler beaucoup de vin dans les verres, et des meilleurs ! L'originalité du terroir est d'abord dans les sols : terrasses caillouteuses de diluvium alpin (quartz), -galets roulés qui emma-

"Tous les dimanches, en sortant de vêpres, le digne homme allait lui faire sa cour (à la vigne) et quand il était là-haut, assis au bon soleil, sa mule près de lui, ses cardinaux autour éendus aux pieds des vouches, alors il faisait déboucher un flacon de vin du cru - ce beau vin, couleur de rubis qui s'est appelé depuis le Châteauneuf du Pape - et le dégustait par petits coups, en regardant sa vigne d'un air attendri. Puis, le flacon vide, le jour tombant, il rentrait joyeusement à la ville..."
(Alphonse Daudet, La mule du pape)

gasinent la chaleur le jour et la restituent la nuit - pentes argileuses, quelques plaques sableuses. Elle est aussi dans l'encépagement : la tradition veut que les vins naissent de 13 cépages, chacun apportant sa spécificité à l'ensemble : couleur, charpente, parfum, fraîcheur et longévité. Les cépages principalement utilisés aujourd'hui sont : grenache, syrah, mourvèdre, counoise, pour les rouges ; clairette, bourboulenc et roussanne pour les blancs.

Depuis un quart de siècle sont produits des vins blancs de grande qualité. Très fins de bouquet, ils proposent des nuances florales : narcisse, fleur de vigne, chèvrefeuille, une ample silhouette et une fraîcheur persistante en fin de bouche.

Dans les rouges - célébrissimes - tout est puissance, rondeur, onctuosité. Leur bouquet est complexe et légèrement balsamique, fait de petits fruits rouges, de cuir, d'anis, de réglisse et d'épices. La forme est ample, souple, et longue. Ce sont des vins de grande garde. Rouges ou blancs, ils seront de lumineux compagnons pour les repas d'hiver, dans leur belle bouteille aux armes de la ville papale.

La symphonie des 13 cépages.

DES NOTES NOIRES... ET DES NOTES BLANCHES.

Le piano : le Grenache,
roi de Châteauneuf-du-Pape.
 Le grenache offre un potentiel aromatique et qualitatif intense, dont les constituants appellent les fruits à noyau bien mûrs, le kirsch, la réglisse. Sa richesse et une faible acidité fréquente lui confèrent un équilibre allant vers une sensation onctueuse souvent persistante, quelle que soit la touche tanique finale. Le Grenache noir est donc un cépage précieux du fond, mais il lui faut quelques états pour affirmer ses qualités dans le temps. Le Grenache est au Châteauneuf-du-Pape ce que le solège est à la musique.

Le violon : la Syrah,
couleur et arôme.
 Le complexe aromatique de la Syrah est surtout dominé par des parfums de petits fruits : framboise, cassis, myrtille, que le temps rapproche des parfums de baies sauvages, de truffe et fruits à noyau. Elle apparaît comme un élément providentiel d'assemblage, apportant sa couleur, ses arômes intenses et sa virtuosité.

Les percussions : le Mourvèdre,
charpente et complexité.
 Les vins rouges montrent un bouquet de nature végétale, d'où s'exhalent des parfums de sous-bois, de résine, et de champignon frais. Avec le temps, ce bouquet s'étioffe de senteurs sauvages de venaison et de cuir. Le Mourvèdre est spécifiquement très résistant à l'oxydation, cette qualité est appréciable dans les vins rouges, principalement en assemblage avec le Grenache.

L'alto : le Cinsault,
arôme et équilibre.
 Apporte une originalité faite de parfums de fruits secs (noisette, amande) et de fleurs douces (rose). Le Cinsault est d'une grande valeur, dans les vins rouges de garde où il est un élément d'équilibre entre tous les autres cépages.

Le cor : la Counoise,
l'originalité épicée.
 Ce cépage a trouvé à Châteauneuf-du-Pape un terroir idéal pour s'exprimer, il apporte à l'assemblage des parfums de noix, muscade, poivre vert.

Le haut-bois : le Muscardin,
bonquet floral.
 Son bouquet floral et d'une étonnante fraîcheur rapide fait de ce cépage un élément d'assemblage particulièrement intéressant.

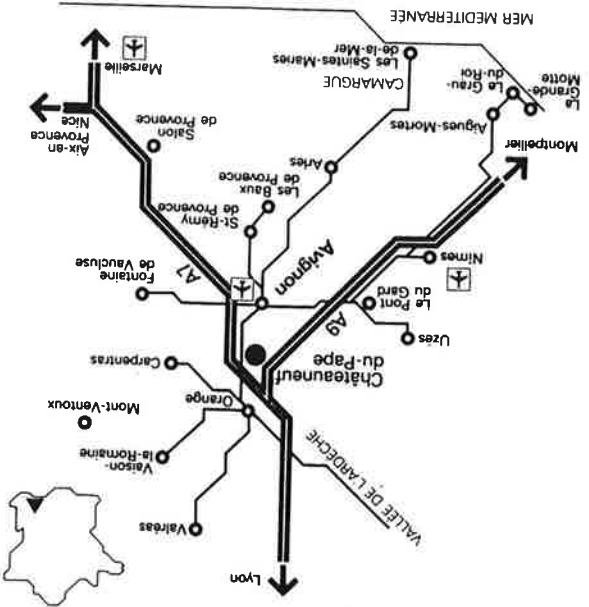
Le violoncelle : le Vaccarèse,
fleur et élégance.
 Incontestable originalité florale, une saveur très fraîche et très élégante, ce cépage est particulièrement intéressant pour modérer l'ardeur du Grenache dans les vins rouges de Châteauneuf-du-Pape.

La clarinette : le Terret noir,
fratueur et bouquet.
 Il donne des vins peu colorés, frais, légers et ayant un bon bouquet, on peut supposer qu'il a reçu le rôle de tempérer les caractères dominants du Grenache et du Mourvèdre, à l'instar du Muscardin, retrouve peu à peu sa place dans le vignoble.



Châteauneuf-du-Pape

Comité de Promotion des Vins de Châteauneuf-du-Pape
 12, avenue Louis Pasteur 84230 Châteauneuf-du-Pape



Pour vous rendre à Châteauneuf-du-Pape :
 Sortie autoroute A7 Avignon Nord - Orange
 Sortie autoroute A9 Orange

La trompette : la Clairette,
fleur et fraîcheur.
 Elle donne des vins dont le bouquet est dominé par des parfums floraux et une touche de fruits, qui précède une saveur fraîche et légère.

La contre-basse : le Grenache blanc,
rondeur et longueur.
 Le vin de Grenache blanc est comme son frère noir puissant et peu acide. Le bouquet est souvent fait de parfums de narcisse et de fleurs de trèfle. Il a tendance à donner des vins ayant une certaine longueur et rondeur. Son rôle est très important, mais c'est surtout dans les assemblages avec la Clairette et le Bourboulenc qu'il joue le mieux.

Les cymbales : le Bourboulenc,
la vivacité.
 Cépage assez tardif, il complète les autres cépages blancs avec une touche de vivacité et de fraîcheur, apporte une acidité peu commune en région chaude.

La flûte traversière : la Rousanne,
les grands arômes.
 L'originalité des éléments aromatiques : chèvrefeuille, narcisses discrets, café vert, racine d'iris. Même dans de faibles proportions, elle donne aux autres cépages blancs une grande élégance et un supplément aromatique, de la rondeur et du gras.

La flûte : le Picpoul,
la richesse du bouquet.
 C'est une variété au bouquet riche, fait de parfums floraux et fruités très originaux, que suit une forme élégante, peu tanique, fine.

La harpe : le Picardan,
 finesse et douceur.
 Le goût des raisins Picardan est fin, très doux, et légèrement musqué ce qui le rend agréable.

SITUATION ECONOMIQUE DE L'AOC CHATEAUNEUF DU PAPE

1 - DONNEES GENERALES

- Superficie : 3 200 hectares
- Production : 80 à 110 000 hectolitres suivant les années
- Moyenne de production : 103 225 hl sur les 5 dernières années
- rendement maximum autorisé : 35 hectolitres par hectare
- Ventes en bouteilles : 13 750 000 par an
- * 7.35 millions vendues directement à partir de la propriété
- * 6.4 millions vendues par le négociateur
- Nombre d'exploitations individuelles commercialisant de l'AOC Châteauneuf du Pape en vrac ou en bouteilles : 320
- Nombre de caves coopératives : 1, vinifiée 7% de la production
- Superficie moyenne de l'exploitation : 13 hectares
- Stock de vin à la propriété au 31 août 1988 : 150 000 hl

2 - PRODUCTION PAR RAPPORT AUX AOC FRANÇAISES ET DE LA VALLEE DU RHONE

2.1. par rapport aux AOC Françaises

La production de Châteauneuf du Pape (103 225 hl) représente 0.45 % de la production des AOC Françaises (24 millions d'hectolitres).

2.2. Par rapport à la production des AOC cotes du Rhône

Châteauneuf du Pape représente 4 % de la production des AOC de la Vallée du Rhône (2 millions d'hectolitres).

2.3. Situation dans la hiérarchie des vins de la Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape est classé dans la catégorie des grands crus de la Vallée du Rhône.

3 - COMMERCIALISATION

La commercialisation se fait essentiellement à partir de structures individuelles, soit par des ventes en fûts au négociant qui met en bouteilles et commercialise par son propre réseau de distribution, soit par des ventes directes en bouteilles.

- 40% des exploitations vendent totalement leur production en bouteille.
 - 30% des exploitations pratiquent à la fois la vente directe en bouteilles et la vente en fûts par l'intermédiaire d'un négociant, ceci, dans des proportions variables,
 - 30% des exploitations pratiquent uniquement la vente par l'intermédiaire d'un négociant qui achète le vin en fûts et le met en bouteilles.
- La tendance actuelle est le développement des ventes directes de bouteilles à la propriété.

Les vignerons abordent, la plupart du temps, la vente de la bouteille, à partir de l'ouverture d'un caveau de dégustation sur place, puis créent petit à petit un fichier de clientèle et un réseau de vente.

Les marchés prospectés par la propriété et le négoce sont les mêmes. Il s'agit de négociants importateurs qui achètent la plupart du temps des châteaux du Pape en bouteilles.

Le marché du vrac sur l'étranger est beaucoup plus rare.

Le pourcentage du Châteauneuf du Pape exporté, soit en vrac, soit en bouteilles représente environ 50 % de la production.

Les pays importateurs traditionnels sont par ordre décroissant de volume : La Suisse, La Belgique et l'Allemagne.

Depuis une dizaine d'années, certains marchés ont pratiquement rattrapé, voire dépassés les marchés traditionnels. Il s'agit de l'Angleterre, des Pays-Bas, des pays Scandinaves, du Canada et surtout des États-Unis.

On trouve également des ventes plus limitées sur d'autres pays, tels que l'Amérique du Sud, l'Australie et depuis quelques temps le Japon.

Les experts qui ont procédé à la délimitation de l'aire d'appellation du Pape de 1924 à 1929, précisent dans leur rapport final que les contours de celle-ci ont été établis en considération d'abord de l'ancienneté et de la constance des usages locaux et subsidiairement d'observations géologiques ou agrologiques se rattachant à la loyauté desdits usages.

Ainsi, l'aire d'appellation correspond en fait bien plus à la limite d'un plateau allongé du Nord-Ouest au Sud-Est qu'à une limite géologique précise. Ceci, pour expliquer la variété des sols du vignoble de Châteauneuf du Pape.

La présence de cailloux roulés sur une grande partie de l'aire d'appellation constitue toujours un sujet d'étonnement pour le visiteur qui a du mal à admettre que ceux-ci ont été amenés par le Rhône coulant au loin dans la vallée.

L'explication donnée par les géologues à ce phénomène éclaire singulièrement un sujet difficile à cerner.

Le site de Châteauneuf du Pape a été, au cours des ères secondaire et tertiaire, recouvert par plusieurs mers intérieures suite à divers affaissements et bouleversements (fosse voconcienne - 195 millions d'années ; mer des Calanques - 25 millions d'années ; mer des Vasières - 5 millions d'années). Ces incursions ont donné lieu à des sédimentations successives (calcaires, molasse du miocène, sable du pliocène, alluvions plioviellanciennes) composant le sous-sol de Châteauneuf du Pape et affleurant parfois dans certains quartiers du vignoble.

Les eaux, en se retirant au cours des millénaires, ont permis au Rhône de constituer peu à peu son bassin.

A l'époque des glaciations quaternaires, la progression et la rétraction des glaciers, sous l'influence des glaciations et des redoux, ont entraîné les eaux tumultueuses du Rhône, se sont déposées sur le site de Châteauneuf du Pape, recouvrant les sédiments plus anciens. Ce sont les fameux cailloux roulés (diluviun alpin) que l'on retrouve sur les terrasses de 100-130 m (Deves, Mont-Redon, Cabrières, Terres Blanches, La Crau).

La mer en se retirant et le fleuve continuant son travail d'érosion ont sculpté leur passage dans la superposition des dépôts, façonnant le relief en terrasses et pentes de raccordement successives jusqu'au lit actuel du Rhône. D'où, les affleurement de sables et de molasses qui, parfois, sont dépourvus de diluviun alpin.

Le retrait brutal des eaux a laissé les quartzites les plus lourds sur les terrasses supérieures en raison, précisément, de leur poids mais a drainé sur les pentes de raccordement tous les cailloux roulés que leur dimension et leur faible masse rendaient susceptibles d'être entraînées.

On rencontre donc un étagement de terrasses ou plateaux, avec des cailloux assez volumineux alors que les pentes qui les joignent ne sont, en général, parsemées que de résidus de taille plus modeste.

Ce terroir à dominante caillouteuse a une vocation viticole exceptionnelle.

3 - CEPAGES

13 cépages peuvent être utilisés pour la production de vin de château-neuf du Pape:

- **Cépages noirs:** Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Picpoul, Terret noir, Counoise, Muscardin, Vaccarèse;

- **Cépages blancs:** Grenache, Clairette, Roussanne, Bourboulenç, Picardan.

Le grenache est le cépage principal de l'appellation (70 %), mais sa prédominance a tendance à diminuer de manière à mettre en exergue les autres. Notre appellation est, contrairement à beaucoup d'autres, une appellation poly-cépages, ce qui donne toutes leurs originalités aux Châteauneuf du Pape.

Conjointement à la liste des cépages, limitée par le décret de l'appellation, des études complètes sont réalisées de manière à préciser le ou les clones les plus qualitatifs pour les principaux cépages.

4 - PORTE GREFFES

Au lendemain de la crise phylloxérique, dans les sols de l'appellation, peu fertiles et où la sécheresse sévit, le rупестris du Lot était le porte-greffe le plus utilisé. Actuellement, la tendance est à l'utilisation des porte-greffes moins vigoureux, comme le 110 Richter par exemple.

5 - MODE DE CONDUITE - TAILLE

Pour tous les cépages, seul le gobelet est autorisé avec une taille courte à deux yeux.

Il permet, en effet, de profiter pleinement de l'ensoleillement tout en résistant au vent. La taille courte permet d'assurer une régularité de production et de modérer le développement végétatif des ceps.

La Syrah fait toutefois exception puisque ce cépage peut être palissé et taillé en taille longue (Guyot), du fait de sa faible fertilité et de son port naturel retombant.

Des études sont actuellement conduites afin de préciser l'influence d'une modification du mode de conduite tendant à mieux aérer les grappes et à accroître la surface foliaire exposée au soleil.

6 - RENDEMENT

L'appellation est caractérisée par un rendement des plus faibles de toutes les appellations: 35 hl/ha. Le rendement maximum peut être encore diminué par la volonté des producteurs, certaines années déficientes quantitativement (ex: 1983, 1984, 1987).

De plus, il est fait obligation à chaque viticulteur de trier la vendange qui est opérée manuellement afin d'éliminer les baies insuffisamment mûres ou avariées. Le vin n'est donc produit qu'avec une récolte en parfait état. Le tri doit également être vinifié séparément et représente 5 à 20 % du volume revendu en appellation selon les années.

7 - DEGRE

Conjointement au faible rendement et au tri obligatoire, l'appellation a le degré minimum naturel exigé le plus élevé des grands vins : 12°5.

8 - DENSITE

Les plantations anciennes sont réalisées au carré (2m x 2m) de manière à mieux résister à la sécheresse et à pouvoir être croisées lors du travail du sol avec les chevaux à l'origine. L'apparition du tracteur a incité les viticulteurs dans de nombreux vignobles à planter plus serré sur le rang et à écartier les rangs. Le vignoble castelpapal, essentiellement travaillé par tracteurs enjambeurs, a conservé ses distances de plantations traditionnelles.

9 - AGES DES VIGNES

L'âge moyen du vignoble de Châteauneuf du Pape est élevé (environ 36 ans) avec de nombreuses parcelles très vieilles dont certaines sont centenaires. Cette prédominance de vieilles vignes est la garantie de la qualité et du suivi du vin. Le renouvellement du vignoble permet d'assurer l'adaptation de l'enclépagement aux types de vins et de faire face aux problèmes sanitaires (viroses, ...).

10 - TECHNIQUES CULTURALES

La culture de la vigne est restée très traditionnelle. Les labours restent fréquents et le désherbage chimique le plus souvent limité sur le seul rang. Beaucoup d'opérations en vert sont réalisées manuellement (éparpage, éclairage...) et la mécanisation reste très limitée.

La vendange est exclusivement réalisée à la main (tri obligatoire) avec deux seaux par vendangeur. Le transport de la récolte en benne de petite contenance permet de ne pas altérer la vendange.

11 - SERVICE TECHNIQUE

Afin de préciser l'influence du développement des techniques culturales et de pouvoir orienter son évolution, l'appellation dispose d'un service technique viticole et œnologique.

Le service technique viticole est composé d'une équipe d'ingénieurs et de techniciens devant définir les meilleures conditions de production.

Parmi les actions réalisées, on peut citer l'étude des cépages et des clones, l'influence des porte-greffes, la mise au point des techniques de modélisation, la réalisation d'analyses de sol... Tout en restant à la disposition des viticulteurs.

Le service technique œnologique disposant d'un laboratoire équipé de matériels modernes dirigé par un œnologue d'expérience, effectue les analyses des vins, guide les vinifications, la conservation... et réalise également des études œnologiques.

LES VINIFICATIONS

On a toujours élaboré des vins selon les méthodes les plus diverses et chacune a son incidence sur le caractère du produit, comme l'ont le terroir et l'encépagement.

A Châteauneuf du Pape comme dans beaucoup d'appellations, les vignerons ont constamment cherché à améliorer les méthodes de vinification, tout en restant proches de la tradition afin d'extraire au mieux la quintessence du raisin et l'expression du terroir.

Les vinifications ont toujours été basées sur des macérations de longue durée, 3 semaines à 1 mois, en vue d'extraire le maximum de tanins et de matières colorantes.

1 - RAMASSAGE

Le tri de la vendange est obligatoire sur l'aire d'appellation Châteauneuf du Pape. Tout raisin immature, altéré est éliminé systématiquement et constitue "le râpé". La production de "râpé" est comprise entre 5 % minimum et 20 % maximum (du volume revendiqué en appellation). Châteauneuf du Pape est pratiquement la seule appellation à avoir cette réglementation dans son décret.

Le ramassage et les apports dans les caves se font, soit à l'aide de caisses de 50 kg, soit à l'aide de bennes à vendange de faible contenance afin de ne pas écraser trop fortement le raisin, ce qui est toujours préjudiciable à la qualité.

2 - FOULAGE, EGRAPPAGE

Le foulage, plus ou moins intense, est systématique. Certains domaines foulent très peu ou pratiquent même une alternance dans la même cuve de raisins entiers et de raisins foulés.

L'égrappage est peu répandu. Certains domaines l'utilisent cependant, en fonction des cépages et du caractère du millésime.

3 - CUVaison

Les cuvaisons dans les cuves en béton ou inox varient de 15 jours à 3 semaines environ, selon les années, les types de vins recherchés.

Elles s'effectuent avec des remontages fréquents, à des températures parfaitement maîtrisées. Les caves ont fait de gros efforts de modernisation en ce sens.

4 - FERMENTATIONS MALO-LACTIQUE

Les fermentations malo-lactiques sont systématiquement recherchées afin d'obtenir des vins beaucoup plus ronds et équilibrés.

Art. 1er. - (*Remplacé, D. 2 octobre 1992*) - Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape », reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins rouges et blancs répondant aux conditions fixées ci-après :

Art. 1er bis. - (*Modifié, D. 2 octobre 1992*) - L'aire de production des vins ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » est délimitée à l'intérieur du territoire des communes suivantes : Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues.

Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape », les vins doivent être issus de vendanges récoltées dans l'aire de production dont les limites ont été tracées sur la carte d'état-major au 1/50000 annexée au jugement du tribunal d'Avignon en date du 28 mars 1930. L'aire de production ainsi délimitée est reportée sur des plans cadastraux déposés à la mairie des communes concernées.

Tout apport dans les parcelles qui sont incluses dans l'aire délimitée de terre prélevée en dehors de cette aire fait perdre à ces parcelles le droit à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape ».

Toute modification du profil des sols ou de la morphologie du relief pourra entraîner le déclassement de la parcelle concernée, déclassement prononcé par le Comité national des vins et eaux-de-vie de l'institut national des appellations d'origine, après avis d'une commission des sols normés par la Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape. Les conditions de fonctionnement de cette commission seront établies par un règlement intérieur qui sera soumis à l'approbation de l'institut national des appellations d'origine.

Encepage ment

Art. 2. - Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » devront provenir des cépages suivants à l'exclusion de tous autres : grenache, syrah, mourvèdre, picpoul, terret noir, counoise, muscardin, vaccarèse, picardan, clairette, roussane, bourboulenc.

Tout producteur de vin de « Châteauneuf-du-Pape » possédant dans son exploitation des parcelles situées dans l'aire délimitée et contenant des hybrides ne peut revendiquer le droit à cette appellation contrôlée.

Taille

Art. 3. - (*Remplacé, D. 2 octobre 1992*) - Pour tous les cépages de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape », à l'exception de la syrah, seule la taille courte à deux yeux au maximum par cordon en sus du bourillon est autorisée.

Pour les vignes de moins de quarante ans, le nombre d'yeux maximum est fixé à douze yeux par cep.

Pour les vignes de plus de quarante ans, le nombre d'yeux maximum est fixé à quinze yeux par cep.

Pour les cépages grenache noir, mourvèdre, picpoul noir, terret noir, seule la conduite en gobelet est autorisée.

Pour les cépages grenache blanc, picpoul blanc, picardan, clairette, roussane, bourboulenc, muscardin, vaccarèse, cinsaut, counoise, est autorisée la conduite en gobelet ou en cordon de royat bilatéral palissé à deux fils superposés au minimum.

Pour le cépage syrah, sont autorisées :

- la conduite en gobelet ;
- la conduite en cordon de royat bilatéral ;
- la conduite en taille Guyot avec un long bois à huit yeux francs au maximum.

Pour ces deux derniers modes de conduite, les cep s sont palissés avec

deux fils superposés au minimum.

Pour les vignes palissées, le fil porteur ne devra pas être situé à une hauteur supérieure à 0,60 mètre au-dessus du sol au moment de l'entrée en production.

Les vignes de moins de vingt ans pourront faire l'objet d'une transformation du mode de conduite jusqu'à l'an 2000, sous réserve :

- d'en avoir fait la demande auprès de l'institut national des appellations d'origine ;
- de limiter à huit le nombre de grappes par cep en cours de transformation.

Au-delà de ce délai, aucune transformation ne pourra plus être opérée, sans une dérogation expresse accordée par l'institut national des appellations d'origine.

Art. 3 bis. - (*Complété, D. 2 octobre 1992*) - Pour toutes les vignes plantées à compter de la publication du présent décret, les normes suivantes devront être respectées :

Plantations au carré : la distance entre les cep s ne pourra excéder 2 mètres, ceci correspondant à une densité minimale de 2500 pieds par hectare.

Plantations en ligne : la distance entre deux rangées ne pourra excéder 2,50 mètres, la densité minimale ne pouvant être inférieure à 3000 pieds par hectare.

Les vignes en production présentant un taux de manquants supérieur à 15 p. 100 verront leur rendement maximum abaissé proportionnellement au taux de manquants effectivement constaté, et ceci pour la totalité de la superficie culturale concernée.

Art. 4. - (*Remplacé, D. 2 octobre 1992*) - La submersion des vignes est interdite. L'arrosage, sous quelque forme que ce soit, est interdit pendant la période de végétation des vignes. Toutefois, en cas de sécheresse persistante, l'arrosage peut être autorisé par l'institut national des appellations d'origine, sur demande de la Fédération des syndicats de Châteauneuf-du-Pape, mais limitée à deux fois seulement par récolte et par parcelle, à condition d'intervenir avant la date du 15 août, et dans la mesure où il est susceptible d'améliorer la qualité.

Degré minimum

Art. 5. - Les vins ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » devront provenir de mo ts contenant au moins 225 grammes de sucre par litre et présenter, après fermentation, au moins 12,5 d'alcool ; ce degré minimum devant être calculé sur la moyenne du degré des mo ts de l'exploitation lors des vendanges.

Toute opération d'enrichissement en sucre ou alcool, quelle que soit la manière dont elle est pratiquée, même par concentration et même dans les limites légales, fait perdre au vin qui la subit le droit à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape ».

Vinification

Art. 6. - (*Modifié, D. 30 avri l 1974*). - La vinification doit être faite soit en rouge, soit en blanc, conformément aux usages locaux, loyaux et constants, notamment avec des vendanges parfaitement saines dont les parties insuffisamment mûres, avançées ou malades auront été enlevées au préalable pour l'élaboration du vin dit « râpé ».

(*Complété, D. 79.647 du 27 juillet 1979*). - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée, ne peut être accordé aux vins provenant des jeunes vignes qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 août.

Les vins rosés, tachés ou décolorés, les vins avariés ou malades et les vins titrant dans les réipients autres que les bouteilles plus de 0,90 grammes d'acidité volatile perdent le droit à l'appellation d'origine contrôlée.

Art. 7. - (Modifié, D. 8 juillet 1986). - L'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » est accordée aux vins obtenus dans les conditions suivantes :

Le rendement de base, tel que défini par le décret n° 74.872 du 19 octobre 1974, est fixé à trente-cinq hectolitres par hectare de vignes en production. Ce rendement de base peut, pour une récolte déterminée, sur proposition de la fédération des producteurs de vins de Châteauneuf-du-Pape et compte tenu de la qualité et de la quantité de cette récolte, être abaissé ou augmenté, l'augmentation ne devant en aucun cas avoir pour effet de porter le rendement des vignes, râpé inclus, à plus de quarante-deux hectolitres par hectare de vignes en production.

Le dépassement du rendement annuel entraîne la perte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » sans que puissent s'appliquer les dérogations prévues par l'article 5 paragraphe 2 du décret n° 74.872 du 19 octobre 1974.

En sus de ce rendement annuel, tout viticulteur est tenu de produire, sous peine de perdre, pour toute sa récolte, le droit à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape », un pourcentage de « râpé », variant entre 5 et 20 % des quantités pour lesquelles cette appellation est revendiquée. Le bureau de la fédération des producteurs de vins de « Châteauneuf-du-Pape » fixe chaque année le pourcentage minimum imposé. [En application de l'article 6 du décret précité n° 74.872, la majoration prévue à l'article 12 du décret n° 75.842 du 8 septembre est égale à 100 % du rendement annuel de l'appellation « Côtes du Rhône »].

(Complète, D. n° 78.932 du 31 août 1978). - Dans toute exploitation, les jeunes vignes situées dans l'aire délimitée et plantées en cépages couvrant le droit à l'appellation contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » sont présumées avoir les rendements suivants :

A la deuxième feuille, un maximum de 10 hectolitres à l'hectare ;
A la troisième feuille, un rendement compris entre le rendement déclaré en Châteauneuf-du-Pape sur la même exploitation et un maximum de 42 hectolitres à l'hectare.

En outre, dans toute exploitation les vignes non destinées à la production de Châteauneuf-du-Pape sont présumées, à partir de la troisième feuille, avoir un rendement à l'hectare supérieur d'au moins 10 % à celui déclaré en Châteauneuf-du-Pape.

La déclaration de récolte devra être établie en tenant compte de ces présomptions, à moins que la preuve contraire ne soit admise sur présentation d'un certificat délivré par l'institut national des appellations d'origine après enquête de cet institut, sur demande du viticulteur présentée au moins quinze jours avant le début de la vendange. Ce certificat joint à la déclaration de récolte est transmis à la direction générale des impôts.

Art. 8. - (Modifié, D. 8 juillet 1986). - Le bureau de la fédération des producteurs de vins de Châteauneuf-du-Pape a pour mission :

a) De fixer chaque année le pourcentage prévu à l'article 7, paragraphe 3, susvisé ;
b) De faire parvenir s'il y a lieu à l'institut national des appellations d'origine la demande motivée de la modification du rendement de base.

Art. 9. - Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts aux consommateurs, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, réipients quelconques, l'appellation

d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « appellation contrôlée » en caractères très apparents.

Art. 10. - La bouteille spéciale bougnygnonne portant en relief sur le verre les armes pontificales et l'inscription « Châteauneuf-du-Pape contrôlée », propriété du syndicat des propriétaires de Châteauneuf-du-Pape, déposée le 2 juin 1939 sous le numéro 41 au greffe du tribunal d'Orange, ne peut être utilisée que pour les vins de Châteauneuf-du-Pape, à l'exclusion de tous autres.

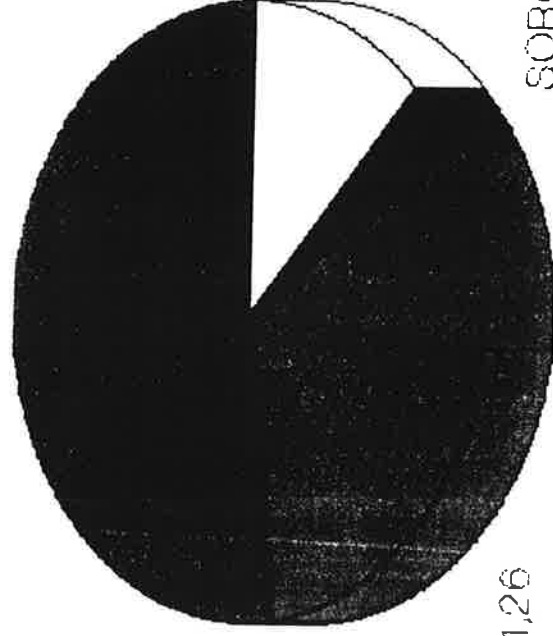
L'emploi de toute indication, de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi, conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (art. 1^{er} et 2 de la loi du 1^{er} août 1905 ; art. 8 de la loi du 6 mai 1919 ; art. 13 du décret du 19 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

Art. 11. - Le décret modifié et complété du 15 mai 1936 définissant l'appellation contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » et toutes dispositions du décret n° 55.1525 du 24 novembre 1955 relatives au rendement des vignobles bénéficiant de ladite appellation contrôlée sont abrogés.

SUPERFICIE PAR COMMUNE

SURFACE EN % (3179 ha)

CHATEAUNEUF DU PAPE 52,05



COURTMEZON 21,26

ORANGE 12,04

SORGUES 4,07

BEDARRIDES 10,58