

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« VINSOBRES »
homologué par [arrêté du 8 juin 2026](#), publié au *JORF* du 11 juin 2026

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres », initialement reconnue par le décret du 15 février 2006, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres » est réservée aux vins blancs et rouges tranquilles.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Vinsobres dans le département de la Drôme, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2024.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005, 8 et 9 mars 2006 et du 19 juin 2019.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2024 :

- Département de la Drôme : (36 communes)

Aubres, La Baume-de-Transit, Bouchet, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Clansayes, Colonzelle, Condorcet, Donzère, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Grignan, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rochegude, Roche-Saint-Secret-Béconne, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Valaurie, Venterol.

- Département de Vaucluse : (48 communes)

Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

V - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : grenache N ;

- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;

- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : Clairette B, Grenache Blanc B, Marsanne B, Roussanne B, Viognier B ;

- cépages accessoires : Bourboulenc B, Clairette Rose Rs, Grenache Gris G, Piquepoul Blanc B, Vermentino B, Ugni Blanc B.

c) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;

- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

A l'exception de celle relative à la proportion de cépages blancs dans les vins rouges, les règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et

exploitant une superficie totale au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Vinsobres ».

COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins rouges	- La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement ;
Vins blancs	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 75% de l'encépagement.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacements entre les pieds ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. - Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - La période d'établissement du cordon de Royat pour tous les cépages conduits selon ce mode est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot est autorisée, soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum, soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

DISPOSITION PARTICULIÈRE

Le cépage viognier B peut être taillé :
--

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ;- soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum. |
|--|

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre ;
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échelas, soit en palissage plan relevé avec, dans ce dernier cas, au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare ;
- Le pourcentage de pieds présentant une charge supérieure à 2 kilogrammes est inférieur ou égal à 10% du nombre de pieds de la parcelle considérée.
- Lorsque l'irrigation est autorisée, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5 000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- *Autres pratiques culturales*

- a) - Pour les vignes âgées de moins de 20 ans (jusqu'à la 20ème feuille incluse), l'épamprage et l'ébourgeonnage sont obligatoires et sont réalisés avant le stade phénologique dit « véraison ».

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- La maîtrise préventive de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;
- le paillage plastique est interdit ;
- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte

- Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire ;
- Le tri de la vendange est obligatoire soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Le poids de la vendange transportée est limité à 4000 kilogrammes par benne.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS, CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	196	12 %
Vins rouges issus des cépages Syrah N et Mourvèdre N	207	12,5 %
Vins rouges issus des autres cépages	216	12,5 %

VIII - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	38	42
Vins blancs	40	44

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place.

Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des 2 cépages complémentaires.
Vins blancs	Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement de cépages principaux.

b) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques

Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS, PERIODE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES	TENEUR EN ACIDITE VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 NM DO 520 NM + DO 620 NM)	INDICE DES POLYPHENOLS TOTAUX (DO 280 NM)
Vins blancs et rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (au conditionnement)			
Vins blancs et rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (au conditionnement)			
Vins blancs et rouges		Inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 8 (lors de la transaction vrac et au conditionnement)	Supérieure ou égale à 52 (lors de la transaction vrac et au conditionnement)

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5 % pour les vins rouges et 14 % pour les vins blancs.

e) - Matériel interdit

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII, par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien global du chai et du matériel

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- *Dispositions par type de produit*

Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- *Obligations d'analyse des vins*

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins blancs et rouges	- Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - pH
Vins rouges	- Intensité colorante modifiée ; - Indice de polyphénols totaux ;
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 2 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins blancs et rouges	- Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

4°- *Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins une année à compter de la date du conditionnement.

5°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

6°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

Date de mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X - Lien avec la zone géographique

I°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres » se situe dans le département de la Drôme au cœur du bassin sédimentaire du Miocène de Valréas et du bassin colluvio-alluvial de l'Aygues, torrent montagnard à régime méditerranéen qui a apporté depuis plusieurs millions d'années des matériaux détritiques grossiers arrachés aux reliefs alpin.

Il en résulte un relief collinaire culminant à plus de 500 mètres d'altitude, orienté nord-est/sud-ouest au pied duquel s'étagent des replats ou coteaux à pentes modérées en exposition sud.

Le substrat du Miocène est constitué de marnes ou marnes sableuses marines puis continentales, couronnées par des marnes et conglomérats du Miocène terminal, particulièrement riches en éléments grossiers. Ainsi existent, au sommet des collines, de hauts plateaux très caillouteux. Ces matériaux ont été entaillés, puis comblés au Pliocène par des marnes plus ou moins conglomératiques.

Les sols présentent généralement une pierrosité élevée et une couleur rouge à brune.

La commune se caractérise par une répartition de classes d'altitude homogène, le minimum s'établissant à 180 mètres et le maximum à 510 mètres.

Le climat local, méditerranéen, se distingue par deux saisons pluvieuses, la première à l'automne (septembre à décembre) et la deuxième de mars à mai, et par deux périodes sèches, de janvier à février et surtout au mois de juillet.

La moyenne annuelle des températures est de 12,7°C.

Le Mistral (vent du nord) tient une place prépondérante dans l'environnement de cette région. Ce vent est, certes, desséchant, mais il limite naturellement le développement des maladies cryptogamiques.

Ainsi caractérisée, la zone géographique comprend uniquement le territoire de la commune de Vinsobres et chaque parcelle de vigne a été sélectionnée lors d'une délimitation parcellaire précise.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

D'après JUSTIN, l'historien latin, la culture de la vigne dans la région de « Vinsobres » est introduite par les Grecs. Les Romains perpétuent cette culture et les légions romaines, en garnison à Vaison-la-Romaine, viennent prendre leur repos à « Vinsobrium ».

La culture de la vigne se poursuit à travers les âges comme l'atteste les revenus du curé de la paroisse de Vinsobres qui, en 1586, reçoit : « 18 barreaux de vin et neuf de la première trempe... »

En 1824, d'après le cadastre, le vignoble de « Vinsobres » couvre 286 hectares et, en 1882, il ne représente plus qu'une cinquantaine d'hectares à cause de la crise phylloxérique.

Historiquement le vignoble est de dimension modeste (484 hectares en 1956). Après le gel de 1956 et ses dramatiques conséquences sur la production oléicole, la vigne supplante l'olivier et se retrouve à l'honneur. Fort de son succès, le vignoble va ainsi couvrir 820 hectares en 1965, 1340 hectares en 1980 et à 2000 hectares en 2005.

Dès 1898, les producteurs précurseurs et très actifs, fondent dans un premier temps le « Syndicat de l'union des agriculteurs de Vinsobres », puis en 1957, le « Comité des vignerons de Vinsobres », syndicat toujours actif.

Le vignoble de la commune de Vinsobres a été classé au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » en 1937, puis « Côtes du Rhône » suivi de la dénomination géographique « Vinsobres », en 1957, pour les vins des trois couleurs. En 1966, les vins font partie des premiers reconnus en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages ». S'appuyant sur l'identité et la notoriété des vins rouges, l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres », premier des « Crus des Côtes du Rhône » de la Drôme provençale, est reconnue par décret du 17 février 2006, et par la suite le blanc est reconnu en 2026.

En 2009, la superficie est d'environ 450 hectares pour une production moyenne annuelle de 15000 hectolitres environs.

Si historiquement la notoriété de l'appellation s'est construite autour des vins rouges, la production des vins blancs s'inscrit dans la continuité du savoir-faire viticole local, reposant sur la même délimitation parcellaire (1375 ha) et les mêmes exigences de conduite du vignoble.

2°- Information sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges sont élaborés essentiellement à partir des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N.

Ils sont concentrés avec une bonne intensité olfactive. Le nez est marqué par des notes fruitées (fruits frais) dans sa jeunesse, évoluant vers des nuances odorantes de fruits confiturés, d'eau-de-vie, d'épices (poivre) et d'aromates. L'élevage apporte des notes vanillées, grillées et, fumées.

En bouche, les vins sont particulièrement bien équilibrés. Ils sont structurés et corsés avec des tanins soyeux et élégants. Les arômes fruités offrent une persistance aromatique intense longue.

Ils possèdent une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins blancs sont élaborés essentiellement à partir des 5 cépages principaux : Clairette Blanc B, Grenache Blanc B, Marsanne B, Roussanne B, Viognier B. Ils présentent une robe claire et brillante avec des reflets verts, qui, lors du vieillissement, peut prendre des notes plus dorées, et un profil aromatique dominé par des notes de fruits à chair blanche, de fleurs et, selon les conditions de maturation, des notes plus complexes.

En bouche, les vins se distinguent par leur équilibre entre fraîcheur et ampleur, une bonne intensité aromatique et une persistance harmonieuse.

3°- Interactions causales

L'homogénéité des vins produits et l'identité partagée témoignent d'une typicité liée au terroir reconnue par la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée « communale ».

Celle-ci est le résultat de l'interaction particulière entre les facteurs naturels et les savoir-faire développés, au fil du temps, par la communauté des producteurs de cette commune.

Les sols présentent généralement une pierrosité élevée avec une couleur rouge à brune qui leur confère, associé à la topographie, un pouvoir calorifique déterminant, susceptible d'entraîner sur le végétal une précocité intéressante.

Le régime hydrique assuré par la nature des sols associée au climat, favorise l'élaboration régulière de vins rouges de haute expression.

Le savoir-faire du vigneron, traduit par la sélection rigoureuse des parcelles destinées à la récolte des raisins, en optimisant l'exposition de ses vignes, permet de limiter les effets de l'altitude.

Le climat sec, en été, est également favorable à une bonne maturité des raisins. L'effet asséchant du Mistral préserve le bon état sanitaire des vignes et contribue à la concentration des différents constituants des baies.

Ainsi, malgré les variations annuelles du climat, les éléments précités permettent par leur conjonction d'obtenir une bonne maturité de la vendange et l'élaboration de vins rouges puissants et concentrés présentant un caractère de moyenne et longue garde. Les caractéristiques de ces vins rouges concentrés sont renforcées et stabilisées par un élevage se déroulant au moins jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte.

Le bon équilibre de tous ces facteurs conduit à l'obtention de vins rouges à la couleur soutenue, au nez riche et complexe, équilibrés, harmonieux et aptes au vieillissement.

Les vins blancs de l'appellation d'origine protégée " Vinsobres " trouvent leur typicité dans une interaction spécifique entre les facteurs naturels, la zone géographique et le savoir-faire des vigneronnes et vignerons.

L'altitude relativement élevée du vignoble et les expositions modérées contribuent à une maturité progressive des cépages blancs, favorisant la préservation de la fraîcheur et de l'expression aromatique fruitée et florale qui se retrouve dans les vins

La nature caillouteuse des sols, associée au climat méditerranéen tempéré par l'influence du mistral, permet d'atteindre un bon équilibre entre maturité et acidité des vins.

Le savoir-faire des vigneronnes et vignerons, fondé sur une sélection parcellaire rigoureuse, et une conduite adaptée du vignoble, mènent à l'élaboration de vins blancs exprimant une identité propre, en complémentarité avec les vins rouges, et reflètent fidèlement le terroir de Vinsobres.

En 1633, l'évêque de Vaison, Monseigneur Jean-Marie de SUARES, qui décrit en vers et en latin les caractères de toutes ses paroisses, écrit pour celle de Vinsobres :

« Vitiferi colles genuerunt mitia Bacchi

Numera, vinosun nomen et inde tullit »

(« Les coteaux plantés de vigne produisent les dons bienfaisant de Bacchus,

C'est d'eux que Vinsobres tire son nom »)

On lui attribue également la devise du village : « Vinsobres ou Sobre Vins, prenez-le sobrement ».

XI - Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter du 31 juillet 2010.

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996 ;

- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;

- Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de taille

Pour les plantations réalisées avant le 31 juillet 1985, le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;

La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique qu'aux plantations réalisées après le 26 juin 1996.

3°- *Autres pratiques culturales*

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

XII - Règles de présentation et étiquetage

1°- *Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- *Dispositions particulières*

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;

- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

- b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard cinq jours après la date limite de dépôt de la déclaration de récolte.

La déclaration de revendication est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

2°- Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de contrôle agréé.

3°- Déclaration de conditionnement

Tout opérateur ayant effectué un conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement selon les modalités définies dans le plan de contrôle

La déclaration de conditionnement est établie selon le modèle défini par l'organisme de contrôle agréé.

4°- Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

Tout opérateur effectuant un repli de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

5°- Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

6°- Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent un mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion selon les modalités définies dans le plan de contrôle. L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

II - Tenue de registre

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi maturité sur une parcelle-témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
Matériel de récolte	Contrôle de la conformité sanitaire (propreté et entretien) du matériel de transport et de récolte de la vendange (benne, machine à vendanger, seau)
Tri de la vendange	Contrôle visuel sur le terrain ou sur site
Poids des bennes	Contrôle de la conformité du matériel de transport de la vendange
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de revendication
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO2 libre et acidité volatile) tous les deux mois à compter de la date de l'analyse complète
Matériel de cave	Contrôle de la propreté et de l'entretien de chacun des matériels
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) - Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et / ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II - Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003 - 93555 MONTREUIL

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.