

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

AOC

Décret du 2 Novembre 1966

Décret du 30 Avril 1974

Décret du 8 Juillet 1986

Décret du 2 Octobre 1992

Décret du 26 Mars 1993

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 :

Aire de production

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 mairies 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 nommés par la Fédération des syndicats des 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.

Encépagement

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, Cinsault, 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 courson en sus du bourrillon 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, Roussanne, 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 ceps 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 ceps 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.

Arrosage
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 limité 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.
(Remplacé, D. 26 mars 1993)

Les vins ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée " **Châteauneuf-du-Pape** " doivent provenir de raisins récoltés à bonne maturité et présenter un titre alcoométrique naturel minimum de 12°5.

Ne peut être considéré comme étant à bonne maturité tout lot unitaire de vendange présentant une richesse en sucre inférieure à 207 grammes par litre de moût pour les vins rouges et 196 grammes par litre de moût pour les vins blancs.

Les moûts aptes à produire des vins blancs et les vins blancs ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée "**Châteauneuf-du-Pape**" peuvent bénéficier d'une autorisation d'enrichissement par addition de moût concentré rectifié dès lors que cette pratique est rendue nécessaire par des circonstances climatiques exceptionnelles et dans les conditions déterminées par arrêté interministériel.

Toute autre opération d'enrichissement en sucre ou en 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 avril 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, avariées 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 récipients 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 "].

(Complété, D. n° 78.932 du 31 août 1978). - Dans toute exploitation, les jeunes vignes situées dans

l'aire délimitée et plantées en cépages ouvrant 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, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention " appellation contrôlée " en caractères très apparents.

Art. 10.

La bouteille spéciale bourguignonne 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. 1er et 2 de la loi du 1er 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.