

Mesures de campagne 2017 (au 12/9/2017)

AOC	Couleur	Rendement 2017 hl/ha (+VCI)	Perte du bénéfice de l'AOC à partir de hl/ha	TAV Naturel minimum % vol	Richesse minimale en sucre g/l moût	Normes analytiques partielles IC : intensité colorante IPT - indice de	Rendement de base hl/ha	Rendement butoir hl/ha	Charge Maximale moyenne à la parcelle kg/ha	Disposition particulière à la récolte	Teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) g/l	Pratique œnologique	remarques supplémentaires	Acidité volatile méq/l	SO <sub>2</sub> total mg/l
Château-Grillet	Blanc	37	-	11,5	178	-	37	41	7 500	récolte manuelle / récipient ≤ 50 kg	≤ 4 (après FA)	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit	-	*	*
Condrieu	Blanc	44	-	11,5	178	-	41	46	8 000	récolte manuelle / grappe entière	≥ 45	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit	-	fixée par arrêté (généralement ≤ 30)	*
	Blanc ≥ 45g				220	-						-enrichissement ou acidification interdit mais TAVt ≥ 13% -morceaux de bois interdit	-		
Cornas	Rouge	40	50	10,5	171	-	40	46	7 000	récolte manuelle / grappe entière	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5 ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13,5% -traitements thermiques ≥ 40°C interdit -morceaux de bois interdit	-acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	*	*
Côte-Rôtie	Rouge	44	60	10,5	171	-	40	46	8 000	récolte manuelle / grappe entière	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5 ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13% -morceaux de bois interdit	-syrah ≥ 80 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	*	*
Crozes-Hermitage	Rouge	47	63	10,5	171	-	45	50	8 500 6 000 si irrigation	-	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5 ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13%	-syrah ≥ 85 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	≤ 14,28	*
	Blanc	47	63	10,5	161	-						-	-		
Hermitage	Rouge	40	-	10,5	171	-	40	46	6 500	récolte manuelle / grappe entière	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13,5% -morceaux de bois interdit	-syrah ≥ 85 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l -longueur du bouchon ≥ 44 mm	*	*
	Blanc	45	-	11	170	-						-TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit	-longueur du bouchon ≥ 44 mm		
	Vin de paille	15	-	19,5	170 350 au pressurage (après au moins 45j de passerillage hors souche)	-						-	-TAVacquis ≥ 12,5 -morceaux de bois interdit		
Saint-Joseph	Rouge	42	50	10,5	171	-	40	46	7 500	récolte manuelle / grappe entière	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 13,5 ≤ 4 si TAVnaturel > 13,5	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13% -morceaux de bois interdit	-syrah ≥ 90 % -acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	*	*
	Blanc	45			161	-						-			
Saint-Péray	Blanc	50	-	10,5	161	-	45	52	9 000	-	≤ 4	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13% -morceaux de bois interdit	-	*	*
	Mousseux	57	-	9	144	-						-TAVt vin après enrichissement et prise de mousse ≤ 11,5% -morceaux de bois interdit	-second fermentation en bouteille obligatoirement		
Beaumes de Venise	Rouge	38 (+3)	50	12,5	Grenache : 216 Autres cépages : 207	Au conditionnement IC ≥ 6 IPT ≥ 45	38	42	7 000 et moins de 10% des pieds avec une charges ≥ 2 kg 5 000 si irrigation	-	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -traitements thermiques ≥ 40°C interdit	-acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l -bouchons agglomérés interdits	≤ 16,33	*
	VDN	25 (+5 si moins d'une année en stock, nécessite vérification de l'INAO)	40	15 (TAV acquis) 21,5 (TAV total)	252	-	30	40	6 000 et moins de 10% des pieds avec une charges ≥ 2 kg 4 500 si irrigation	-récolte manuelle et tri (à la vigne ou sur table) sont obligatoire -benne ≤ 3 000 kg	-	-TAVacquis ≥ 15 et TAVtotal ≥ 21,5 -interdiction d'ajout de produits pour modifier la couleur -enrichissement interdit -traitements thermiques ≥ 40°C interdit -!!! Cf CDC pour règles de mutage !!!!	-VDN rouge => 100% raisins noirs / VDN rosés => assemblage noirs, blancs lors de la macération. -bouchons agglomérés interdits	*	*
Châteauneuf du Pape	Rouge	à définir	36 (ou 42 dans en cas d'élaboration de "rapé")	12,5	Grenache : 216 Autres cépages : 207	Au conditionnement IC ≥ 4	35	35	6 000 4 500 si irrigation	récolte manuelle (machine interdite) et tri (à la vigne ou sur table) sont obligatoire	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -interdiction d'enrichir -morceaux de bois interdit -Traitements thermique ≥ 40°C pour stabilisation microbio interdi sauf pour de la flashpasteurisation	-les grappes et baies issues du tri qualitatif sont soit éliminées soit utilisé pour l'élaboration de "rapé" (le % mini de "rapé" est > à 2% des volumes revendiqués -pour les rouges acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	≤ 18,37	*
	Blanc	à venir			196	-						-TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -morceaux de bois interdit -Traitements thermique ≥ 40°C pour stabilisation microbio interdi sauf pour de la flashpasteurisation			
Gigondas	Rouge	36	42	12,5	Syrah Mourvèdre Cinsaut : 207 Autres cépages : 216	Au conditionnement IPT ≥ 45	36	40	6 500 4 500 si irrigation	-tri (à la vigne ou au chai) obligatoire -Pompe à ailettes pour manutention de la vendange interdit	≤ 3	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -traitements thermiques ≥ 40°C interdit -morceaux de bois interdit -pour les rosés, charbon interdit	-pour les rouges acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	≤ 17,30	*
	Rosé	36				-						-	≤ 14,28	*	
Lirac	Rouge	38+3	45	12,5	Grenache : 216 Autres cépages : 207	Au conditionnement IC ≥ 6 IPT ≥ 40	41	43	6 500 5 500 si irrigation	-tri (à la vigne ou au chai) obligatoire -benne ≤ 4 000 kg	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -morceaux de bois interdit -pour les rosés, charbon interdit	-pour les rouges, acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l -presseur continu avec un diamètre ≥ 0,5 m autorisé seulement si traitement thermique ≥ 40°C	≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte) ≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte	*
	Rosé	38+3	45	12	Grenache : 216 Autres cépages : 207	-						-	-	*	
	Blanc	41	45	12	196	-						-	-	*	
Rasteau	Rouge	38 (+2)	-	12,5	Grenache : 216 Autres cépages : 207	Au conditionnement IC ≥ 6 IPT ≥ 40	38	42	7 000 5 000 si irrigation	-tri obligatoire (chai ou vigne) si +10% des baies dégradées ou non mures -benne ≤ 4 000 kg et ≤ 1,5 m	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5%	-acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte) ≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte	*
	VDN	30	40	21,5 (TAV total)	252	2,50 ambré ; 2,80 tuié ; 4 grenat ; 0,40 à 0,70 rosé	30	40	6 000	-irrigation interdite -tri obligatoire (chai ou vigne) si +10% des baies dégradées ou non mures -benne ≤ 4 000 kg et ≤ 1,5 m	cf CDC	-	-	*	*
Tavel	Rosé	43	52	11,5	Syrah Mourvèdre : 189 Cépages blancs : 187 Autres cépages : 198	IC comprise entre 0,5 et 3	46	50	8000 6 000 si irrigation 6 000 pdt 2 ans si chgt de mode de conduite	-benne ≤ 5 000 kg Cf CDC car contraintes supplémentaires fortes sur les bennes!!!	≤ 4	-TAVt vin après enrichissement ≤ 13,5% -morceaux de bois interdit -charbon interdit	-	≤ 17,34	≤ 150
Vacqueyras	Rouge	34	42	12,5	Grenache : 216 Autres cépages : 207	Au conditionnement IC ≥ 5 IPT ≥ 45	36	40	6 500 5 000 si irrigation	-	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -morceaux de bois interdit -pour les rosés, charbon interdit	-acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	≤ 17,35	*
	Rosé	36	42	12	Grenache : 216 Autres cépages : 207	-						-	≤ 14,28	*	
	Blanc	36	42	12	196	-						-	-	*	
Vinsobres	Rouge	38	50	12,5	Syrah Mourvèdre : 207 Autres cépages : 216	Au conditionnement IC ≥ 8 IPT ≥ 52	38	42	7 000 et moins de 10% des pieds avec une charges ≥ 2 kg (irrigation autorisée)	-tri (à la vigne ou au chai) obligatoire -benne ≤ 4 000 kg	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -traitements thermiques ≥ 40°C interdit -morceaux de bois interdit	-acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	≤ 14,28	*
Cairanne	Rouge	38	48	12,5	Grenache : 216 Autres cépages : 207	Au conditionnement IC ≥ 5 IPT ≥ 45	38	40	6 500 5 000 si irrigation	-récolte manuelle et tri (à la vigne ou sur table) sont obligatoire -benne ≤ 2 500 kg	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14% pour les rouges et 13,5% pour les blancs -traitements thermiques ≥ 40°C interdit -morceaux de bois interdit	-acide malique au conditionnement ≤ 0,4 g/l	≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte) ≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir	≤ 100
	Blanc	40	48	12	196	-	40	42				-	-	≤ 150	

Côtes du Rhône	Rouge	51	70	11	Syrah 180 Autres cépages noirs : 189	Au conditionnement IC ≥ 4,5 IPT ≥ 35	51	60	9 500 6 500 si irrigation	-	≤ 2 si mention "primeur" ou "nouveau" ≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14% -pour les rouges technique soustractive d'enrichissement possible avec taux de concentration de 10% max -pour les rosés, charbon possible exclusivement sur les moûts issus de presse, chez le vinificateur, ds une proportion < 20% du vol vinifié	-	≤ 10,2 si mention "primeur" ou "nouveau" ≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte)	*
	Rosé	51	70	11	Syrah 180 Autres cépages noirs : 189 Autres cépages blancs: 178	-								≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte	*
	Blanc	51	70	11	178	-								≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte	*
Côtes du Rhône Villages	Rouge	44	55	12	207	Au conditionnement IC ≥ 7 IPT ≥ 45	44	50	7 500 6 000 si irrigation	-	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -pour les rouges technique soustractive d'enrichissement possible avec taux de concentration de 10% max -pour les rosés, charbon possible exclusivement sur les moûts issus de presse, chez le vinificateur, ds une proportion < 20% du vol vinifié	-	≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte)	*
	Rosé	44	55	12	196	-								≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte	*
	Blanc	44	55	12	196	-								≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte	*
Côtes du Rhône Villages avec nom géographique	Rouge	41	55	12,5	Syrah/ mourvèdre 207 Autres cépages noirs : 216	Au conditionnement IC ≥ 7 IPT ≥ 45	41	45	7 000 6 000 si irrigation	-	≤ 3 si TAVnaturel ≤ 14 ≤ 4 si TAVnaturel > 14	-TAVt vin après enrichissement ≤ 14,5% -pour les rouges technique soustractive d'enrichissement possible avec taux de concentration de 10% max -pour les rosés, charbon possible exclusivement sur les moûts issus de presse, chez le vinificateur, ds une proportion < 20% du vol vinifié	-	≤ 14,28 (jusqu'au 1er dec de l'année après récolte)	*
	Rosé	41	55	12	196	-								≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte	*
	Blanc	41	55	12	196	-								≤ 16,33 si élevage sous bois OU à partir du 1er dec après l'année de récolte	*

Attention il existe des normes spécifiques pour les parcelles au Nord de Montélimar!!!

**Rq: pour les CDR des normes particulières sont possibles pour les raisins au Nord de montélimar**

AT : La réglementation européenne prévoit que les vins présentent une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 g/l en ac tartrique, soit 46,6 méq/l soit 2,2834 g(H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)/l en gramme d'acide sulfurique par litre.

\*=> pas précisé dans le CDC donc mesure générale :  
rouge ≤ 18  
blanc ≤ 20

\*=> pas précisé dans le CDC donc mesure générale :  
rouge ≤ 150  
blanc ≤ 200  
VDN etc ≤ 250