

Chapitre 1

Caractéristiques de l'AOC	Aires et zones dans lesquelles les opérations sont réalisées					
	Aire géographique <i>Récolte des raisins, vinification et élaboration des vins</i>		Aire parcellaire délimitée <i>Localisation des vignes</i>	Aire de proximité immédiate <i>Définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins</i>		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ AOP/AOC Costières de Nîmes ▪ Vins tranquilles rouges, rosés et blancs 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aubord ▪ Beaucaire ▪ Beauvoisin ▪ Bellegarde ▪ Bernis ▪ Bezouze ▪ Bouillargues ▪ Le Cailar ▪ Caissargues ▪ Garons ▪ Générac ▪ Jonquières Saint-Vincent 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lédénon ▪ Manduel ▪ Meynes ▪ Milhau ▪ Nîmes ▪ Redessan ▪ Rodilhan ▪ Saint-Gilles ▪ Serhac ▪ Uchaud ▪ Vauvert ▪ Vestric-et-Candiac. 	<p>Vins issus des vignes situées sur aire de production définie par l'INAO en 1985.</p> <p>Limites parcellaires disponibles au Syndicat et en mairies des communes mentionnées ci-contre.</p>	<p>Bouches-du-Rhône :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arles ▪ Saintes-Maries-de-la-Mer ▪ Tarascon <p>Gard :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aigues-Mortes ▪ Aigues-Vives ▪ Aimargues ▪ Boissières ▪ Cabrières ▪ Calmette ▪ Caveirac 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarensac ▪ Codognan ▪ Collias ▪ Comps ▪ Dions ▪ Estezargues ▪ Fournès ▪ Fourques ▪ Gajan ▪ Langlade ▪ Marguerittes ▪ Montfrin 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nages-et-Solorgues ▪ Parignargues ▪ Poulx ▪ Remoulins ▪ Rouvière ▪ Sainte-Anastasia ▪ Saint-Bonnet-du-Gard ▪ Saint-Gervasy ▪ Saint-Hilaire d'Ozilhan ▪ Saint-Laurent-d'Aigouze ▪ Vergèze ▪ Vers-Pont-du-Gard

ENCEPAGEMENT

Pour une couleur considérée, totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'AOC

Vins rouges et rosés			Vins blancs		
Cépages principaux	Cépages accessoires	Règles de proportion à l'exploitation	Cépages principaux	Cépages accessoires	Règles de proportion à l'exploitation
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grenache N ▪ Mourvèdre N ▪ Syrah N 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carignan N ▪ Cinsault N ▪ Marselan N 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cépages principaux $\geq 60\%$ ▪ Mourvèdre et/ou Syrah $\geq 20\%$ ▪ Marselan N $\leq 10\%$ ▪ Vins rosés : 20% maximum de cépages blancs 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grenache B ▪ Marsanne B ▪ Roussanne B 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bourboulenc B ▪ Clairette B ▪ Macabeu B ▪ Vermentino B ▪ Viognier B 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deux cépages principaux minimum ▪ Cépages principaux $\geq 50\%$, chaque cépage principal $\leq 80\%$ ▪ Viognier B $\leq 20\%$

CONDUITE DU VIGNOBLE

Mode de conduite, Autres pratiques culturales, Irrigation

Densité de plantation	Règles de taille	Règles de palissage et hauteur de feuillage	Charge maxi moyenne à la parcelle	Seuil de pieds morts ou manquants	Etat cultural de la vigne	Autres pratiques culturales	Irrigation
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Densité minimale de 4000 pieds/ha ▪ Inter-rangs \leq 2,50 m ▪ Inter-ceps \geq 0,80 m ▪ Superficie maximale disponible au sol de 2,50 m²/cep = <i>Distance inter-rang X Distance inter-cep</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taille avant 1^{er} Mai ▪ Taille courte maxi 6 coursons/cep avec maxi 2 yeux francs/courson ▪ Cordon de Royat maxi 10 coursons/cep avec un seul œil franc/courson ▪ Syrah N / Viognier B taille possible en Guyot simple, maxi 10 yeux francs/cep (6 yeux francs maxi/long bois, 1-2 coursons de rappel à 2 yeux francs maxi) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauteur de feuillage avec 1,40 m² de SECV/kg de raisin ▪ Fil porteur à 0,80 m du sol maxi pour les vignes Guyot simple ou en cordon de Royat ▪ Syrah N : palissage obligatoire mini 1 niveau de fils releveurs ▪ Hauteur de feuillage palissé des vignes en « palissage plan relevé » au minimum égale à 0,5 fois l'écartement inter-rangs 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 9500 kg/ha ▪ Quand irrigation autorisée : 8000 kg/ha 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20% maxi de ceps morts ou manquants ▪ Si densité plantation \geq 5000 pieds/ha : Maxi 30% de pieds morts ou manquants 	<p style="text-align: center;">Bon état cultural général</p> <p style="text-align: center;">(dont l'état sanitaire et l'entretien du sol)</p>	<p>Obligation enherbement des tournières</p>	<p>Soumise à autorisation et déclaration</p> <p><i>(art. D645-5 code rural et de la pêche maritime)</i></p>

MESURES TRANSITOIRES

Encépagement, règles de proportion (vins rouges et rosés)

Proportion de Grenache N + Mourvèdre N + Syrah N \geq 60% encépagement

Modes de conduite

- **Parcelles plantées avant 04/07/1986 + Densité \leq 3300 pieds/ha :**
 - Gardent droit AOC jusqu'à arrachage, sous réserve 1,40 m² SECV/kg raisin minimum
 - Rendements = Rendement annuel \times 0,75
- **Parcelles plantées avant 06/09/1989 avec une densité comprise entre 3300 et 4000 pieds/ha :**
 - Gardent droit AOC jusqu'à arrachage, sous réserve 1,40 m² SECV/kg raisin minimum
 - Rendements = Rendement annuel \times 0,75
- **Parcelles plantées avant 31/07/2009 avec densité \geq 4000 pieds/ha peuvent présenter :**
 - 2,5 m < Distance interangs < 3 m
 - 0,6 m < Distance interceps < 0,8 m
- **Parcelles de Grenache B/Grenache N plantées avant 06/09/1989 :**
 - Taille Guyot simple, maxi 10 yeux francs par cep, dont 6 yeux sur le long bois et 1-2 coursons à 2 yeux maximum

RECOLTE, TRANSPORT ET MATURITE DES RAISINS		RENDEMENTS, ENTREE EN PRODUCTION	
Récolte	Maturité du raisin	Rendement	Entrée en production des jeunes vignes
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vins issus de raisins récoltés à bonne maturité ▪ Raisins non écrasés et non tassés ▪ Procédure d'inertage ou de neutralisation obligatoires si : <ul style="list-style-type: none"> ○ épaisseur de raisins transportés > 1 m ○ ou si poids > 5000 kg ▪ Délai maximum de 2h pour apporter les raisins sans inertage ou sans neutralisation jusqu'au lieu de vinification 	<p>Richesse minimale en sucre des raisins :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 198 g/l de moût (rouges) ▪ 189 g/l de moût (blancs et rosés) <p>Titre alcoométrique volumique naturel minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 11,5% pour n'importe quelle couleur 	<p>Rendement <i>moyenne par couleur sur l'exploitation</i></p> <p>60 hl/ha¹</p>	<p>Vins rouges :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 3^{ème} année (4^{ème} feuille) après plantation réalisée avant le 31 juillet ▪ 2^{ème} année (3^{ème} feuille) après greffage en place réalisé avant le 31 juillet ▪ 1^{ère} année (2^{ème} feuille) après surgreffage réalisé avant le 31 juillet quand parcelles avec uniquement des cépages admis pour l'AOC (tolérance de 80% de l'encépagement conforme au CdC l'année suivant le surgreffage) <p>Vins blancs et rosés :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2^{ème} année (3^{ème} feuille) après plantation réalisée avant le 31 juillet ▪ 1^{ère} année (2^{ème} feuille) après greffage en place réalisé avant le 31 juillet ▪ 1^{ère} année (2^{ème} feuille) après surgreffage quand parcelles avec uniquement des cépages admis pour l'AOC (tolérance de 80% de l'encépagement conforme au CdC l'année suivant le surgreffage)

Pour information, l'article D645-8 du Code rural et de la pêche maritime prévoit pour les jeunes vignes la disposition suivante :

"Les raisins obtenus sur les parcelles de jeunes vignes situées à l'intérieur de la zone de production des raisins d'une appellation d'origine contrôlée et répondant aux conditions d'encépagement définies dans le cahier des charges ne peuvent être utilisés pour produire du vin :

- a) L'année de la plantation en place avant le 31 juillet et l'année suivante, dans le cas d'utilisation de greffés-soudés ou de plants francs de pied ;
- b) L'année du greffage sur place ou du surgreffage réalisé avant le 31 juillet, dans le cas d'utilisation de plants racinés de porte-greffe ou du surgreffage.

Les produits issus de ces raisins ne peuvent circuler qu'à destination de la destruction par envoi aux usages industriels."

¹ Ce rendement s'entend net de lies et uniquement pour des parcelles présentant moins de 20 % de pieds morts et manquants et plantées à au moins 4000 pieds/ha. Ce rendement est susceptible d'être modifié : se référer aux éventuelles mesures de campagne pour chaque récolte. Les volumes de bourbes + lies communément admis par l'administration sont de 1 à 5% pour les rouges et 1 à 10% pour les blancs et rosés.

TRANSFORMATION, ELABORATION, ELEVAGE, CONDITIONNEMENT, STOCKAGE

- Dispositions Générales - Vins vinifiés selon les usages locaux, loyaux et constants -

Assemblage des cépages	Normes analytiques ²		
	Type d'essai	Paramètre contrôlé	Spécification
<p>Vins rouges - rosés</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Issus assemblage raisins/moûts/vins ▪ Cépage(s) principal(aux) ≥ 50% assemblage ▪ Au moins 2 cépages prévus dont minimum un cépage principal ▪ Marselan N ≤ 10% de l'assemblage <p>Vins blancs</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Issus assemblage raisins/moûts/vins ▪ Cépage(s) principal(aux) ≥ 60% assemblage ▪ Au moins 2 cépages prévus dont minimum un cépage principal ▪ Viognier B ≤ 20% de l'assemblage 	Analyse physico-chimique	Titre alcoométrique volumique naturel	Minimum 11,5 % vol
		Acidité volatile	Vins blancs et rosés au stade du conditionnement : acidité volatile ≤ 0,698 g H ₂ SO ₄ /L 14,28 meq/l Vins rouges : acidité volatile ≤ 0,98 g H ₂ SO ₄ /L 20 meq/L
		SO ₂ total au stade du conditionnement	Vins rouges : ≤ 140 mg/L Vins blancs et rosés : ≤ 180 mg/L
		Acide malique au stade du conditionnement	Vins rouges : ≤ 0,4 g/L
		Taux de sucres (Glucose et Fructose) au stade du conditionnement	Vins rouges dont TAV naturel ≤ 14% : ≤ 3 g/L Vins rouges dont TAV naturel > 14% : ≤ 4 g/L Vins blancs et rosés ≤ 4 g/L
		Intensité colorante modifiée	Vins rouges : ≥ 6 - Après fermentation malo-lactique Vins rosés : ≥ 0,5 et ≤ 2
	La conformité est établie sur la base d'une analyse COFRAC (après prise en compte des incertitudes de mesures du laboratoire) par un laboratoire accrédité COFRAC pour les paramètres analysés et habilité par l'INAO.		

² Source : Certipaq

TRANSFORMATION, ELABORATION, ELEVAGE, CONDITIONNEMENT, STOCKAGE, DATE DE MISE EN MARCHÉ

- Dispositions Générales - Vins vinifiés selon les usages locaux, loyaux et constants -

Capacité cuverie	Pratiques œnologiques et traitement physique
Capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins égale au volume vinifié en AOC au cours de la récolte précédente	Pour l'élaboration de vins rosés : interdiction de l'utilisation de charbons à usages œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations
Obligations de tenue des registres	Entretien global du chai et du matériel
<p>Suivi de maturité</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Registres de richesses en sucres des raisins par unité culturale ▪ Registres du titre alcoométrique volumique naturel par contenant <p>Dispositions transitoires Liste des parcelles dont le mode de conduite suit des dispositions transitoires.</p> <p>Dispositions relatives au conditionnement et au stockage</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour tout lot conditionné, opérateur doit conserver pour l'organisme de contrôle : <ul style="list-style-type: none"> ○ Registre manipulation (Règlement CE n°84/2011 du 24/04/2001) ○ Analyse avant ou 15 jours après conditionnement ○ Bulletins d'analyses conservés 6 mois après conditionnement ○ 6 échantillons/tirage à tenir à disposition au moins 2 mois après conditionnement (cas des opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements/an, contrôlés en post-mise)³ 	Chai et matériel de vinification en bon état d'entretien général
	Maîtrise des températures de fermentation
	Chai vinification avec capacité de réfrigération de la totalité du volume de vins rosés/blancs à une température du contenant < 20°C
	Matériel interdit
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinificateurs continus, érafloirs centrifuges, foulo-pompe, cuves à recyclage de marc, égouttoir à vis avec diamètre < 750 mm ▪ Autorisation pressoir continu uniquement pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermiquement (T > 40°C) avec diamètre ≥ 500 mm
	Dispositions relatives au stockage
	Lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés
	Date en marché à destination du consommateur
Selon les dispositions de l'article D645-17 du code rural et de la pêche maritime : à partir du 15 décembre de l'année de récolte ⁴ pour les Costières de Nîmes blancs, rosés et rouges	

³ Plan de contrôle AOC Costières de Nîmes PC AO 24 V02


⁴ Date susceptible d'être modifiée : se référer aux éventuelles mesures de campagne pour chaque récolte

Chapitre 2

OBLIGATIONS DECLARATIVES

Déclaration préalable d'affectation parcellaire (DAP)	Déclaration de revendication (DREV)	Déclaration préalable des retraisons	Déclaration de conditionnement	Déclaration relative à l'expédition hors territoire national de vin non conditionné	Déclaration de déclassement	Déclaration préalable relative à la taille
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Envoi DAP à l'ODG au plus tard le 14 avril de l'année de récolte ▪ Renouvelable par tacite reconduction sauf modifications signalées par opérateur au plus tard le 14 avril <p>A tenir à disposition de l'organisme de contrôle :</p> <ul style="list-style-type: none"> + <i>Liste parcelles avec pieds morts ou manquants > 20% encépagement</i> + <i>Liste parcelles plantées avant 04/07/1986 ou 06/09/1989 avec densité de plantation < 4000 ceps/ha</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Envoi DREV avant 1^{ère} sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 14 décembre de l'année de récolte ▪ Possibilité séparation déclaration en fonction des couleurs <p>+ <i>Copie déclaration de récolte, SV11 ou 12</i> + <i>Plan de cave</i></p> <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; text-align: center;">Déclaration de renonciation à produire⁵</div> <p>Possibilité de renoncer à produire en AOC sur les parcelles ne respectant pas le cahier des charges jusqu'au 30 Juin de l'année de récolte (ou début des vendanges si accident climatique) à l'ODG</p>	<p>Opérateur commercialisant vins AOC en vrac adresse à l'organisme de contrôle la déclaration de transaction pour le lot concerné :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le jour de la contractualisation transaction ou au plus tard 5 jours ouvrés après contractualisation transaction ▪ au plus tard 10 jours avant retraitaison 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 jours ouvrés avant début conditionnement opérateur doit déclarer à l'organisme de contrôle les lots de vins AOC concernés ▪ Si plus de 12 conditionnements par an, l'opérateur peut adresser mensuellement une déclaration récapitulative 	<p>Si expédition hors du territoire national d'un vin AOC non conditionné, déclaration à l'organisme de contrôle des volumes concernés au moins 10 jours ouvrés avant expédition</p>	<p>Si déclassement d'un vin AOC en vin sans indication géographique obligation de le déclarer à l'ODG et à l'organisme de contrôle maximum 7 jours ouvrés après déclassement et avant l'expédition du vin</p>	<p>Déclaration par l'opérateur à l'ODG de la liste des parcelles conduites :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En cordon de Royat avant le 30 avril de la 2^{ème} année après plantation l'année dite de 3^{ème} feuille ▪ En gobelet et transformées en cordon de Royat avant le 30 avril de l'année de la taille de transformation

⁵ Attention, toutes les parcelles affectées en AOC Costières de Nîmes n'ayant fait l'objet d'aucune déclaration de renonciation à produire doivent respecter le cahier des charges de l'AOC Costières de Nîmes même si celles-ci sont destinées à la production de vin d'une autre dénomination ayant un cahier des charges moins restrictif (autre AOC, IGP, VSIG,...). Une même parcelle ne peut faire l'objet d'une double affectation parcellaire (ex : Costières de Nîmes et Clairette de Bellegarde) d'après l'article D645-19 du Code rural et de la pêche maritime.

Déclaration d'identification d'un opérateur – DI –	Habilitation
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dépôt DI obligatoire à l'ODG Costières de Nîmes pour bénéficier de l'AOC : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> avant le 1^{er} avril de l'année de récolte pour les producteurs de raisins <input type="checkbox"/> avant le 13 juillet de l'année de récolte pour les vinificateurs <input type="checkbox"/> au plus tard 1 mois avant le début d'activité pour les conditionneurs et négociants ▪ <u>Signature d'une nouvelle Déclaration d'Identification en cas de :</u> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> changement d'un des points de la DI <input type="checkbox"/> changement de raison sociale <input type="checkbox"/> cession ou reprise de l'outil de production <div style="margin-left: 150px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">} sans modification majeure de l'outil de production</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Nouvelle procédure d'habilitation en cas de modification majeure de l'outil de production :</u> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> modification de plus de 20% des surfaces de la structure d'exploitation,  <input type="checkbox"/> changement de localisation du lieu de vinification et/ou élevage, <input type="checkbox"/> acquisition de nouveaux matériels visés dans le cahier des charges ▪ Dès réception du dossier d'identification complet par l'ODG Costières de Nîmes, celui est transmis à l'organisme de contrôle pour le lancement de la procédure d'habilitation ▪ Le contrôle d'habilitation a lieu dans les 3 mois suivant l'acceptation de la DI par l'ODG et au plus tard le 15 août de l'année de récolte pour les producteurs et vinificateurs ▪ L'habilitation a pour objectif de vérifier l'aptitude d'une structure à répondre aux exigences de l'AOC et son engagement à appliquer le cahier des charges et le plan de contrôle de l'AOC Costières de Nîmes ▪ Contrôle d'habilitation = examen documentaire seul OU examen documentaire + évaluation sur site

REGLES DE PRESENTATION ET ETIQUETAGE	
Dispositions générales	Dispositions particulières
Vins revendiquant l'AOC Costières de Nîmes doivent obligatoirement inscrire ladite AOC sur tous les documents d'accompagnement, déclarations de stock, annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients avant toute offre au public, expédition, mise en vente ou vente.	<p>Etiquetage des vins AOC peuvent préciser le nom d'une unité géographique plus petite si il s'agit d'un lieu dit cadastral et figurant sur la déclaration de récolte.</p> <p>Etiquetage des vins AOC peuvent préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions fixées entre les différents ODG concernés.</p>

Plus d'informations sur les règles d'étiquetage, rendez-vous sur le blog du Président : <http://leprez.costieres-nimes.org/?p=1568>

AOC ⇔ AOP : Appellation d'Origine Contrôlée / Appellation d'Origine Protégée

DAP : Déclaration préalable d'Affectation Parcelaire

DI : Déclaration d'Identification

DREV : Déclaration de Revendication

FML : Fermentation malolactique

ODG : Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC

SECV : Surface Externe du Couvert Végétal