

POINT SUR LE CAHIER DES CHARGES



RAPPEL DE LA RÈGLE D'ASSEMBLAGE

l'AOC Côtes de Provence est une des rares appellations à pouvoir vinifier les moûts de raisins blancs et rouges ensemble. Il s'agit d'un usage séculaire qui justifie cette pratique auprès de l'INAO. Cet usage est intégré au sein du cahier des charges :

« Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus de deux au moins des cépages prévus dans l'encépagement, dont au moins un des cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage. »



Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins noirs, de moûts ou de vins en cours de fermentation ou de vins issus de cépages noirs.

Ou

Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins blancs et noirs ou de moûts ou de vins en cours de fermentation issus de cépages blancs et noirs

En aucun cas, il n'est possible d'obtenir des vins rosés sous l'appellation « Côtes de Provence » par l'assemblage de vins issus de cépages blancs et de vins issus de cépages noirs. Cette pratique entraîne un déclassement de l'ensemble de la cuve.

Si vous souhaitez réaliser des vins rosés issus de cépages blancs et noirs, l'assemblage doit avoir lieu avant la fin de la fermentation.

USAGE DES CHARBONS :

Rappel du cahier des charges

Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée (à dose légale).

Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe » et « Pierrefeu », l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

L'usage de charbon œnologique est décrit dans le Règlement (CE) 606/2009 :

ligne 9 annexe 1A

Dose maximale : 100 g/hl (en poids de charbon sec)

Utilisation soumise à : la tenue d'un registre de manipulation indiquant la date du traitement, le volume et la nature du produit traité, la quantité de charbon mise en œuvre.

