

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Muscat du Ventoux » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 25/04/2013.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires *

«MUSCAT DU VENTOUX»

N° CE: FR-PDO-0105-0996-24.04.2012

IGP () AOP (X)

1. DENOMINATION

«Muscat du Ventoux»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Muscat du Ventoux » est un raisin noir de table produit à partir du cépage muscat de Hambourg . Il se caractérise par des baies de taille plutôt élevée, sans grains rouges, généralement très colorées, croquantes et développant un parfum muscaté à la fois intense et élégant. Les grappes de raisins sont homogènes, d'un poids minimum de 250 grammes, avec des baies libres disposées régulièrement sur la grappe. Le renforcement de la coloration bleutée du cépage est typique de l'appellation. La pruine du raisin ne doit pas être altérée. La rafle doit être turgescente.

Les raisins ont un indice réfractométrique (IR) supérieur à 18 (correspondant à 169,3 g/l de sucre) et un rapport sucres totaux/acidité (S/A) supérieur à 25 (le sucre étant exprimé en g/l de sucres totaux, l'acidité en g/l d'acide tartrique).

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes de la production des raisins ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Muscat du Ventoux » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 25/04/2013.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

~~Le conditionnement est obligatoirement réalisé dans l'aire géographique délimitée dans les conditions suivantes : le conditionnement se fait sur la parcelle pour limiter les manipulations. Toutefois les plateaux peuvent être divisés en barquette, cette opération se déroule alors en station de conditionnement également située dans l'aire géographique.~~

~~L'obligation de conditionnement dans l'aire géographique est justifiée par la fragilité du produit qui nécessite de limiter au maximum les manipulations survenant entre récolte et conditionnement : ainsi, la mise en plateau se fait directement à la parcelle pour préserver au maximum l'intégrité du produit et seule la division de ces plateaux en barquettes peut être réalisée en station située dans l'aire géographique sous la maîtrise des opérateurs de la filière. La réalisation de ces conditionnements dans l'aire géographique permet de préserver les caractéristiques du produit dans la mesure où toutes les précautions sont prises depuis la récolte jusqu'au conditionnement : récolte manuelle, tri à la récolte afin de sélectionner les raisins répondant aux caractéristiques de l'AOP, récolte en plateau afin de limiter l'entassement des fruits, interdiction du dépotage et obligation de commercialisation dans l'emballage d'origine. Cette condition permet en outre de renforcer la traçabilité du produit et d'en garantir l'authenticité, en évitant toute substitution du produit lors de la mise en plateau ou mise en barquette.~~

~~Le stockage des raisins en longue conservation est également réalisé dans l'aire géographique afin de permettre, une mise en chambre frigorifique très rapide, afin de préserver le produit et d'éviter toute altération de celui-ci. En effet la rapidité de l'abaissement de la température au cœur du raisin est une condition indispensable pour une conservation de plusieurs mois. **Des examens analytique et organoleptique du raisin sont systématiquement effectués en sortie de chambres frigorifiques pour s'assurer du maintien des caractéristiques du produit.**~~

~~Au stade du détail, la commercialisation doit obligatoirement se faire dans les emballages d'origine, la bande vignette devant rester visible ; le dépotage est interdit.~~

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

~~Tout conditionnement de raisin commercialisé sous le nom de~~**L'étiquetage des raisins d'appellation d'origine « Muscat du Ventoux » doit comporter une bande vignette solidaire de l'emballage sur lequel doit figurer le nom de l'appellation d'origine, le symbole AOP de l'Union européenne, le numéro d'identification du producteur et le numéro de la bande-vignette.**

~~Les bandes vignettes sont distribuées exclusivement par le groupement à tout producteur ayant présenté une déclaration proportionnellement à la surface revendiquée pour l'appellation d'origine.~~

~~Toute bande vignette non utilisée devra être signalée au groupement avant le 1er février de chaque année suivant ladite récolte. Un récapitulatif des quantités produites ainsi que du nombre de bandes vignettes utilisées est communiqué au groupement en fin de campagne, à des fins statistiques.~~

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Muscat du Ventoux » se situe entre trois massifs montagneux : au nord, le mont Ventoux ; à l'est, les monts du Vaucluse et au sud, le massif du Luberon.

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Muscat du Ventoux » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 25/04/2013.

Elle s'étend, sur le département du Vaucluse, à l'intérieur du territoire des communes suivantes :

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Jocas, Lacoste, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saumane-de-Vaucluse, Vaison-la-Romaine, Venasque, Viens, Villars et Villes-sur-Auzon.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1 Les facteurs naturels

La région du Ventoux se distingue par des caractères géologiques et climatiques qui lui sont propres.

Les sols sont de nature sablo-limono-argileuse. Ces caractères édaphiques ont amené cette zone à produire du vin et des raisins de table de qualité.

Le climat de la zone est de type méditerranéen. Il se caractérise notamment par un fort ensoleillement estival et par une faible pluviométrie. Toutefois, l'influence du mont Ventoux, qui culmine à plus de 1900 m d'altitude, donne des températures nocturnes plus fraîches. Ce relief a également un effet protecteur contre le Mistral, vent dominant parfois violent dans la vallée du Rhône.

Le faible taux d'hygrométrie de l'air, conséquence de la faible pluviométrie annuelle, a un effet prophylactique particulièrement favorable à la culture de la vigne.

5.1.2 Les facteurs humains

La culture du « Muscat du Ventoux » remonte au début du 20^{ième} siècle dans la région du Vaucluse. Dès 1914, étaient recensées dans le département du Vaucluse des plantations en muscat de Hambourg, cépage utilisé pour la production du « Muscat du Ventoux ».

Les producteurs ont développé sur l'aire de production un véritable savoir-faire dans le soin apporté à la culture de la vigne pour obtenir des raisins sains et colorés. Tout au long de l'année, par la taille des sarments en hiver et la gestion du feuillage en période végétative, le producteur optimise la vigueur de ses plants et la maturation des grappes. La récolte manuelle avec un ciselage et un tri à la parcelle vient finaliser un savoir-faire forgé sur une longue expérience transmise de générations en générations.

5.2. Spécificité du produit

Le « Muscat du Ventoux » est un raisin noir de table produit à partir du cépage muscat de Hambourg. Il se caractérise par des baies de taille plutôt élevée, sans grains rouges, généralement très colorées, croquantes et développant un arôme et une saveur muscatés caractéristiques du cépage muscat de Hambourg. Le renforcement de la coloration bleutée du cépage lors de la maturation est typique de l'appellation. La pruine du raisin ne doit pas

Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Muscat du Ventoux » approuvée par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 25/04/2013.

être altérée. Les grappes de raisins sont homogènes, avec une bonne richesse saccharimétrique.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le climat méditerranéen de la zone, notamment par son ensoleillement, permet une maturation optimale des raisins. En outre, grâce à l'influence du Mont Ventoux responsable de la forte amplitude thermique entre le jour et la nuit au cours de la période de maturation, le muscat trouve dans ce terroir les conditions idéales à l'obtention de sa pigmentation bleutée et à la concentration des arômes au niveau des baies. La fraîcheur nocturne contribue particulièrement à la préservation des arômes.

La taille de la vigne, en limitant le rendement, permet une maturation optimale des grains de raisin. De plus, un soin particulier est apporté à la gestion du feuillage. Ce travail permet d'obtenir une surface optimum de feuillage qui est un des éléments nécessaires à une bonne photosynthèse des sucres, des composés organoleptiques du raisin et des anthocyanes responsables de la coloration des baies.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMuscatDuVentoux.pdf>