

## **A.O.C MERIDIONALES - MILLESIME** **2011/2012/2013/2014/2015/2016/2017**

Analyses \ AOC	1		2	3	4	5	6	7	8	9
	Beaumes de Venise	Muscat de Beaumes de Venise	Clairette de Die Vins du Diois	Grignan-les-Adhémar	Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Primeur, Côtes du Rhône Villages	Côtes du Vivarais	Gigondas	Lirac	Vinsobres	Cairanne
<b>TAV</b> (% vol)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>AV</b> (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>AT</b> (méq/L) (R 491)	≥ 46.6méq/L (soit 3.5g d'acide tartrique/L ou 2.284 g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )									
<b>Sucres</b> (g/L glucose-fructose))	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>SO<sub>2</sub> total</b> (mg/L) Au conditionnement (R 606)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>IPT</b> ( DO 280)	x			x	x		x	x	x	x
<b>Intensité colorante</b> (DO 420+DO520+DO620)	x			x	x	x		x	x	x
<b>Acide Malique</b> (g/l)	x		x	x	x	x	x	x	x	x
<b>Pression</b> (bars)			x							

R 491 : règlement CE N° 491/2009

R 606 : règlement CE N° 606/2009

CDC : Cahier des Charge

**1. AOC BEAUMES DE VENISE ET VDN BEAUMES DE VENISE**

<i>Analyses</i>	<i>AOC</i>	<i>Teneur</i>
<b>Titre Alcoométrique Volumique</b>	Beaumes de Venise (CDC)	≥ 12.5 %vol
	Muscat de Beaumes de Venise (CDC)	≥ 15 %vol (TAV acquis) ≥ 21.5%vol ( TAV total)
<b>Acidité Volatile</b>	Beaumes de Venise au conditionnement (CDC)	≤ 16.33 (még/L) ou 0.8 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L
	Muscat de Beaumes de Venise (R 606) blancs et rosés rouges	≤ 18 (még/L) ou 0.88 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L ≤ 20 (még/L) ou 0.98 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L
<b>Sucres</b> (glucose fructose)	Beaumes de Venise (CDC) au conditionnement	≤ 3 g/L pour TAV ≤ 14%vol ≤ 4 g/L pour TAV > 14%vol
	Muscat de Beaumes de Venise (CDC)	≥ 100 g/L
<b>SO<sub>2</sub> total</b> au conditionnement (R 606)	Beaumes de Venise	≤ 150 mg/l
	Muscat de Beaumes de Venise	≤ 200 mg/l
<b>Indice de Polyphénols Totaux</b> au conditionnement	Beaumes de Venise (CDC)	≥ 45
<b>Intensité Colorante</b> au conditionnement	Beaumes de Venise(CDC)	≥ 6
<b>Acide malique</b> au conditionnement	Beaumes de Venise (CDC)	≤ 0.4 g/L

**2. AOC CLAIRETTE DE DIE ET VINS DU DIOIS**

<i>Analyses</i>	<i>AOC</i>	<i>Teneur</i>
<b>Titre Alcoométrique Volumique</b>	Clairette de Die (CDC)	TAV naturel ≥ 9% vol
	Clairette de Die Méthode ancestrale (R 491)	TAV acquis ≥ 6% vol
	Clairette de Die Méth.ancestrale (CDC) après enrichissement au conditionnement	TAV total ≤ 12.5%vol
	Clairette de Die (2de fermentation bouteille) (CDC) après enrichissement au conditionnement	TAV acquis ≤ 13.5%vol
	Clairette de Die brute (R 606)	TAV acquis ≥ 10%vol
	Châtillon en DIOIS (CDC)	TAV naturel ≥ 10.5%vol
	Châtillon en DIOIS (CDC) après enrichissement	TAV total ≤ 12.5%vol
	Coteaux de Die (CDC)	TAV naturel ≥ 10.5%vol
	Coteaux de Die (CDC) après enrichissement	TAV total ≤ 13% vol
	Crémant de Die (CDC)	TAV acquis ≥ 10%vol TAV Naturel ≥ 9%vol
	Crémant de Die (CDC) après enrichissement au conditionnement	TAV acquis ≤ 13.5%vol
<b>Acidité Volatile (R 606)</b>	Châtillon en DIOIS Rouge	≤ 0.98 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L ou 20 méq/L
	Châtillon en DIOIS Rosé, Blanc Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die	≤ 0.88 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L ou 18 méq/L
	Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die	
<b>Sucres (glucose fructose)</b>	Châtillon en DIOIS Rouge au conditionnement (CDC)	≤ 3g/L
	Coteaux de Die (CDC) et Châtillon en DIOIS Blanc, Rosé au conditionnement (CDC)	Sucres (G+F) ≤ (Acidité Totale en g/L acide tartrique ±2), dans la limite de 6 g/L de sucres (G+F)
	Clairette de Die (méthode Ancestrale) au conditionnement (CDC)	≥ 35 g/L vin fini
	Clairette de Die (2de fermentation bouteille) au conditionnement (CDC)	≤ 15 g/L vin fini
	Crémant de Die (CDC)	
<b>SO<sub>2</sub> total au conditionnement</b>	Châtillon en DIOIS Rouge (R 606) Crémant de Die (CDC)	≤ 150 mg/L
	Châtillon en DIOIS Blanc, Rosé (R 606) Coteaux de Die(R 606)	≤ 200 mg/L
	Clairette de Die(R 606)	≤ 185 mg/L
<b>Pression à 20°C</b>	Clairette de Die Méthode ancestrale au conditionnement (CDC)	≥ 3 bars
	Crémant de Die (CDC) Clairette de Die (2de fermentation bouteille) au conditionnement (CDC)	≥ 3.5 bars
<b>Acide Malique au conditionnement</b>	Châtillon en DIOIS Rouge (CDC)	≤ 0.4

**3. AOC GRIGNAN-LES-ADHEMAR**

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>	
<b>Titre Alcoométrique Volumique</b> (CDC)	≥ 11% vol	
<b>Acidité Volatile</b> au conditionnement (CDC)	rouges ≤ 0.90 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L ( 18.37 méq/L)	
	blancs/rosés ≤ 0.7 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L (14.28 méq/L)	
<b>Sucres</b> (glucose fructose) après fermentation alcoolique(CDC)	Rouges ≤14%vol → sucres ≤ 3 g/L	
	blancs/rosés et rouges >14%vol ≤ 4 g/L	
<b>SO<sub>2</sub> total</b> au conditionnement (R 606)	rouges	≤ 150 mg/L
	rosés et blancs	≤ 200 mg/L
<b>Indice de Polyphénols Totaux</b> au conditionnement pour vins rouges (CDC)	≥ 40	
<b>Intensité colorante</b> au conditionnement pour vins rouges (CDC)	> 5	
<b>Acide malique</b> au conditionnement (CDC)	rouges ≤ 0.4 g/L	

**4. AOC CDR PRIMEUR, CÔTES DU RHÔNE ET CÔTES DU RHÔNE VILLAGES**

<i>Analyses</i>	<i>AOC</i>	<i>Teneur</i>
<b>Titre alcoométrique Volumique</b> (CDC)	Côtes du Rhône primeur, Côtes du Rhône blanc, rosé, rouge Au sud du parallèle de Montélimar Au nord du parallèle de Montélimar	≥ 11 %vol ≥ 10.5 %vol
	Côtes du Rhône Villages blanc, rosé, rouge	≥ 12 %vol
	Côtes du Rhône Villages avec nom géographique blanc, rosé	
	Côtes du Rhône Villages avec nom géographique rouge	≥ 12,5 %vol
<b>Acidité Volatile</b> (CDC)	Côtes du Rhône primeur, pour les transactions	≤ 10.2 méq/L (0.5 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L)
	<u>CDR et CDR Villages</u> : Jusqu'au 1 <sup>er</sup> décembre de N*+1, au conditionnement, sauf pour les vins élevés sous bois	≤14.28 méq/L (0.7 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L)
	<u>CDR et CDR Villages</u> Après 1 <sup>er</sup> décembre N*+1, au conditionnement, et pour les vins élevés sous bois	≤16.33 méq/L (0.8 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L )
<b>Sucres</b> (glucose fructose) au conditionnement (CDC)	CDR primeur <i>blanc, rosé, rouge</i>	< 2 g/L
	CDR et CDR Villages <i>blanc, rosé, rouge</i> ≤ 14 %vol	≤ 3 g/L
	CDR et CDR Villages <i>blanc, rosé, rouge</i> > 14 %vol	≤ 4 g/L
<b>SO<sub>2</sub> Total</b> au conditionnement (R 606)	Vins rouges	≤ 150 mg/L
	Vins blancs et rosés	≤ 200 mg/L
<b>Indice de Polyphénols Totaux</b> au conditionnement pour vins rouges(CDC)	Côtes du Rhône rouges <i>Ce critère ne s'applique pas aux vins rouges en CDR primeur.</i>	≥ 35
	Côtes du Rhône Villages avec/ sans nom géographique rouges	≥ 45
<b>Intensité colorante</b> au conditionnement pour vins rouges (CDC)	Côtes du Rhône <i>Ce critère ne s'applique pas aux vins rouges en CDR primeur.</i>	≥ 4,5
	Côtes du Rhône Villages avec/ sans nom géographique	≥ 7
<b>Acide malique</b> au conditionnement (CDC)	Côtes du Rhône Village rouges et Côtes du Rhône rouge <i>Ce critère ne s'applique pas aux vins rouges en CDR primeur.</i>	< 0.4 g/L

\*N : année de la récolte.



## CRITÈRES ANALYTIQUES

FOR-119

Ind. 7  
23.10.2017

Page 5 sur 10

### 5. AOC CÔTES DU VIVARAIS

<i>Analyses</i>	<i>Teneurs</i>
Titre Alcoométrique Volumique (CDC)	≥ 11%vol
Acidité Volatile au conditionnement (CDC)	TAV ≤13% vol : AV ≤ 0.7 g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (14.28 méq/L) TAV >13% vol : AV ≤ 0.8 g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (16.33 méq/L)
SO <sub>2</sub> total au conditionnement (R 606)	Vins rouges ≤ 150 mg/L et Vins blancs, rosés ≤ 200 mg/L
Sucres (glucose fructose) au conditionnement (CDC)	Blanc et rosé ≤ 4 g/L Rouge ≤ 3 g/L si TAV ≤ 14% vol Rouge ≤ 4 g/L si TAV > 14% vol
Intensité colorante au conditionnement (CDC)	Vins rouges ≥ 4
Acide Malique au conditionnement (CDC)	Vins rouges ≤ 0.4 g/L

### 6. AOC GIGONDAS

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
Titre Alcoométrique Volumique (CDC)	≥12.5% vol
Acidité Volatile au conditionnement (CDC)	Vins rosés ≤ 0.7 g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> =14.28 méq/l Vins rouges ≤ 0.85 g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> = 17.3 méq/l
SO <sub>2</sub> total au conditionnement (R 606)	Vins rouges ≤ 150 mg/L Vins rosés ≤ 200 mg/L
Sucres (glucose fructose) au conditionnement (CDC)	≤ 3 g/l
Indice de Polyphénols totaux au conditionnement (CDC)	≥ 45
Acide Malique au conditionnement (CDC)	Vins rouges ≤ 0.4 g/L

### 7. AOC LIRAC

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>	
Titre Alcoométrique Volumique (CDC)	Vins rouges: ≥12.5% vol Vins blancs, rosés : ≥12% vol	
Acidité Volatile au conditionnement (CDC)	Jusqu'au 1 <sup>er</sup> décembre de N*+1, sauf pour les vins élevés sous bois	≤14.28 méq/L (0.7 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L)
	Après 1 <sup>er</sup> décembre N*+1, et pour les vins élevés sous bois	≤16.33 méq/L (0.8 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L)
SO <sub>2</sub> total au conditionnement (R 606)	Vins blancs, rosés ≤ 200 mg/L Vins rouges ≤ 150 mg/L	
Sucres (glucose fructose) au conditionnement (CDC)	<u>Vins ≤ 14%vol</u> : ≤ 3 g/L <u>Vins &gt;14%vol</u> : ≤4 g/L	
Intensité colorante au conditionnement	≥ 6 (CDC) Millésime 2013 : ≥ 7 Millésimes 2015 et 2016 : ≥ 6.5	
Indice de Polyphénols totaux au conditionnement	≥ 40 (CDC) Millésimes 2013 à 2016 : ≥ 45	
Acide Malique au conditionnement (CDC)	Vins rouges ≤ 0.4 g/L	

**8. AOC VINSOBRES**

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
<b>Titre Alcoométrique Volumique</b> (CDC)	≥12.5% vol
<b>Acidité Volatile</b> (CDC)	≤ 0.7 g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (14.28 méq/L)
<b>SO<sub>2</sub> total</b> au conditionnement (R606)	≤ 150 mg/L
<b>Sucres</b> (glucose fructose), au conditionnement (CDC)	≤ 3 g/L si TAV ≤ 14% ≤ 4 g/L si TAV > 14%
<b>Indice de polyphénols Totaux</b> , en vrac (CDC)	≥ 52
<b>Intensité colorante</b> , en vrac (CDC)	≥ 8
<b>Acide Malique</b> , au conditionnement (CDC)	Vins rouges ≤ 0.4 g/L

**9. AOC CAIRANNE**

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>	
<b>Titre Alcoométrique Volumique</b> (CDC)	Rouges	TAV naturel ≥12.5% vol TAV total ≤ 14% vol (après enrichissement)
	Blancs	TAV naturel ≥12% vol TAV total ≤ 13.5% vol (après enrichissement)
<b>Acidité Volatile</b> au conditionnement (CDC)	Jusqu'au 1 <sup>er</sup> décembre de N*+1, au conditionnement, sauf pour les vins élevés sous bois	≤14.28 méq/L (0.7 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L)
	Après 1 <sup>er</sup> décembre N*+1, au conditionnement, et pour les vins élevés sous bois	≤16.33 méq/L (0.8 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L)
<b>Sucres</b> (glucose fructose) après fermentation alcoolique(CDC)	Rouges et blancs ≤14%vol	≤ 3 g/L
	Rouges et blancs >14%vol	≤ 4 g/L
<b>SO<sub>2</sub> total</b> au conditionnement (R 606)	rouges	≤ 100 mg/L
	blancs	≤ 150 mg/L
<b>Indice de Polyphénols Totaux</b> au conditionnement pour vins rouges (CDC)	≥ 45	
<b>Intensité colorante</b> au conditionnement pour vins rouges (CDC)	> 5	
<b>Acide malique</b> au conditionnement (CDC)	rouges ≤ 0.4 g/L	

**A.O.C SEPTENTRIONALES - MILLESIME**  
**2011/2012/2013/2014/2015/2016/2017**

AOC Analyses	1	2	3	4	5	6	7
	Château Grillet	Condrieu	Cornas	Côte Rôtie	Hermitage	Saint Joseph	Saint Peray
TAV (% vol)	x	x	x	x	x	x	x
AV (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	x	x	x	x	x	x	x
AT (méq/L) (R 606)	≥ 46.6méq/L (soit 3.5g d'acide tartrique/L ou 2.284 g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )						
Sucres (g/L glucose fructose)	x	x	x	x	x	x	x
SO <sub>2</sub> total (mg/L) Au conditionnement (R 606)	x	x	x	x	x	x	x
Acide Malique (g/l)			x	x	x	x	

R 491 : règlement CE N° 491/2009

R 606 : règlement CE N°606/2009

CDC : Cahier des Charges



## CRITÈRES ANALYTIQUES

FOR-119

Ind. 7  
23.10.2017

Page 8 sur 10

### 1. AOC CHATEAU GRILLET

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
Titre Alcoométrique Volumique (CDC)	≥ 11.5 %vol ≤ 14% vol après enrichissement
Acidité Volatile (R 606)	≤ 18 méq/L ou 0.88 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L
Sucres (glucose fructose) (CDC)	≤ 4 g/L
SO <sub>2</sub> total au conditionnement (R 606)	≤ 200 mg/L

### 2. AOC CONDRIEU

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
Titre Alcoométrique Volumique (CDC)	≥ 11.5% vol ≤ 14% vol après enrichissement
Acidité Volatile	Condrieu sec ≤ 18 méq/L (R 606) Condrieu doux ≤ 30 méq/L arrêté du 29.03.2012 pour le millésime 2011
Sucres (glucose fructose) au conditionnement	Condrieu sec ≤ 4 g/L (R607) Condrieu doux ≥ 45 g/L (CDC)
SO <sub>2</sub> total au conditionnement (R 606)	Condrieu sec ≤ 200 mg/L Condrieu doux ≤ 250 mg/L

### 3. AOC CORNAS

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
Titre Alcoométrique Volumique (CDC)	≥ 10.5% vol
Acidité Volatile (R 606)	≤ 20 méq/L
Sucres (glucose fructose) au conditionnement (CDC)	≤ 3 g/L si TAV ≤ 13.5%vol ≤ 4 g/L si TAV > 13.5%vol
SO <sub>2</sub> total au conditionnement (R 606)	≤ 150 mg/L
Acide malique au conditionnement (CDC)	≤ 0.4 g/L

### 4. AOC CÔTE RÔTIE

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
Titre Alcoométrique Volumique (CDC)	≥ 10.5% vol
Acidité Volatile (R 606)	≤ 20 méq/L
Sucres (glucose fructose) au conditionnement (CDC)	≤ 3 g/L si TAV ≤ 13.5%vol ≤ 4 g/L si TAV > 13.5%vol
SO <sub>2</sub> total au conditionnement (R 606)	≤ 150 mg/L
Acide malique au conditionnement (CDC)	≤ 0.4 g/L





## CRITÈRES ANALYTIQUES

FOR-119

Ind. 7  
23.10.2017

Page 9 sur 10

### 5. AOC HERMITAGE

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
<b>Titre Alcoométrique Volumique</b> (CDC)	Vins rouges $\geq 10.5\%$ vol Vins blancs $\geq 11\%$ vol Vins de paille : TAV naturel $\geq 19.5\%$ vol et TAV acquis $\geq 12.5\%$ vol
<b>Acidité Volatile</b> (R 606) (CDC) au conditionnement	Vins rouges $\leq 20$ méq/L Vins blancs $\leq 18$ méq/L Vins de paille $\leq 30$ méq/L
<b>SO<sub>2</sub> total</b> au conditionnement (R 606)	Vins rouges $\leq 150$ mg/L Vins blancs, rosés $\leq 200$ mg/L Vins de paille $\leq 250$ mg/L
<b>Sucres</b> (glucose fructose) (CDC) au conditionnement	TAV $\leq 14\%$ vol: $\leq 3$ g/L TAV $> 14\%$ vol: $\leq 4$ g/L
<b>Acide Malique</b> au conditionnement (CDC)	Vins rouges $\leq 0.4$ g/L

### 6. AOC SAINT JOSEPH

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
<b>Titre Alcoométrique Volumique</b> (CDC)	$\geq 10.5\%$ vol $\leq 13\%$ vol après enrichissement
<b>Acidité Volatile</b> (R 606)	Vins rouges $\leq 20$ méq/L Vins blancs $\leq 18$ méq/L
<b>SO<sub>2</sub> total</b> au conditionnement (R 606)	Vins rouges $\leq 150$ mg/L Vins blancs, rosés $\leq 200$ mg/L
<b>Sucres</b> (glucose fructose) au conditionnement (CDC)	TAV $\leq 13.5\%$ vol: $\leq 3$ g/L TAV $> 13.5\%$ vol: $\leq 4$ g/L
<b>Acide Malique</b> au conditionnement (CDC)	Vins rouges $\leq 0.4$ g/L

### 7. AOC SAINT PERAY

<i>Analyses</i>		<i>Teneur</i>
<b>Titre Alcoométrique Volumique</b> (CDC)	tranquille	$\geq 10.5\%$ vol $\leq 13\%$ vol après enrichissement
	mousseux	$\geq 9\%$ vol $\leq 11,5\%$ vol après enrichissement
<b>Acidité Volatile</b> (R 606)		$\leq 0.88$ g/L (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) (18 méq/l)
<b>SO<sub>2</sub> total</b> au conditionnement (R 606)	tranquille	$\leq 200$ mg/L
	mousseux	$\leq 185$ mg/L
<b>Sucres</b> (glucose fructose) au conditionnement (CDC)		$\leq 4$ g/l pour les vins tranquilles

**MARC ET FINES DES CÔTES DU RHÔNE**

Analyses	1	2
	Eau-de-vie de marcs des Côtes-du-Rhône	Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône
TAV réel (% vol)	x	x
TAV brut (masse volumique à 20°C)(% vol)	x	x
Alcool supérieur (g de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique/hL d'alcool pur)	x	x
Obscuration	x	x

**1. Eau-de-vie de marcs des Côtes-du-rhône**

Analyses	Teneur
Titre Alcoométrique Volumique réel (CDC)	≥40. % vol
Titre Alcoométrique Volumique brut à 20°C(CDC)	≤ 72 % vol
Alcool supérieur	≥ 500 g de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique/hL d'alcool pur
Obscuration	4 % vol

**2. Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône**

Analyses	Teneur
Titre Alcoométrique Volumique réel (CDC)	≥40. % vol
Titre Alcoométrique Volumique brut à 20°C(CDC)	≤ 72 % vol
Alcool supérieur	≥ 300 g de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique /hL d'alcool pur
Obscuration	4 % vol

Nom et Signature du rédacteur	Date de mise à jour
Mélanie CANOVAS Original signé	13/12/2017