

A.O.C MERIDIONALES - MILLESIME 2011/2012/2013/2014/2015/2016/2017/2018

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
TAV (% vol)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
AV (g/L H ₂ SO ₄)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
AT (méq/L) (R 491)	≥ 46.6méq/L (soit 3.5g d'acide tartrique/L ou 2.284 g/L H ₂ SO ₄)									
Sucres (g/L glucose-fructose))	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SO₂ total (mg/L) Au conditionnement (R 606)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
IPT (DO 280)	x			x	x		x	x	x	x
Intensité colorante (DO 420+DO520+DO620)	x			x	x	x		x	x	x
Acide Malique (g/l)	x		x	x	x	x	x	x	x	x
Pression (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>
Titre Alcoométrique Volumique	Beaumes de Venise (CDC)	≥ 12.5 %vol
	Muscat de Beaumes de Venise (CDC)	≥ 15 %vol (TAV acquis) ≥ 21.5%vol (TAV total)
Acidité Volatile	Beaumes de Venise au conditionnement (CDC)	≤ 16.33 (még/L) ou 0.8 g(H ₂ SO ₄)/L
	Muscat de Beaumes de Venise (R 606) blancs et rosés rouges	≤ 18 (még/L) ou 0.88 g(H ₂ SO ₄)/L ≤ 20 (még/L) ou 0.98 g(H ₂ SO ₄)/L
Sucres (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
SO₂ total au conditionnement (R 606)	Beaumes de Venise	≤ 150 mg/l
	Muscat de Beaumes de Venise	≤ 250 mg/l
Indice de Polyphénols Totaux au conditionnement	Beaumes de Venise (CDC)	≥ 45
Intensité Colorante au conditionnement	Beaumes de Venise(CDC)	≥ 6
Acide malique 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>
Titre Alcoométrique Volumique	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
Acidité Volatile (R 606)	Châtillon en DIOIS Rouge	≤ 0.98 g(H ₂ SO ₄)/L ou 20 méq/L
	Châtillon en DIOIS Rosé, Blanc Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die	≤ 0.88 g(H ₂ SO ₄)/L ou 18 méq/L
	Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die	
Sucres (glucose fructose)	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)	
SO₂ total au conditionnement	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
Pression à 20°C	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
Acide Malique au conditionnement	Châtillon en DIOIS Rouge (CDC)	≤ 0.4 g/L

3. AOC GRIGNAN-LES-ADHEMAR

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
Titre Alcoométrique Volumique (CDC)	≥ 11% vol
Acidité Volatile au conditionnement (CDC)	rouges ≤ 0.90 g(H ₂ SO ₄)/L (18.37 méq/L)
	blancs/rosés ≤ 0.7 g(H ₂ SO ₄)/L (14.28 méq/L)
Sucres (glucose fructose) après fermentation alcoolique(CDC)	Rouges ≤14%vol → sucres ≤ 3 g/L
	blancs/rosés et rouges >14%vol ≤ 4 g/L
SO₂ total au conditionnement (R 606)	rouges ≤ 150 mg/L
	rosés et blancs ≤ 200 mg/L
Indice de Polyphénols Totaux au conditionnement pour vins rouges (CDC)	≥ 40
Intensité colorante au conditionnement pour vins rouges (CDC)	> 5
Acide malique 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>
Titre alcoométrique Volumique (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
Acidité Volatile (CDC)	Côtes du Rhône primeur, pour les transactions	≤ 10.2 méq/L (0.5 g(H ₂ SO ₄)/L)
	CDR et CDR Villages : Jusqu'au 1 ^{er} décembre de N*+1, au conditionnement, sauf pour les vins élevés sous bois	≤14.28 méq/L (0.7 g(H ₂ SO ₄)/L)
	CDR et CDR Villages Après 1 ^{er} décembre N*+1, au conditionnement, et pour les vins élevés sous bois	≤16.33 méq/L (0.8 g(H ₂ SO ₄)/L)
Sucres (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
SO₂ Total au conditionnement (R 606)	Vins rouges	≤ 150 mg/L
	Vins blancs et rosés	≤ 200 mg/L
Indice de Polyphénols Totaux 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
Intensité colorante 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
Acide malique 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 ₂ SO ₄ (14.28 méq/L) TAV >13% vol : AV ≤ 0.8 g/L H ₂ SO ₄ (16.33 méq/L)
SO ₂ 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 ₂ SO ₄ =14.28 méq/l Vins rouges ≤ 0.85 g/L H ₂ SO ₄ = 17.3 méq/l
SO ₂ 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 ^{er} décembre de N*+1, sauf pour les vins élevés sous bois	≤14.28 méq/L (0.7 g(H ₂ SO ₄)/L)
	Après 1 ^{er} décembre N*+1, et pour les vins élevés sous bois	≤16.33 méq/L (0.8 g(H ₂ SO ₄)/L)
SO ₂ 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 >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>
Titre Alcoométrique Volumique (CDC)	≥12.5% vol
Acidité Volatile (CDC)	≤ 0.7 g/L H ₂ SO ₄ (14.28 méq/L)
SO₂ total au conditionnement (R606)	≤ 150 mg/L
Sucres (glucose fructose), au conditionnement (CDC)	≤ 3 g/L si TAV ≤ 14% ≤ 4 g/L si TAV > 14%
Indice de polyphénols Totaux , en vrac (CDC)	≥ 52
Intensité colorante , en vrac (CDC)	≥ 8
Acide Malique , au conditionnement (CDC)	Vins rouges ≤ 0.4 g/L

9. AOC CAIRANNE

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>	
Titre Alcoométrique Volumique (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)
Acidité Volatile au conditionnement (CDC)	Jusqu'au 1 ^{er} décembre de N*+1, au conditionnement, sauf pour les vins élevés sous bois	≤14.28 méq/L (0.7 g(H ₂ SO ₄)/L)
	Après 1 ^{er} décembre N*+1, au conditionnement, et pour les vins élevés sous bois	≤16.33 méq/L (0.8 g(H ₂ SO ₄)/L)
Sucres (glucose fructose) après fermentation alcoolique(CDC)	Rouges et blancs ≤14%vol	≤ 3 g/L
	Rouges et blancs >14%vol	≤ 4 g/L
SO₂ total au conditionnement (R 606)	rouges	≤ 100 mg/L
	blancs	≤ 150 mg/L
Indice de Polyphénols Totaux au conditionnement pour vins rouges (CDC)	≥ 45	
Intensité colorante au conditionnement pour vins rouges (CDC)	≥ 5	
Acide malique au conditionnement (CDC)	rouges ≤ 0.4 g/L	

A.O.C SEPTENTRIONALES - MILLESIME 2011/2012/2013/2014/2015/2016/2017/2018

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 ₂ SO ₄)	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 ₂ SO ₄)						
Sucres (g/L glucose fructose)	x	x	x	x	x	x	x
SO ₂ 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 ₂ SO ₄)/L
Sucres (glucose fructose) (CDC)	≤ 4 g/L
SO ₂ 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
Sucres (glucose fructose) au conditionnement	Condrieu sec ≤ 4 g/L (R607) Condrieu doux ≥ 45 g/L (CDC)
SO ₂ 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 ₂ 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 ₂ total au conditionnement (R 606)	≤ 150 mg/L
Acide malique au conditionnement (CDC)	≤ 0.4 g/L

5. AOC HERMITAGE



CRITÈRES ANALYTIQUES

FOR-119

Ind. 7
23.10.2017

Page 9 sur 10

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

6. AOC SAINT JOSEPH

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

7. AOC SAINT PERAY

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

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
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

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
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	19/09/2018