

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

Analyses \ AOC	1		2	3	4	5	6	7	8	9	10
	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	Luberon	Vinsobres	Cairanne
<b>TAV</b> (% vol)	x	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	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	x
<b>SO<sub>2</sub> total</b> (mg/L) Au conditionnement (R 606)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>IPT</b> ( DO 280)	x			x	x		x	x	x	x	x
<b>Intensité colorante</b> (DO 420+DO520+DO620)	x			x	x	x		x	x	x	x
<b>Acide Malique</b> (g/l)	x		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 (méq/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 (méq/L) ou 0.88 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L ≤ 20 (méq/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>	Châtillon en DIOIS (CDC) Coteaux de Die (CDC)	TAV naturel $\geq$ 10.5%vol
	Clairrette de Die Méthode ancestrale(R 491)	TAV acquis $\geq$ 6 %vol
	Crémant de Die (CDC) Clairrette de Die brute (R 606)	TAV acquis $\geq$ 10%vol
	Clairrette de Die Méth.ancestrale (CDC) après enrichissement au conditionnement	TAV total $\leq$ 12.5%vol
	Clairrette de Die (2de fermentation bouteille) (CDC) après enrichissement au conditionnement	TAV acquis $\leq$ 13.5%vol
	Crémant de Die (CDC) après enrichissement au conditionnement	TAV acquis $\leq$ 13.5%vol
<b>Acidité Volatile</b> (R 606)	Châtillon en DIOIS Rouge	$\leq$ 0.98 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L ou 20 méq/L
	Châtillon en DIOIS Rosé, Blanc Clairrette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die	$\leq$ 0.88 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L ou 18 méq/L
	Clairrette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die	
<b>Sucres</b> (glucose fructose)	Châtillon en DIOIS Rouge au conditionnement (CDC)	$\leq$ 3g/L
	Coteaux de Die (CDC) et Châtillon en DIOIS Blanc, Rosé au conditionnement (CDC)	Sucres (G+F) $\leq$ (Acidité Totale en g/L acide tartrique $\pm$ 2), dans la limite de 6 g/L de sucres (G+F)
	Clairrette de Die (méthode Ancestrale) au conditionnement (CDC)	$\geq$ 35 g/L vin fini
	Clairrette de Die (2de fermentation bouteille) au conditionnement (CDC)	$\leq$ 15 g/L vin fini
	Crémant de Die (CDC)	
<b>SO<sub>2</sub> total</b> au conditionnement	Châtillon en DIOIS Rouge (R 606) Crémant de Die (CDC)	$\leq$ 150 mg/L
	Châtillon en DIOIS Blanc, Rosé (R 606) Coteaux de Die(R 606)	$\leq$ 200 mg/L
	Clairrette de Die(R 606)	$\leq$ 185 mg/L
<b>Pression à 20°C</b>	Clairrette de Die Méthode ancestrale au conditionnement (CDC)	$\geq$ 3 bars
	Crémant de Die (CDC) Clairrette de Die (2de fermentation bouteille) au conditionnement (CDC)	$\geq$ 3.5 bars
<b>Acide Malique</b> au conditionnement	Châtillon en DIOIS Rouge (CDC)	$\leq$ 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. 5  
13.07.2016

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 (CDC)	≥ 6 Millésime 2013 : ≥ 7 Millésime 2015 : ≥ 6.5	
Indice de Polyphénols totaux au conditionnement (CDC)	≥ 40 Millésimes 2013, 2014 et 2015 : ≥ 45	
Acide Malique au conditionnement (CDC)	Vins rouges ≤ 0.4 g/L	



## CRITÈRES ANALYTIQUES

FOR-119

Ind. 5  
13.07.2016

Page 6 sur 10

### 8. AOC LUBERON

<i>Analyses</i>	<i>Teneurs au stade de la transaction vrac ou de la retraitaison</i>	<i>Teneurs au conditionnement</i>
Titre Alcoométrique Volumique (CDC)	Vins blancs/rosés $\geq 11.5$ % vol Vins rouges $\geq 12$ % vol	
Acidité Volatile	$\leq 15.3$ méq/L (CDC)	(R606) Vins blancs/rosés : $\leq 18$ méq/L Vins rouges : $\leq 20$ méq/L
Sucres (glucose fructose) (CDC)	Vins blancs/rosés $\leq 4$ g/L Vins rouges : $\leq 3$ g/L si TAV $\leq 14\%$ vol $\leq 4$ g/L si TAV $> 14\%$ vol	
SO <sub>2</sub> total	(CDC) Vins rouges : $\leq 150$ mg/L Vins blancs/ rosés : $\leq 175$ mg/L	Vins rouges : $\leq 150$ mg/L (R606) Vins blancs/ rosés : $\leq 200$ mg/L
Acide Malique (CDC)		Vins rouges $\leq 0.4$ g/L
Intensité colorante (CDC)		Vins rouges $\geq 5$
Indice de Polyphénols Totaux (CDC)		Vins rouges $\geq 40$

### 9. AOC VINSOBRES

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

### 10. AOC CAIRANNE

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

## A.O.C SEPTENTRIONALES - MILLESIME 2011/2012/2013/2014/2015

AOC Analyses	1	2	3	4	5	6	7
	Château Grillet	Condrieu	Cornas	Côte Rôtie	Hermitage	Saint Joseph	Saint Peray
<b>TAV</b> (% vol)	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
<b>AT</b> (méq/L) (R 607)	≥ 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
<b>SO<sub>2</sub> total</b> (mg/L) Au conditionnement (R 606)	x	x	x	x	x	x	x
<b>Acide Malique</b> (g/l)			x	x	x	x	

R 491 : règlement CE N° 491/2009

R 606 : règlement CE N°606/2009

CDC : Cahier des Charges

**1. AOC CHATEAU GRILLET**

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>
Titre Alcoométrique Volumique (CDC)	≥ 11.5 %vol
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
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



**5. AOC HERMITAGE**

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

**6. AOC SAINT JOSEPH**

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

**7. AOC SAINT PERAY**

<i>Analyses</i>	<i>Teneur</i>	
<b>Titre Alcoométrique Volumique</b> (CDC)	tranquille	≥ 10.5% vol
	mousseux	≥ 9% vol
<b>Acidité Volatile</b> (R 606)		≤ 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	≤ 200 mg/L
	mousseux	≤ 185 mg/L
<b>Sucres</b> (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

**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

**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

Nom et Signature du rédacteur	Date de mise à jour
Luc ROUVIERE Original signé	19/07/2016