VINS DE PAYS DE LA COTE VERMEILLE

Décret du 17.03.86 – JORF du 20.03.86

M1 Décret du 12.06.01 – JORF du 15.06.01
M2 Décret du 25.09.01 – JORF du 26.09.01
M3 Décret du 05.12.02 – JORF du 06.12.02
M4 Décret du 16.02.04 – JORF du 19.02.04
M5 Décret du 27.08.04 – JORF du 31.08.04
M6 Décret du 14.12.05 – JORF du 21.12.05

Art. 1er. – Seuls peuvent être détenus en vue de la vente, circuler, être mis en vente ou vendus sous la dénomination " Vin de pays de la Côte Vermeille ", les vins répondant aux conditions particulières énumérées ci-après ainsi qu'aux autres conditions fixées par le décret n° 79-756 du 4 septembre 1979 susvisé.

Art. 2. – Pour avoir droit à la dénomination " Vin de pays de la Côte Vermeille ", les vins doivent être issus de vendanges récoltées sur le territoire délimité des communes suivantes : communes de Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère.

Art. 3. – supprimé M1 M2

Art. 3 bis. – Outre les conditions prévues par le décret 2000-848 du 1er septembre 2000 fixant les conditions de production des vins de pays, pour avoir droit à cette dénomination, complétée par le nom d'un cépage, les vins doivent être issus de superficies exclusivement complantées du cépage concerné. M4

Chaque cépage est vinifié séparément et le nom du cépage doit figurer sur chaque contenant.

Pour compléter cette dénomination, le cépage doit être revendiqué sur la demande d'agrément et le vin doit faire l'objet d'un agrément spécifique.

Dans le cas où la commission d'agrément constate que le vin n'a pas la typicité du cépage, il pourra être présenté en vue d'un agrément sans indication de cépage. Seuls les vins ayant fait l'objet d'un agrément avec indication de cépage pourront porter la mention de ce cépage dans l'étiquetage du produit. Dans ce cas, le nom du cépage devra obligatoirement figurer sur les documents d'accompagnement et les documents commerciaux.

Le nom de deux cépages peut compléter cette dénomination si avant l'assemblage des vins issus de ces deux cépages, chaque vin a fait l'objet d'un agrément avec indication de cépage, selon les conditions visées ci-dessus.

Les noms des deux cépages sont indiqués dans l'ordre décroissant des proportions de chacun.

Aucun des deux cépages ne peut présenter moins de 20 % de l'assemblage.

Art. 4. – Les vins de pays rouges et rosés sont produits dans la limite d'un rendement revendiqué à l'hectare de 55 hectolitres. Le rendement agronomique à l'hectare des superficies produisant ces vins, ne peut dépasser 60 hectolitres. M3 M6

Les vins de pays blancs sont produits dans la limite d'un rendement revendiqué à l'hectare de 55 hectolitres. Le rendement agronomique à l'hectare des superficies

produisant ces vins, ne peut dépasser 65 hectolitres.
Les quantités comprises entre le rendement revendiqué et le rendement agronomique comprennent les lies et les bourbes.

Art. 5. – Les vins pour lesquels est revendiquée la dénomination " Vin de pays de la Côte Vermeille " doivent, indépendamment du titre alcoométrique volumique naturel fixé à l'article 1er du décret n° 79-756 du 4 septembre 1979 susvisé, présenter un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 p. 100.

Art. 5 bis. – Un vin de pays de la Côte Vermeille peut avoir un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 15% vol. s'il répond aux conditions suivantes : M5

- le titre alcoométrique total est non inférieur à 15 % vol. et non supérieur à 20% vol. ;
- le mode d'obtention de ce produit est la surmaturité ou la pourriture noble (raisins botrytisés) ;
- le ban de vendanges des vins de 15 à 20 % vol. est décidé par le syndicat des producteurs de vin de pays de la Côte Vermeille et ne peut intervenir que trois semaines au minimum après le début des vendanges classiques;
- l'enrichissement, l'édulcoration et toutes méthodes de concentration et de tris, autres que manuelles, sont strictement interdits ;
- la richesse naturelle du moût en sucre (glucose+fructose) ne doit pas être inférieure à 252 g/l. Elle est justifiée par la fourniture d'un bulletin d'analyse joint à la demande d'agrément et délivré par un laboratoire agréé, à partir d'un échantillon remis par le producteur ;
- dans la déclaration de récolte, ces vins doivent figurer séparément des autres vins de pays revendiqués;

a) Pour les vins blancs ou rouges dont la quantité de sucres résiduels à l'agrément est supérieure ou égale à 15 g/l minimum (glucose+fructose) :

Ces vins peuvent être présentés à l'agrément, en vrac ou après conditionnement, à compter du mois de mars suivant la récolte ;

b) Pour les vins dont la quantité de sucres résiduels à l'agrément est inférieure à 15 g/l (glucose+fructose) :

b-1. Vins élevés avec oxydation très ménagée :

Ces vins sont issus d'une vinification conduite de façon à rechercher l'épuisement des sucres et l'élevage s'effectue en cuve ou foudre pleins avec ouillage.

Ils peuvent être présentés à l'agrément, en vrac ou après conditionnement, à compter du mois de mars suivant la récolte.

b-2. Vins à caractère oxydatif :

Ces vins doivent avoir subi une fermentation lente et sont mis à la consommation humaine directe après un vieillissement minimum de deux ans sans ouillage permettant au vin d'acquérir le goût de rancio.

Ils sont présentés à un agrément spécifique, à compter du mois de mars suivant la récolte. L'Office national interprofessionnel des vins notifie les volumes ainsi agréés pouvant être présentés sous la mention " rancio ".

" seule la version publiée au Journal officiel fait foi "