

CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « COTEAUX DES BARONNIES »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras soulignés**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronniees », initialement reconnue « Vin de Pays des Coteaux des Baronniees », par le décret du 16 novembre 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Coteaux des Baronniees » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Coteaux des Baronniees » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits – couleurs – types - normes analytiques

3.1 – Type de produits - couleurs

L'indication géographique protégée « Coteaux des Baronniees » est réservée aux vins tranquilles, **vins mousseux de qualité**, rouges, rosés, blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, **vins mousseux de qualité**, rouges, rosés, blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronniees » doivent présenter un titre alcoométrique volumique total au moins égal à 10,5 % vol.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges produits sont de constitution généreuse mais harmonieuse. L'intensité de leurs arômes fruités varie selon les cépages et les processus mis en œuvre. Ils ont généralement une structure et une assise assez aisément tanniques, équilibrées par une fraîcheur (acidité) toute montagnarde.

Les vins blancs et rosés, certes minoritaires, offrent d'intéressants profils plus marqués sur le fruit (« fruits frais », « fruits exotiques ») que sur la minéralité. L'agréable vivacité de ces vins est garante de leur fraîcheur de bon aloi en bouche.

Une dégustation systématique de tous les lots revendiqués permet de qualifier des vins sans défaut organoleptique.

4 - Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Coteaux des Baronnies » sont réalisées sur les territoires des communes suivantes situées dans le département de la Drôme :

- Canton de Buis-les-Baronnies : toutes les communes à l'exception de Mérindol-les-Oliviers et de Mollans-sur-Ouvèze,
- Canton de Nyons : toutes les communes à l'exception de Mirabel-aux-Baronnies, de Nyons, de Piégon, de Saint-Maurice-sur-Eygues, de Venterol et de Vinsobres,
- Canton de Rémuzat : toutes les communes,
- Canton de Séderon : toutes les communes.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » est constituée du territoire de l'arrondissement de Nyons (situé dans le département de la Drôme), hormis les communes listées au 4.1, ainsi que des territoires des arrondissements limitrophes de celui-ci suivants :

- au nord, arrondissements de Die et de Valence (situés dans le département de la Drôme),
- à l'est, arrondissement de Gap (situé dans les Hautes Alpes),
- au sud-est, arrondissement de Forcalquier (situé dans les Alpes de Haute Provence),
- au sud, arrondissements d'Avignon et de Carpentras (situés dans le département du Vaucluse),
- à l'ouest, arrondissement de Privas (situé dans le département de l'Ardèche).

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à l'arrêté du 20 février 2009.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnie » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante:

abouriou N, aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, arrufiac B, aubin B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de laseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, César N, chambourcin N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, colobel N, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, crouchen B, danlas B, duras N, durif N, eqiodola N, ekigaina N, étraire de la dui N, fer N, feunate N, florental N, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, garonnet N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, gros vert B, jacquère B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, landal N, lauzet B, len de l'el B, léon millot N, liliorila B, lival N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, maréchal foch N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hembourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleuri N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de Brunel N, plant droit N, plantet N, portan N, portugais bleu N, poulsard N, prunelard N, raffiat de moncade B, ravat blanc B, rayon d'or B, ribol N, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, romorantin B, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, semillon B, servanin

N, servant B, seyval B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, trousseau N, ugni blanc B, valdiquié N, valérien B, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N, viognier B.

6 – Rendement et entrée en production

6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » ne peut être accordé aux vins provenant de superficies de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

6.2 - Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de **90 hectolitres** (~~120 hectolitres~~) pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les volumes pris en compte pour le calcul de ce rendement s'entendent après séparation des bourbes et des lies.

Les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder **5 hectolitres** (~~10 hectolitres~~) par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quotité maximum définie pour les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés, fait perdre le droit à la possibilité de revendication au titre de l'IGP en cause pour les vins déclarés à la récolte.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1- Spécificité de la zone géographique

Les Baronnies tirent leur nom des Barons de Mévouillon et de Montauban qui, du XI^{ème} au XIII^{ème} siècle, avaient acquis une grande indépendance sous la suzeraineté lointaine des Empereurs d'Allemagne.

C'est une région clairement identifiée sur le plan géomorphologique. De moyennes montagnes de la chaîne préalpine se situent entre le Vercors (au nord), le Mont Ventoux et la montagne de Lure (au sud). Cette zone constitue les Préalpes du Diois et des Baronnies. Les Baronnies proprement dites correspondent à la partie méridionale de ces Préalpes, c'est à dire aux bassins-versants de l'Eygues et de l'Ouvèze, tributaires du Rhône. Cette région particulière révèle un relief peu élevé (moyenne de 600 mètres d'altitude) mais tourmenté, morcelé présentant une multitude de crêtes et de dépressions, tantôt étroites (gorges), tantôt larges (cuvettes), le tout traversé par un ensemble de vallées sinueuses. Ce domaine de CDC « Coteaux des Baronnies » - V4 – CP 16 mars

moyenne montagne présente quelques sommets compris entre 1000 et 1600 m et constitue une région relativement difficile d'accès avec un relief très compartimenté qui explique les singularités du peuplement et d'exploitation des potentialités du terroir.

L'armature des paysages repose essentiellement sur une assise calcaire dure d'origine sédimentaire (ère secondaire : Crétacé et Jurassique), plissée, tourmentée, déformée lors de la formation de la chaîne alpine. Les couches marno-calcaires intercalées, plus tendres ont conduits les géologues à parler de structure « croûtée » qui a conduit à la formation de vallées encaissées, dès que les dégagements érosifs ont atteint ces couches marneuses plus tendres.

On observe une nette dominante de sols calcaires très caillouteux, de pentes ou larges cônes convexes, à matrice de terre fine plutôt lourde. Ces Peyrosols calcaires (les grèzes ou « gresses » des vigneron qui distinguent les fines, moyennes et grosses par la taille de leurs éléments grossiers) sont associés d'une part aux sols souvent plus rougeâtres et très caillouteux, en situation de replat, des terrasses anciennes et de l'autre aux sols calcaires de pentes (Régosols plus ou moins profonds) directement issus des formations marno-calcaires crétacées. Dans les deux premiers cas ce sont des sols permettant un enracinement assez profond, sans pour autant être trop fertiles, se ressuyant vite et se réchauffant donc bien, ce qui est adapté aux conditions climatiques de la zone (déficit estival de type méditerranéen mais contexte plus frais dû à l'altitude et/ou à l'encaissement). Certaines terrasses Würm semblent peu caillouteuses mais suffisamment drainantes et donnent généralement satisfaction pour des cépages aromatiques. A noter que les marnes très présentes et très peu perméables ont imposé un réseau hydrographique dense, difficilement hiérarchisé, indifférent au canevas tectonique, ce qui a empêché la mise en place d'un bassin drainant, tel que celui de la Drôme.

Si le climat est encore de type méditerranéen (les touches méridionales du climat se retrouvent notamment dans la végétation et l'hydrologie) en revanche, il subit des influences montagnardes (faiblesse des températures). L'appartenance méditerranéenne se manifeste par une sécheresse et un ensoleillement estival, et la concentration des précipitations en automne. De plus, la végétation rencontrée se compose de buis, chênes, garrigue, graminées, genévriers et lavandes.

L'influence montagnarde, quant à elle, s'accroît en fonction de l'altitude et de façon plus prégnante lorsqu'on se rapproche de l'est (Ste Jalle, Rochebrune ...). Au delà de ces dernières communes, il existe une barrière de basses températures correspondant à l'existence de plus de quatre mois froids dans l'année. Un mois est qualifié « froid » lorsque la température moyenne est inférieure à 7°C. Cette barrière coïncide avec la limite d'implantation de la vigne et épouse quasiment les frontières septentrionale et orientale de l'aire géographique proposée.

Le contexte climatique (risques de gel accrus et débordements des cours d'eau) rend hasardeuse l'implantation de vignes sur des alluvions modernes qui sont plus basses et souvent très encaissées. Ce constat prévaut également pour les situations très caillouteuses

comme c'est souvent le cas au regard du régime hydrologique de l'Eygues ou de l'Ouvèze et de la nature accidentée de leurs bassins versants.

Sur le plan historique, aucune identité administrative n'a été ou n'est reconnue aux Baronnie, mais en revanche l'ensemble des communes de ce secteur présente un profil agricole caractéristique, façonné ou induit par le milieu physique. Au XIX^{ème} siècle, l'agriculture baronnaise est une agriculture de subsistance, archaïque et pauvre. Malgré ces difficultés, les densités de population agricole sont fortes, les exploitations souvent en faire valoir direct sont petites à moyennes. La polyculture est la règle : céréales avec de petits rendements, petits troupeaux ovins, mûriers pour l'élevage du ver à soie (loin de concurrencer les grosses magnaneries ardéchoises). La vigne, même rare, est toujours présente et ce dès le XIX^{ème} siècle : « *La vigne s'étend çà et là sur des surfaces réduites* ». La viticulture déjà marginale n'échappe pas aux dégâts du phylloxéra (1870) : « *Le phylloxéra détruisit en quatre ans les vignobles du bassin de Buis-les-Baronnies. Un demi siècle plus tard, en 1921, les jardiniers du village voisin de Mollans créèrent des pépinières de plants greffés avec des cépages américains* ».

Au début du XX^{ème} siècle, le développement des pépinières s'intensifie et à cette période on dénombre jusqu'à 50 pépiniéristes sur la seule commune de Mollans sur Ouvèze. Cela a permis une reconstitution du vignoble qui reste néanmoins peu important.

En ce début de XXI^{ème} siècle, l'agriculture demeure prépondérante, employant presque un tiers des actifs. La polyculture traditionnelle associée à un petit élevage a disparu au profit des vergers qui progressent vers l'intérieur à la faveur des vallées :

- vallées de l'Eygues et de l'Ouvèze (abricotiers, cerisiers, oliviers, vignes)
- vallée du Céans et de la Méouge (pommiers, poiriers)
- vallée de l'Ennuyé : (vignes; lavandes).

Ce pays contrasté s'ouvre toujours plus au tourisme et joue à plein les atouts que sont le climat (ensoleillement, climat encore méditerranéen en sud Drôme), les produits du « terroir » et les paysages. Terres à vigne, vergers, oliveraies sur les collines, champs de lavande sur les plateaux, espaces couverts de garrigues et pentes ravinées que tendent à fixer pins sylvestres ou pins noirs sont autant de ressources à préserver, à gérer et à mettre en valeur. C'est l'objectif visé par le projet (procédure en cours – finalisation en 2012)) de création d'un Parc Naturel des Baronnie (parc régional) qui devra faire coexister : tourisme, économie locale, développement rural et protection de l'environnement..

7.2 Spécificité du produit

Le vin largement prédominant est le vin rouge qui représente entre 70 à 75% des volumes produits.

Rien d'étonnant à cela puisque les cépages noirs dominent de façon écrasante l'encépagement local avec le grenache N (30%), le cabernet-sauvignon N, le merlot N et la syrah N (entre 15 et 20% chacun). Le gamay N et autres cépages étant plus anecdotiques (moins de 10%).

Il est curieux de relever que les cépages blancs sont étonnamment réduits à la portion congrue (moins de 10%). Mais ceci ne révèle-t-il pas une originalité « baronniarde » qui a conduit à privilégier la plantation de cépages rouges sur des sols argilo-calcaires frais là où ailleurs ont été privilégiées les plantations de cépages blancs.

Le grenache N et la syrah N sont mieux implantées à l'ouest et au sud de la zone, là où le passé récent des communes témoigne encore d'une volonté d'appartenance à la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » après avoir été écartées de celle de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux ».

Les vins rouge produits sont de charpente généreuse et harmonieuse. L'intensité de leurs arômes fruités varie selon les cépages et les méthodes utilisés. Ils sont généralement structurés, avec une assise aisément tannique et une fraîcheur (acidité) toute montagnarde.

Les vins blancs et rosés, certes minoritaires, offrent d'intéressants profils plus marqués sur le fruit (« fruits frais », « fruits exotiques ») et à fraîcheur.

7.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Toutes les communes de la zone font l'objet d'un classement en zone de montagne, basé sur la reconnaissance d'un handicap « altitude – pente » induisant une limitation des possibilités d'utilisation des terres et un accroissement des coûts de production.

Toutes les vignes sont situées entre 300 et 700 m d'altitude (dont un quart au dessus de 600 m). Cette caractéristique apparente le vignoble « baronnard » à la viticulture montagnarde (tels les vignobles du Diois, de Savoie).

Comme le notent les géographes, de tels paysages cloisonnés, d'accès assez difficile, « influent sur les modalités de peuplement et les potentialités de mise en valeur ». On peut donc compter qu'au plan de l'expression viticole il en soit de même et que le fort caractère du paysage se traduise dans les hommes et dans leurs vins.

Force est de constater que malgré la concurrence d'autres cultures ayant des exigences proches (abricotier, olivier), malgré la proximité de vignobles reconnus en appellation d'origine contrôlée (Côtes du Rhône, Ventoux), malgré la concurrence commerciale accrue, renforcée par l'isolement et la difficulté de pénétrer les marchés, (éloignement des grands axes de circulation), la vigne résiste et perdure dans ce secteur alors que plus à l'est elle a disparu.

Cet état de fait met en exergue l'attachement de la communauté Baronniarde à la viticulture en dépit de nombreuses vicissitudes. Il est probable que ce vignoble existe depuis fort longtemps même si les sources fiables antérieures au XXème siècle sont minces. Néanmoins, les données d'anciens RGA (Recensements Généraux Agricoles), attestent de la présence de la vigne sur ces communes, au moins depuis 1929 (probablement des

hybrides comme dans nombre de vignobles à l'époque). La configuration du vignoble telle qu'on la découvre aujourd'hui connaît donc une histoire récente modelée par les schémas de restructuration (1970-1980). S'il est vrai, que le vignoble a toujours eu ce caractère d'une spéculation agricole à la marge (faible part de la vigne dans la SAU - Superficie Agricole Utile), il n'en demeure pas moins solidement installé. Sa récente restructuration aux portes d'appellations d'origine reconnues et valorisées, témoigne de la détermination et de l'attachement des exploitants à la viticulture.

Les travaux de restructuration évoqués (années 70-80) ont introduit nombre de cépages dont certains ont depuis été écartés de l'encépagement (gamay N par exemple), preuve du savoir-faire empirique acquis depuis par les vignerons quant à la connaissance de leurs cépages et à l'adaptation de ceux-ci à des situations géo-pédoclimatiques diverses et parfois difficiles (gel, froid...). Ce savoir faire constitue un lien fort au territoire dans ce contexte original de polyculture. La présence de la vigne sur tel versant ou sommet de plateau est raisonnée, fruit d'années voire de décennies d'expériences. Cette connaissance intime de leur territoire par les viticulteurs baronniers est un gage important de qualité pour l'avenir des vins dans ce pays original. La prise de conscience du potentiel agronomique de ces terroirs complexes, morcelés, aux expositions et aux pentes très variées, est une réalité du plus vif intérêt dans une logique de démarche de valorisation d'un produit à indication géographique protégée.

8 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	documentaire
Rendement	documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGÉE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est **CERTIPAQ**, 44 rue La Quintinie - 75015 PARIS
Tél : 01.45.30.92 92 - Fax : 01 45 30 92 93

CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par CERTIPAQ, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage

ANNEXE : normes analytiques communautaires applicables aux vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnie »

Vins tranquilles		
	Min	Max
TAV acquis	9 % vol.	
TAV total		15 % vol. Par dérogation pour les vins non enrichis des zones viticoles C la limite maximale est portée à 20 % vol.
Acidité totale exprimée en acide tartrique (ou en meq/l)	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄ (ou en meq/l)		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Vins ayant une teneur en sucres (exprimée en : glucose+fructose) inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucres (exprimée en : glucose+fructose) égale ou supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l

Vins mousseux de qualité		
	Min	Max
TAV acquis	10 % vol.	
TAV total (vin de base) - après élaboration, le seuil de 10,5 % vol. prévu dans le cahier des charges s'applique	9 % vol. (10,5 % vol. pour vin fini élaboré)	
Acidité totale	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		185 mg/l
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	3,5 bars	