


 Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Article : Rosé des Riceys : un cahier des charges...](#)

Rosé des Riceys : un cahier des charges plus contraignant mais plus transparent

[Réagir](#)
[Envoyer](#)
[Imprimer](#)

C'est désormais le décret 2010-1169 du 1er octobre 2010 qui régit l'appellation d'origine contrôlée (AOC) rosé des Riceys. Il abroge celui de 1971.

La réforme nationale des AOC et la rédaction du nouveau cahier des charges ont monopolisé les producteurs pendant trois ans. À leurs côtés, les douanes, le comité interprofessionnel des vins de Champagne, l'Institut national des appellations d'origine (INAO) ont mis la main à la pâte.

Trois années laborieuses où chaque point a été vu et revu sur toutes les facettes. Calqué sur l'AOC champagne, ce cahier des charges est toutefois plus contraignant.

« Il a fallu écrire chaque étape de culture et d'élaboration, les caractéristiques, et définir tous les points de contrôle, du plant de vigne jusqu'au produit fini. C'est encore plus strict et ça installe la traçabilité, comme pour tout autre produit », explique Pascal Morel, président du syndicat des producteurs, aujourd'hui reconnu comme organisme de défense et de gestion (ODG) du rosé des Riceys.



Agrandir la photo

La qualité de la vendange 2010 permet d'élaborer du rosé des Riceys, même s'il reste confidentiel en volume

La traçabilité de mise

Si la réglementation était jusqu'alors très précise, elle ne comprenait pas, en fait, tant de contrôles marquant autant d'étapes à franchir avec obligation de résultat.

En résumant le processus, d'emblée, le producteur « possède »

l'agrément rosé des Riceys pour son vin, mais à chaque étape, il peut le perdre si le cahier des charges n'est pas satisfait. Un changement de logique, en somme, dans le système de l'agrément, « une manière de responsabiliser le producteur et d'offrir un produit à la qualité irréprochable au final », selon Pascal Morel.

Et les contrôles sont de trois ordres : l'autocontrôle réalisé comme il se doit par le vigneron lui-même conformément à la législation ; le contrôle de l'ODG rosé des Riceys avec les professionnels qui passent dans les vignes pour s'assurer de la conformité ; enfin, le contrôle de l'Association d'inspection des appellations de la Champagne (Aidac), de la vigne au vin. L'Aidac est un organisme indépendant (payé par le producteur) qui effectue les contrôles à la place de l'INAO. À chaque contrôle, le producteur sera sanctionné en cas de manquement et devra se mettre en conformité. Mais, avant de perdre son AOC, il aura eu trois niveaux de sanctions et des frais qui peuvent devenir conséquents et dissuasifs.

L'ODG contrôle environ 20 % de la surface chaque année si bien qu'en cinq ans tout sera vérifié. L'Aidac, elle aussi, contrôle environ 20 % des exploitations par an en marge des douanes qui poursuivent leurs contrôles.

L'AOC rosé des Riceys est désormais sous haute surveillance.

joueco

Haut de page

Auteur : Sylvie VIREY

Article paru le : 26 octobre 2010

[Envoyer cet article à un\(e\) ami\(e\)](#)
[Imprimer cet article](#)
[Articles sur le même thème](#)

Les commentaires (0 commentaires)

[» Tous les commentaires](#)

Réagir à cet article ou alerter le modérateur *

Login (Email) :

Mot de passe :

[Mot de passe oublié?](#)

Votre commentaire :

Veuillez vous connecter pour pouvoir poster un commentaire !

* Vous avez la possibilité d'alerter le modérateur de tout contenu injurieux, diffamatoire ou raciste, attentatoire aux bonnes mœurs, à caractère violent ou pornographique, ou encore susceptible par leur nature de porter atteinte au respect de la personne humaine et de sa dignité, de l'égalité entre les femmes et les hommes, de la protection des enfants et des adolescents.

Chef d'exploitation, salarié,
choisissez votre formation
et inscrivez-vous sur



L'actu En images