

**COTEAUX  
D'AIX EN PROVENCE  
Décret du 24 décembre 1985**

[(La mention suivie ou non de la dénomination « Les Baux de Provence » est supprimée (D. 20 avril 1995) ]

**Art. 1<sup>er</sup>.** – (Complété D. 6 décembre 1988). Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence » les vins blancs, rouges et rosés qui répondent aux conditions fixées ci-après.

**Art. 2.** – L'aire de production des vins ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence » est délimitée à l'intérieur du territoire des quarante-neuf communes suivantes :

**Département des Bouches du Rhône**

Aix en Provence, Alleins, Aurons, La Barben, Les Baux de Provence, Berre-l'Étang, Charleval, Châteauneuf-lès-Martigues, Cornillon-Confoux, Coudoux, Eguilles, Ensues-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fontvieille, Gignac-la-Nerthe, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Mouriès, Paradou, Péligon, Peyrolles-en-Provence, Port de Bouc, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognac, Rognes, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues.

**Département du Var**

Artigues, Rians  
(Supprimé, D. 20 avril 1995)

**Art. 3.** – Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence », les vins doivent être issus de vendanges récoltées dans l'aire de production délimitée par parcelles ou parties de parcelles telle qu'elle a été approuvée par le Comité national de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie lors de sa réunion des 6 et 7 juin 1985, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet. Les plans de délimitation sont déposés à la mairie des communes intéressées.

**Art. 4.** – (Complété, D. 4 août 1992) – Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence », les vins doivent provenir des cépages suivants, à l'exclusion de tous autres :

**a)** Vins rouges et rosés : Cabernet-Sauvignon (N), Carignan (N), Cinsaut (N), Cunoise (N), Grenache (N), Mourvèdre (N), Syrah (N), chacun de ces cépages, à l'exception du Grenache, ne devant pas dépasser jusqu'à la récolte 1990 incluse 50 % de l'encépagement de

l'ensemble des parcelles de vigne produisant cette appellation et 40 % à partir de la récolte 1991.

Toutefois, à partir de la récolte 1995, la proportion maximale applicable aux cépages Carignan (N) et Cabernet-Sauvignon (N) sera réduite à 30 %.

L'encépagement destiné à la production des vins rosés pourra, en outre, comporter les cépages énumérés à l'alinéa b pour la production des vins blancs, dans une proportion maximale de 10p. 100.

**b)** Vins blancs : Bourboulenc (B), Clairette (B), Grenache blanc (B), Sauvignon (B), Sémillon (B), Ugni blanc (B), Vermentino (B), chacun de ces cépages ne devant pas dépasser 70 % de l'encépagement de l'ensemble des parcelles de vigne produisant cette appellation.

Toutefois, à partir de la récolte 1991, les proportions maximales applicables aux cépages Ugni blanc, Sauvignon (B), et Sémillon (B) seront réduites à 40 % pour le cépage Ugni blanc et à 30 % pour les cépages Sauvignon et Sémillon.

Tout producteur qui a des hybrides dans son exploitation ne peut revendiquer le droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence ».

**Art. 5.** – Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence », les vins doivent provenir de raisins récoltés à bonne maturité et présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Ne peut être considéré comme étant à bonne maturité tout lot unitaire de vendange présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût pour les vins rouges et rosés et à 170 grammes par litre de moût pour les vins blancs.

**Art. 6.** – Ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence », que les vins répondant aux conditions du décret 74.872 du 19 octobre 1974 susvisé.

Le rendement de base visé à l'article 1<sup>er</sup> de ce décret est fixé à 60 hectolitres à l'hectare et constitue le plafond limite de classement.

(D. 87.854 du 22 octobre 1987). – Le bénéfice de l'appellation ne peut être accordé aux vins provenant 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 août.

**Art. 7.** – Les vignes produisant le vin d'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence » doivent présenter une densité minimale de 3 300 souches à l'hectare pour toute nouvelle plantation ou replantation. La taille de ces vignes doit être effectuée en taille courte,

gobelet ou cordon de royat, avec un maximum de huit coursons à un ou deux yeux par souche. Toutefois, la Syrah, le Cabernet-Sauvignon, le Sauvignon et le Sémillon peuvent être conduits en taille longue (Guyot), le nombre d'yeux laissés à la taille ne devant pas dépasser 40 000 à l'hectare.

**Art. 8.** – Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence », les vins doivent être élaborés selon les usages locaux. Les raisins doivent être apportés rapidement jusqu'aux lieux de vinification afin d'éviter tout risque d'oxydation.

Les vins rouges doivent être obtenus soit par vinification classique comportant le foulage préalable, accompagné ou non d'égrappage, soit par mise en œuvre de vendanges composées de raisins entiers.

Les vins rosés doivent être élaborés par saignée, égouttage ou pressurage direct avec une proportion minimale de 30 % de vin issu de saignée.

Les vins peuvent bénéficier de toutes les pratiques œnologiques autorisées par la réglementation en vigueur. Toutefois, sont interdits pour l'élaboration de ces vins, la thermo-vinification, plusieurs foulages ou pompages successifs, les vinificateurs continus, les cuves à remontages automatiques, les cuves à recyclage des marcs et, à partir de 1990, les érafloirs centrifuges, les égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et les pressoirs continus.

**Art. 9.** – Les vins ne peuvent être mis en circulation avec l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence », sans un certificat délivré par l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie dans les conditions prévues par le décret 74.871 du 19 octobre 1974 relatif aux examens analytique et organoleptique des vins à appellation d'origine contrôlée.

**Art. 10.** – Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence » et qui sont présentés sous ladite appellation, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

**Art. 11.** – L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions de production fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine, sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

**Art. 12.** – L'arrêté du 25 septembre 1972 fixant les conditions d'attribution du label « vin délimité de qualité supérieure », aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine « Coteaux d'Aix en Provence » suivie ou non

de l'appellation « Coteaux des Baux de Provence » est abrogé.

Les vins de la récolte 1985 peuvent être agréés en appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence » suivie ou non de la dénomination « Les Baux de Provence » dans la mesure où ils répondent aux conditions fixées par le présent décret.

Les vins répondant aux conditions du présent décret et ayant reçu le label des vins délimités de qualité supérieure sous l'appellation d'origine « Coteaux d'Aix en Provence » suivie ou non de l'appellation « Coteaux des Baux de Provence » peuvent être admis au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix en Provence » suivie ou non de la dénomination « Les Baux de Provence » s'ils obtiennent, dans un délai de trois mois à partir de la date de publication du présent décret, le certificat d'agrément prévu à l'article 9 ci-dessus, délivré dans les mêmes conditions après examens analytique et organoleptique. Les vins détenus par les marchands en gros seront soumis à la même procédure ; toutefois, dans ce cas, les prélèvements d'échantillons seront effectués par les agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Les vins présentés aux examens analytique et organoleptique en vue du classement en appellation contrôlée perdent définitivement et immédiatement le bénéfice de l'appellation d'origine à laquelle ils avaient droit, s'ils ne subissent pas ces examens avec succès.

Les vins rouges des récoltes antérieures et les vins blancs ou rosés des récoltes 1983 et 1984 bénéficiant de l'appellation d'origine « Coteaux d'Aix en Provence » suivie ou non de l'appellation « Coteaux des Baux de Provence » auxquels a été délivré antérieurement à la date de parution du présent décret le label des vins délimités de qualité supérieure peuvent être commercialisés sous leur appellation sous leur appellation pendant les trois mois qui suivent la date de parution du présent décret, les dispositions de l'article 2, paragraphe 3, du décret du 30 novembre 1960 relatives à la validité d'utilisation par le producteur du label des vins délimités de qualité supérieure n'étant plus applicables à ces vins. Après ce délai de trois mois, ils pourront continuer à être commercialisés sous leur appellation d'origine Vins délimités de qualité supérieure s'ils obtiennent une prorogation de la validité du label après un nouvel examen de la qualité par analyse et dégustation organisé par le syndicat de défense de l'appellation, sous le contrôle de l'Institut national des appellations d'origine.