

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Décret n° 2013-1088 du 28 novembre 2013 modifiant le décret n° 2011-1702 du 30 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet »

NOR : AGRT1319332D

Publics concernés : opérateurs intervenant dans la production de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet ».

Objet : appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet » ; lien entre la qualité et les caractéristiques du produit et la zone géographique de production.

Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur le lendemain de sa publication.

Notice : le décret précise le lien entre les spécificités des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet » et celles de la zone géographique au sein de laquelle ils sont produits.

Références : le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet » modifié par le présent décret peut être consulté, dans sa rédaction issue de cette modification, sur le site du ministère chargé de l'agriculture, à la rubrique « Publication – Bulletin officiel » (<http://agriculture.gouv.fr>).

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment le titre IV du livre VI ;

Vu le décret n° 2011-1702 du 30 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet » ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 4 septembre 2013,

Décète :

Art. 1^{er}. – I. – Le X du chapitre I^{er} du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet », homologué par le décret du 30 novembre 2011 susvisé, est modifié ainsi qu'il suit :

1° Au troisième alinéa du 2°, le mot : « souvent » est supprimé ;

2° Le 3° est remplacé par les dispositions suivantes :

« 3° *Interactions causales.*

Sur la rive droite du Rhône, la conjonction du mésoclimat "lyonnais", dû à la présence de coteaux très abrupts avancés sur un promontoire granitique orienté plein sud, perpendiculaire au fleuve, et d'un complexe géo-pédologique nécessitant l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux de terrasses et de murets, confère son identité à cette appellation d'origine contrôlée.

Ce mésoclimat offre au cépage viognier B, "roi" de "Château-Grillet", planté ici en limite septentrionale de culture, des conditions optimales de développement et de maturité des raisins et permet l'expression d'une minéralité particulière à ce vin qui apporte de la fraîcheur à sa structure aromatique fondée sur des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot,...).

L'antériorité de ce vignoble préromain n'a d'égale que la renommée de son vin blanc – apprécié par de grands amateurs de vin comme Joséphine de Beauharnais ou Thomas Jefferson –, laquelle est attestée au moins depuis le xvii^e siècle sous son nom (ou accolée à celle de "Condrieu", mais avec un prestige encore supérieur).

“Château-Grillet” se singularise par la transmission des usages au sein d’une seule famille détenant le monopole de ce vignoble depuis 1830 et l’appellation d’origine contrôlée depuis sa reconnaissance officielle le 11 décembre 1936.

“Château-Grillet” est explicitement mentionné dans une édition de 1781 de *L’Histoire naturelle de la province de Dauphiné* (tome 1. Faujas de Saint Fonds). Il est alors comparé au vin de “Côte-Rôtie” blanc : “... l’on donne encore la préférence au vin blanc de Condrieu et à celui de Château-Grillet”.

Dès cette époque au moins, cette propriété viticole et son prestigieux vin sont connus des gens de la région, ce qui lui permet ensuite de développer un marché s’étendant bien au-delà du territoire métropolitain.

En 1816, la singularité et la rareté de ce vin autorisent A. Jullien à écrire au sujet de “Château-Grillet”, dans son ouvrage intitulé *La topographie de tous les vignobles connus, suivi d’une classification générale des vins* : “Il est dans son genre l’un des meilleurs de France”. D’après l’ouvrage intitulé *Thomas Jefferson on wine* de John R. Hailman (2006), le livre de compte de Thomas Jefferson (ambassadeur des Etats-Unis en France entre 1784 et 1789 et passionné de vins) révèle que celui-ci : “... paye 9 F pour des vins de Tain, principale ville pour les grandes Syrahs rouges de l’Hermitage et les Viogniers blancs du Château Grillet”. De son côté, Nick Skubic explique dans *Thomas Jefferson : a Free Mind* (2004) que lorsque l’ambassadeur américain visite “Château-Grillet”, il y “trouve les meilleurs vins blancs de la région”. En 1856, Théodore Ogier confirme de son côté la renommée des vins de “Château-Grillet” qu’il compare à ceux de “Condrieu” dans ces termes : “Le village de Saint-Michel est disséminé sur la surface d’un sol couvert de vignes, dont les vins blancs sont en grande réputation, et l’emportent sur ceux de Condrieu. L’on cite parmi ses crus, celui connu sous le nom de Château-Grillet”.

Le *Nouveau manuel complet du vigneron français, ou l’Art de cultiver la vigne, de faire les vins* (Arsène Thiebaut de Berneaud – édition 1873), fait une classification qualitative des vins. Dans la partie consacrée aux vins blancs de “Première classe”, il retient cinq provinces françaises dont celle du Forez qui est ainsi décrite : “Le Forez. Les excellents vins de Château-Grillet, département de la Loire”. Curnonsky (1872-1956), gastronome et critique culinaire français, plaçait “Château-Grillet” au sein de sa célèbre “*Quinte des grands vins blancs de France aux côtés d’autres crus prestigieux : Montrachet, Coulée de Serrant, Château Yquem, et Château Chalon*”. Enfin, l’encyclopédie Roret, en 1921, partage cet avis sur “Château-Grillet” : “A 2 kilomètres du bourg de Condrieu, commune du département du Rhône, se trouve une propriété isolée dite le « Château-Grillet », qui produit l’un des meilleurs vins blancs de France.”

De par sa réputation et sa rareté, le vin de “Château-Grillet” a donc toujours été extrêmement apprécié et est encore considéré comme l’un des plus grands vins du monde. »

II. – Le cahier des charges de l’appellation d’origine contrôlée « Château-Grillet » est publié, dans sa rédaction issue de cette modification, au *Bulletin officiel* du ministère de l’agriculture, de l’agroalimentaire et de la forêt et peut être consulté à l’adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>.

Art. 2. – Le ministre de l’économie et des finances, le ministre de l’agriculture, de l’agroalimentaire et de la forêt et le ministre délégué auprès du ministre de l’économie et des finances, chargé du budget, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l’exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 28 novembre 2013.

JEAN-MARC AYRAULT

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l’agriculture,
de l’agroalimentaire et de la forêt,*

STÉPHANE LE FOLL

*Le ministre de l’économie et des finances,
PIERRE MOSCOVICI*

*Le ministre délégué
auprès du ministre de l’économie et des finances,
chargé du budget,*

BERNARD CAZENEUVE