

TESTO UFFICIALE  
TEXTE OFFICIEL

PARTE SECONDA

ATTI DEL PRESIDENTE  
DELLA REGIONE

Decreto 29 giugno 2022, n. 356.

Concessione, sino all' 8 luglio 2041, alla società S.E.V.A. s.r.l. con sede a Courmayeur, di variante non sostanziale di derivazione d'acqua dal torrente del ghiacciaio, nel medesimo comune, ad uso idroelettrico, assentita con il decreto del Presidente della Regione n. 196/2011 e successivamente variata con i decreti del Presidente della Regione n. 233/2014 e n. 27/2021.

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

Omissis

decreta

- Art. 1 -

Fatti salvi i diritti dei terzi, è concesso alla società S.E.V.A. s.r.l., con sede a Courmayeur di derivare dal torrente del ghiacciaio, in comune di Courmayeur, nella misura di moduli massimi 16,89 e medi annui 3,1031, per produrre, sul salto di metri 131,10, la potenza nominale media annua di kW 398,84, nella centrale che verrà realizzata in località Entrèves del comune di Courmayeur.

- Art. 2 -

Salvo i casi di rinuncia, decadenza o revoca, la durata della concessione è accordata per anni trenta successivi e continui decorrenti dal 9 luglio 2011, data dell'originario decreto di subconcessione, subordinatamente all'osservanza delle condizioni stabilite nel disciplinare protocollo n. 6973/DDS in data 17 giugno 2022 e con l'obbligo del pagamento anticipato, presso la Tesoreria dell'Amministrazione regionale, del canone annuo di euro 10.976,08 (diecimilanovecentosettantasei/08) in ragione di euro 27,52 per ogni kW, sulla potenza nominale media annua di kW 398,84, in applicazione della deliberazione della Giunta regionale n. 1483 in data 22 novembre 2021, soggetto a revisione annuale.

- Art. 3-

L'Assessorato finanze, innovazione, opere pubbliche e territorio è incaricato dell'esecuzione del presente decreto.

PREMIÈRE PARTIE

ACTES DU PRÉSIDENT  
DE LA RÉGION

Arrêté n° 356 du 29 juin 2022,

accordant, jusqu'au 8 juillet 2041, à *SEVA srl*, dont le siège est dans la commune de Courmayeur, l'autorisation, par concession, de dérivation du torrent qui descend du glacier, dans ladite commune, à usage hydroélectrique, à titre de modification non substantielle de l'autorisation, par concession, accordée par l'arrêté du président de la Région n° 196 du 9 juillet 2011 et modifiée par les arrêtés dudit président n° 233 du 19 juin 2014 et n° 27 du 14 janvier 2021.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

Omissis

arrête

Art. 1<sup>er</sup>

Sans préjudice des droits des tiers, *SEVA srl*, dont le siège est dans la commune de Courmayeur, est autorisée à dériver du torrent qui descend du glacier, dans ladite commune, 16,89 modules d'eau au maximum et 3,1031 modules d'eau en moyenne par an, pour la production, sur une chute de 131,10 mètres, d'une puissance nominale moyenne de 398,84 kW par an, dans la centrale qui sera réalisée à Entrèves, dans ladite commune.

Art. 2

L'autorisation, par concession, est accordée pour trente ans consécutifs à compter du 9 juillet 2011, date de l'autorisation initiale, sauf en cas de renonciation, caducité ou retrait. La concessionnaire est tenue de respecter les conditions établies par le cahier des charges n° 6973/DDS du 17 juin 2022 et de verser à l'avance, à la Trésorerie de la Région, une redevance annuelle de 10 976,08 euros (dix mille neuf cent soixante-seize euros et huit centimes), calculée en fonction de la puissance nominale moyenne, qui est de 398,84 kW par an, et sur la base du montant fixé par la délibération du Gouvernement régional n° 1483 du 22 novembre 2021 pour chaque kW, à savoir 27,52 euros, et actualisée chaque année.

Art. 3

L'Assessorat régional des finances, de l'innovation, des ouvrages publics et du territoire est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Aosta, 29 giugno 2022

Il Presidente  
Erik LAVEVAZ

**Decreto 31 marzo 2025, n. 140.**

**Concessione, per la durata di anni trenta, in favore del Consorzio irriguo e di miglioramento fondiario di Porossan, avente sede in Aosta, della derivazione d'acqua ad uso irriguo dal torrente Buthier, a mezzo del Ru Pompillard, del Ru Prevot, del Ru Champapon e del Ru Baudin, sulla base dei diritti di prelievo già assentiti con il decreto dell'Ingegnere dirigente l'ufficio del Genio civile di Aosta n. 1375/1945 e delle domande di riconoscimento del diritto di derivazione inoltrate al Ministro dei lavori pubblici nel dicembre 1923, nonché della derivazione dal torrente Parleaz, già assentita con decreto del Presidente della Giunta regionale n. 886/1997 e contestuale revoca di quest'ultima concessione.**

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

Omissis

decreta

- Art. 1 -

Fatti salvi i diritti dei terzi, è rilasciata in favore del in favore del Consorzio irriguo e di miglioramento fondiario di Porossan, con sede nel comune di Aosta, la concessione per la derivazione d'acqua, ad uso irriguo, dal torrente Buthier, sulla base di quanto già assentito con il decreto dell'Ingegnere dirigente l'Ufficio Genio Civile di Aosta n. 1375/1945 e delle domande di riconoscimento del diritto di derivazione inoltrate al Ministro dei Lavori Pubblici nel dicembre 1923, nonché della derivazione con prelievo dal torrente Parleaz, sempre ad uso irriguo, già assentita con decreto del Presidente della Giunta regionale n. 886/1997.

L'esercizio dei prelievi idrici è autorizzato nei periodi e con le modalità di seguito riepilogati:

- a) comprensorio irrigato a mezzo del Ru Pompillard: portata massima di prelievo pari a 0,3219 moduli (corrispondenti a 32,19 l/s) e a moduli medi annui 0,1614 (corrispondenti a 16,14 l/s) rapportati al periodo di esercizio della derivazione, che va dal 1° aprile al 30 settembre, per irrigare 20,17 ettari di terreno;
- b) comprensorio irrigato a mezzo del Ru Prevot: portata massima di prelievo pari a 0,2514 moduli (corrispondenti a 25,14 l/s) e a moduli medi annui 0,1260 (corrispondenti a 12,60 l/s) rapportati al periodo di esercizio della derivazione, che va dal 1° aprile al 30 settembre, per irrigare 17 ettari di terreno;
- c) comprensorio irrigato a mezzo del Ru Champapon: portata massima di prelievo pari a 2,2688 moduli (corrispondenti a 226,88 l/s) e a moduli medi annui 1,1375 (corrispondenti a 113,75 l/s) rapportati al periodo di esercizio della derivazione, che va dal 1° aprile al 30 set-

Fait à Aoste, le 29 juin 2022.

Le président,  
Erik LAVEVAZ

**Arrêté n° 140 du 31 mars 2025,**

**accordant, pour trente ans, au Consortium d'irrigation et d'amélioration foncière Porossan, dont le siège est à Aoste, l'autorisation, par concession, de dérivation des eaux du Buthier, par le biais des rus Pompillard, Prévôt, Champapon et Baudin, à usage d'irrigation, sur la base des droits reconnus par l'acte de l'ingénieur dirigeant du Bureau du génie civil d'Aoste n° 1375/1945, des demandes de reconnaissance des droits de dérivation présentées au ministre des travaux publics en décembre 1923 et de l'autorisation de dérivation des eaux du Parleaz, accordée par l'arrêté du président du Gouvernement régional n° 886 du 22 décembre 1997, et retirant l'autorisation, par concession, accordée par ledit arrêté.**

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

Omissis

arrête

Art. 1<sup>er</sup>

Sans préjudice des droits des tiers, le Consortium d'irrigation et d'amélioration foncière Porossan, dont le siège est à Aoste, est autorisé à dériver les eaux du Buthier, à usage d'irrigation, sur la base des droits reconnus par l'acte de l'ingénieur dirigeant du Bureau du génie civil d'Aoste n° 1375/1945, des demandes de reconnaissance des droits de dérivation présentées au ministre des travaux publics en décembre 1923 et de l'autorisation de dérivation des eaux du Parleaz, à usage d'irrigation, accordée par l'arrêté du président du Gouvernement régional n° 886 du 22 décembre 1997.

La dérivation en cause est accordée pendant les périodes et suivant les modalités indiquées ci-après :

- a) Pour ce qui est du ressort irrigué par le ru Pompillard, 0,3219 module d'eau (32,19 l/s) au maximum et 0,1614 module d'eau (16,14 l/s) en moyenne par an, au prorata de la période de dérivation, à savoir du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre, pour l'irrigation de 20,17 hectares de terrain ;
- b) Pour ce qui est du ressort irrigué par le ru Prévôt, 0,2514 module d'eau (25,14 l/s) au maximum et 0,1260 module d'eau (12,60 l/s) en moyenne par an, au prorata de la période de dérivation, à savoir du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre, pour l'irrigation de 17 hectares de terrain ;
- c) Pour ce qui est du ressort irrigué par le ru Champapon, 2,2688 modules d'eau (226,88 l/s) au maximum et 1,1375 module d'eau (113,75 l/s) en moyenne par an, au prorata de la période de dérivation, à savoir du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre, pour l'irrigation de 113,44 hectares de

tembre, per irrigare 113,44 ettari di terreno;

- d) comprensorio irrigato a mezzo del Ru Baudin: portata massima di prelievo pari a 0,2964 moduli (corrispondenti a 29,64 l/s) e a moduli medi annui 0,1486 (corrispondenti a 14,86 l/s) rapportati al periodo di esercizio della derivazione, che va dal 1° aprile al 30 settembre, per irrigare 14,82 ettari di terreno;
- e) comprensorio irrigato a mezzo dell'opera di presa posta a quota 1129 m s.l.m. sul torrente Parléaz: portata massima di prelievo pari a 0,0351 moduli (corrispondenti a 3,51 l/s) e a moduli medi annui 0,0206 (corrispondenti a 2,06 l/s) rapportati al periodo di esercizio della derivazione, che va dal 1° aprile al 31 ottobre, per irrigare 3,51 ettari di terreno;
- f) comprensorio irrigato a mezzo dell'opera di presa posta a quota 938 m s.l.m. sul torrente Parléaz: portata massima di prelievo pari a 0,0763 moduli (corrispondenti a 7,63 l/s) e a moduli medi annui 0,0447 (corrispondenti a 4,47 l/s) rapportati al periodo di esercizio della derivazione, che va dal 1° aprile al 31 ottobre, per irrigare 7,63 ettari di terreno.

- Art. 2 -

E' revocata la concessione assentita con il decreto del Presidente della Giunta regionale n. 886 in data 22 dicembre 1997 in quanto tutti i diritti di prelievo in favore del Consorzio irriguo e di miglioramento fondiario di Porossan ricompresi nel suddetto atto sono stati integrati nella nuova concessione di cui al presente decreto.

- Art. 3 -

Salvo i casi di rinuncia, decadenza o revoca, la concessione ha una durata di anni trenta, successivi e continui, decorrenti dalla data del presente decreto, subordinatamente all'osservanza delle condizioni stabilite dal disciplinare di rinnovo protocollo n. 2668/DDS del 20 marzo 2025.

Per l'uso irriguo nessun canone è dovuto, ai sensi dell'articolo 9 dello Statuto Speciale della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

- Art. 4 -

L'Assessorato opere pubbliche, territorio e ambiente e la Presidenza della Regione, ognuno per la parte di propria competenza sono incaricati dell'esecuzione del presente decreto.

Aosta, 31 marzo 2025

Il Presidente  
Renzo TESTOLIN

**Decreto 2 aprile 2025, n. 146.**

**Rinnovo, per la durata di anni trenta a far data dal 19 dicembre 2025, in favore del C.M.F. Echallod, con sede ad Arnad, della concessione di derivazione d'acqua, ad**

terrain ;

- d) Pour ce qui est du ressort irrigué par le ru Baudin, 0,2964 module d'eau (29,64 l/s) au maximum et 0,1486 module d'eau (14,86 l/s) en moyenne par an, au prorata de la période de dérivation, à savoir du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre, pour l'irrigation de 14,82 hectares de terrain ;
- e) Pour ce qui est du ressort irrigué par l'ouvrage de prise sur le Parléaz, à une altitude de 1 129 mètres, 0,0351 module d'eau (3,51 l/s) au maximum et 0,0206 module d'eau (2,06 l/s) en moyenne par an, au prorata de la période de dérivation, à savoir du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, pour l'irrigation de 3,51 hectares de terrain ;
- f) Pour ce qui est du ressort irrigué par l'ouvrage de prise sur le Parléaz, à une altitude de 938 mètres, 0,0763 module d'eau (7,63 l/s) au maximum et 0,0447 module d'eau (4,47 l/s) en moyenne par an, au prorata de la période de dérivation, à savoir du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, pour l'irrigation de 7,63 hectares de terrain

Art. 2

L'autorisation, par concession accordée par l'arrêté du président du Gouvernement régional n° 886/1997 est retirée étant donné que tous les droits de prélèvement accordés en faveur du Consortium d'irrigation et d'amélioration foncière *Porossan* par ledit arrêté sont compris dans l'autorisation, par concession, visée au présent arrêté.

Art. 3

L'autorisation en cause est accordée pour trente ans consécutifs à compter de la date du présent arrêté, sauf en cas de renonciation, caducité ou retrait. Le concessionnaire est tenu de respecter les conditions établies par le cahier des charges n° 2668/DDS du 20 mars 2025.

Étant donné qu'il s'agit d'une dérivation d'eau à usage d'irrigation, aucune redevance n'est due au sens de l'art. 9 du Statut spécial pour la Vallée d'Aoste.

Art. 4

L'Assessorat régional des ouvrages publics, du territoire et de l'environnement et la Présidence de la Région sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Aoste, le 31 mars 2025.

Le président,  
Renzo TESTOLIN

**Arrêté n° 146 du 2 avril 2025,**

**portant renouvellement, pour trente ans à compter du 19 décembre 2025, en faveur du Consortium d'amélioration foncière *Echallod*, dont le siège est dans la commune**

**uso irriguo, dai torrenti Saché e L'Epiney, nel predetto comune, originariamente assentita con il decreto del Presidente della Giunta regionale n. 1216 in data 19 dicembre 1995.**

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

Omissis

decreta

- Art. 1 -

Fatti salvi i diritti dei terzi, è rinnovata al C.M.F. Echallod, con sede ad Arnad, la concessione di derivazione d'acqua dai torrenti Saché e L'Epiney, nel predetto comune, ad uso irriguo, originariamente assentita con decreto del Presidente della Giunta regionale n. 1216 del 19 dicembre 1995, nel periodo dal 21 marzo al 21 settembre di ogni anno, nella misura di moduli massimi complessivi pari a 0,30 (corrispondenti a 30 l/s) e moduli medi annui complessivi pari a 0,1520 (corrispondenti a 15,20 l/s), rapportati al periodo di esercizio della derivazione, per irrigare a pioggia complessivi 33,83 ettari di terreni di cui 26,89 ettari siti in comune di Arnad e 6,94 ettari di terreni siti in comune di Issogne.

- Art. 2 -

Salvo i casi di rinuncia, decadenza o revoca, la concessione ha una durata di anni trenta, successivi e continui, decorrenti dal 19 dicembre 2025, data di scadenza dell'utenza assentita con il decreto del Presidente della Giunta regionale n. 1216 in data 19 dicembre 1995, subordinatamente all'osservanza delle condizioni stabilite dal disciplinare protocollo n. 2365/DDS del 14 marzo 2025.

Ai sensi dell'articolo 9 dello Statuto Speciale della Regione Autonoma della Valle d'Aosta nessun canone è dovuto per l'utilizzo irriguo, agricolo (assimilabile all'uso irriguo) della concessione di derivazione.

- Art. 3 -

L'Assessorato opere pubbliche, territorio e ambiente e la Presidenza della Regione, ognuno per la parte di propria competenza sono incaricati dell'esecuzione del presente decreto.

Aosta, 2 aprile 2025

Il Presidente  
Renzo TESTOLIN

**Decreto 17 aprile 2025, n. 167.**

**Attivazione piano di emergenza viabilità principale.**

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

- Visto l'art. 6 del Decreto Legislativo 30 aprile 1992, n. 285 "Nuovo Codice della Strada";

**d'Arnad, de l'autorisation, par concession, de dérivation des eaux du Saché et de l'Épiney, dans ladite commune, à usage d'irrigation, accordée par l'arrêté du président du Gouvernement régional n° 1216 du 19 décembre 1995.**

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

Omissis

arrête

Art. 1<sup>er</sup>

Sans préjudice des droits des tiers, l'autorisation, par concession, de dérivation du Saché et de l'Épiney, dans la commune d'Arnad, du 21 mars au 21 septembre de chaque année, de 0,30 module d'eau (30 l/s) au maximum et de 0,1520 module d'eau (15,20 l/s) en moyenne par an, au prorata de la période de dérivation, pour l'irrigation par aspersion de 33,83 hectares de terrain, dont 26,89 hectares situés dans ladite commune et 6,94 hectares situés dans la commune d'Issogne, accordée par l'arrêté du président du Gouvernement régional n° 1216 du 19 décembre 1995, est renouvelée en faveur du Consortium d'amélioration foncière *Échallod*, dont le siège est dans la commune d'Arnad.

Art. 2

L'autorisation en cause est renouvelée, pour trente ans consécutifs, à compter du 19 décembre 2025, date d'expiration de l'autorisation accordée par l'arrêté du président du Gouvernement régional n° 1216/1995, sauf en cas de renonciation, caducité ou retrait. Le concessionnaire est tenu de respecter les conditions établies par le cahier des charges n° 2365/DDS du 14 mars 2025.

Étant donné qu'il s'agit d'une dérivation d'eau à usage d'irrigation et agricole, qui est assimilé à celui-ci, aucune redevance n'est due au sens de l'art. 9 du Statut spécial pour la Vallée d'Aoste.

Art. 3

L'Assessorat régional des ouvrages publics, du territoire et de l'environnement et la Présidence de la Région sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Aoste, le 2 avril 2025.

Le président,  
Renzo TESTOLIN

**Arrêté n° 167 du 17 avril 2025,**

**portant déclenchement du plan d'urgence concernant la voirie principale.**

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION\*

- Vu l'art. 6 du décret législatif n° 285 du 30 avril 1992 (Nouveau code de la route) ;

s

- Constatata la situazione di criticità in atto sull'intero territorio regionale, persisteranno difficoltà al normale flusso della circolazione stradale con ripercussioni sulla sicurezza e incolumità pubblica, sulla sicurezza della circolazione e nell'espletamento dei pubblici servizi;
- Ravvisata la necessità di salvaguardare l'ordine e l'incolumità pubblica, nonché di assicurare lo svolgimento dei pubblici servizi;
- Constatate le risultanze della riunione del CCS del 17 aprile 2025 ore 8:30 ed in dettaglio quanto riportato in merito all'interruzione della fruibilità dell'autostrada A5 per rischio idraulico nella zona di Banchette d'Ivrea e relativamente alla situazione della frana Chiappetti in comune di Quincinetto che prevedono la chiusura, in entrambe le direzioni, della tratta tra Pont-Saint-Martin e Scarmagno nonché tra Albiano e lo svincolo di Pavone Canavese;
- Visto il piano di Protezione Civile "Piano di emergenza viabilità principale" approvato dal Comitato regionale per la Protezione Civile nella seduta del 4 maggio 2012;
- Su proposta del Capo della Protezione Civile regionale della Valle d'Aosta;

decreta

1. L'attivazione del "Piano di emergenza viabilità principale" a partire dal giorno 17 aprile 2025.
2. La durata della presente attivazione è direttamente correlata alla costante verifica della situazione idrogeologica e permarrà fino a cessate esigenze.

Aosta, 17 aprile 2025

Il Presidente\*  
Renzo TESTOLIN

\* nell'esercizio delle attribuzioni prefettizie

**Decreto 17 aprile 2025, n. 168.**

**Dichiarazione di stato di calamità, a seguito degli eventi alluvionali e valanghivi che hanno colpito il territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta il 16-17 aprile 2025.**

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

- Vista la grave situazione determinatasi a seguito di forti e abbondanti precipitazioni, anche nevose, che hanno interessato tutto il territorio regionale il 16 e 17 aprile 2025.
- Considerato che gli eventi di dissesto sono stati molto numerosi ed hanno riguardato fenomeni di crollo massi, colate detritiche, alluvionamenti, cadute piante, valanghe ed allagamenti di infrastrutture pubbliche e private in numerosi comuni della regione;

- Considérant qu'à cause de la situation critique présente sur tout le territoire régional, des difficultés persisteront dans la circulation routière, avec des répercussions sur la sûreté et la sécurité publiques, sur la sécurité routière et sur la fourniture de services publics ;
- Considérant qu'il est nécessaire de préserver la sécurité et l'ordre publics, ainsi que d'assurer la fourniture de services publics ;
- Considérant les résultats de la réunion du Centre de coordination des secours (CCS) qui a eu lieu le 17 avril 2025 à 8 h 30 et, notamment, les informations détaillées relatives à l'interruption de l'utilisation de l'autoroute A5 en raison du risque hydraulique dans la zone de Banchette, à Ivree, et à la situation de l'éboulement à Chiappetti, dans la commune de Quincinetto, qui prévoit la fermeture, dans les deux sens de circulation, du tronçon entre Pont-Saint-Martin et Scarmagno et du tronçon entre Albiano et la bifurcation pour Pavone Canavese ;
- Vu le plan d'urgence de protection civile concernant la voirie principale, approuvé par le Comité régional de la protection civile le 4 mai 2012 ;
- Sur proposition du chef de la protection civile de la Vallée d'Aoste,

arrête

1. Le plan d'urgence concernant la voirie principale est déclenché à compter du 17 avril 2025.
2. Le plan déclenché par le présent arrêté déploie ses effets jusqu'à ce que la situation l'exige, d'après la vérification constante des conditions hydrogéologiques.

Fait à Aoste, le 17 avril 2025

Le président\*,  
Renzo TESTOLIN

\* dans l'exercice de ses fonctions préfectorales

**Arrêté n° 168 du 17 avril 2025,**

**portant déclaration de l'état de calamité sur tout le territoire de la Région autonome Vallée d'Aoste en raison des inondations et des avalanches qui ont eu lieu les 16 et 17 avril 2025.**

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

- Considérant la grave situation causée, sur tout le territoire régional, par les précipitations intenses et abondantes de pluie et de neige des 16 et 17 avril 2025 ;
- Considérant que les phénomènes de dégradation ont été très nombreux et ont provoqué des chutes de pierres, des coulées de débris, des inondations, des chutes d'arbres, des avalanches et des inondations d'infrastructures publiques et privées dans plusieurs communes valdôtaines ;

- Precisato che gli eventi hanno provocato ingenti danni a beni e strutture diffusi su tutto il territorio regionale;
- Visto l'art. 12 della legge regionale 18 gennaio 2001, n. 5 "Organizzazione delle attività regionali di protezione civile";
- Vista la normativa eurounitaria in materia di aiuti di Stato
- Visto lo Statuto di Autonomia speciale per la Valle d'Aosta approvato con Legge Costituzionale 26 febbraio 1948, n. 4;
- Su proposta del Coordinatore del Dipartimento protezione civile e vigili del fuoco;

decreta

1. è dichiarato, sull'intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta, lo stato di calamità, conseguente a una situazione di emergenza derivata da forti e abbondanti precipitazioni che hanno interessato l'intero territorio regionale nei giorni 16 e 17 aprile 2025;
2. il Dipartimento protezione civile e vigili del fuoco è incaricato dell'esecuzione del presente decreto.

Aosta, 17 aprile 2025

Il Presidente  
Renzo TESTOLIN

## ATTI DEI DIRIGENTI DELLA REGIONE

### PRESIDENZA DELLA REGIONE

Decreto 16 aprile 2025, rep. n. 3333.

**Pronuncia di esproprio a favore del Comune di ALLEIN (C.F. 8000565574), con sede in Allein (Vallée d'Aoste), dei terreni necessari ai lavori di realizzazione di un nuovo parcheggio in località Pieplan nel Comune di Allein (Vallée d'Aoste), e contestuale determinazione della indennità provvisoria di esproprio, ai sensi della legge regionale 2 luglio 2004, n. 11.**

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA  
ESPROPRIAZIONI, VALORIZZAZIONE  
DEL PATRIMONIO E CASA DA GIOCO

Omissis

decreta

1. ai sensi dell'articolo 18 della l.r. 11/2004 è pronunciata, a favore del Comune di ALLEIN (C.F. 80005650074), l'espropriazione dei terreni necessari ai lavori di realizzazione di un nuovo parcheggio in località Pieplan nel

- Considérant que les phénomènes en question ont causé des dégâts considérables aux biens et aux structures sur tout le territoire régional ;
- Vu l'art. 12 de la loi régionale n° 5 du 18 janvier 2001 (Mesures en matière d'organisation des activités régionales de protection civile) ;
- Vu les dispositions européennes en matière d'aides d'État ;
- Vu le Statut spécial pour la Vallée d'Aoste, approuvé par la loi constitutionnelle n° 4 du 26 février 1948 ;
- Sur proposition du coordinateur du Département de la protection civile et des sapeurs-pompiers,

arrête

1. L'état de calamité est déclaré sur tout le territoire de la Région autonome Vallée d'Aoste, du fait de la situation d'urgence provoquée par les fortes et abondantes précipitations qui ont eu lieu sur ledit territoire les 16 et 17 avril 2025.
2. Le Département de la protection civile et des sapeurs-pompiers est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Aoste, le 17 avril 2025.

Le président,  
Renzo TESTOLIN

## ACTES DES DIRIGEANTS DE LA RÉGION

### PRÉSIDENCE DE LA RÉGION

Acte n° 3333 du 16 avril 2025,

**portant expropriation, en faveur de la Commune d'Allein (code fiscal 80005650074), du bien immeuble nécessaire à la réalisation d'un parking à Pieplan, sur le territoire de ladite Commune, ainsi que fixation de l'indemnité provisoire d'expropriation y afférente, aux termes de la loi régionale n° 11 du 2 juillet 2004.**

LE DIRIGEANT DE LA STRUCTURE  
« EXPROPRIATIONS, VALORISATION  
DU PATRIMOINE ET MAISON DE JEU »

Omissis

décide

1. Aux termes de l'art. 18 de la loi régionale n° 11 du 2 juillet 2004, le bien immeuble indiqué ci-après, situé sur le territoire de la Commune d'Allein et nécessaire à la réalisation d'un parking à Pieplan, est exproprié en

Comune di Allein (Vallée d'Aoste), determinando, come indicato appresso, la misura dell'indennità provvisoria di esproprio da corrispondere alle ditte sotto riportate:

COMUNE DI ALLEIN (VALLÉE D'AOSTE)

VERGERON Jessica [Omissis] - Proprietà 1000/2000  
VERGERON Patrik [Omissis] - Proprietà 1000/2000  
F. 6 n. 674 ex 5/b di mq 530 - Zona Eg2 - Catasto Terreni  
Indennità: € 1.722,50 (Area NON edificabile)

2. il presente decreto viene notificato ai sensi dell'articolo 7 (Disposizioni generali sulle notifiche e sulle comunicazioni), comma 2, e dell'articolo 25 (Offerta dell'indennità provvisoria) della l.r. 11/2004, ai proprietari dei terreni espropriati, nelle forme degli atti processuali civili unitamente alla dichiarazione di accettazione dell'indennità spettante;
3. in caso di accettazione o non accettazione dell'indennità sarà cura della Comune di ALLEIN - C.F. 80005650074 (promotore e beneficiario dell'espropriazione) provvedere al pagamento diretto, ovvero al deposito, dell'indennità stessa, ai sensi e per gli effetti degli articoli 27 (Pagamento diretto dell'indennità concordata) e/o 28 (Deposito delle indennità) della l.r. 11/2004;
4. ai sensi dell'articolo 19 (Contenuti ed effetti del decreto di esproprio), comma 3, della l.r. 11/2004, l'estratto del presente provvedimento sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma della Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste;
5. l'esecuzione del presente decreto ha luogo con la redazione del verbale di immissione nel possesso dei beni espropriati, ai sensi dell'articolo 20 (Esecuzione del decreto di esproprio), comma 1, della l.r. 11/2004;
6. ai sensi dell'articolo 20 (Esecuzione del decreto di esproprio), comma 2, della l.r. 11/2004, un avviso contenente l'indicazione dell'ora e del giorno in cui è prevista l'esecuzione del presente provvedimento sarà notificato all'espropriato almeno sette giorni prima;
7. il presente provvedimento è registrato e trascritto in termini di urgenza e volturato nei registri catastali, ove necessario, presso i competenti uffici dell'Agenzia delle Entrate a cura dell'Amministrazione regionale della Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste (Ente espropriante) e a spese del Comune di ALLEIN - C.F. 80005650074 (promotore e beneficiario dell'espropriazione);
8. adempite le suddette formalità, ai sensi dell'articolo 22 (Effetti dell'espropriazione per i terzi), commi 1 e 3, della l.r. 11/2004, l'espropriazione del diritto di proprietà comporta l'estinzione automatica di tutti gli altri diritti, reali o personali, gravanti sul bene espropriato, salvo quelli compatibili con i fini cui l'espropriazione è preordinata; tutti i diritti relativi agli immobili espropriati potranno essere fatti valere esclusivamente sull'indennità;
9. avverso il presente decreto, entro 60 giorni dalla data del suo ricevimento, può essere proposto ricorso al TAR,

faveur de ladite Commune (code fiscal 80005650074) ; l'indemnité provisoire d'expropriation à verser au propriétaire concerné figure ci-après :

COMMUNE D'ALLEIN

2. Aux termes du deuxième alinéa de l'art. 7 (Notifications et communications – Dispositions générales) et de l'art. 25 (Offre de l'indemnité provisoire) de la LR n° 11/2004, le présent acte est notifié au propriétaire du bien exproprié dans les formes prévues pour les actes relevant de la procédure civile, assorti du modèle de déclaration d'acceptation de l'indemnité.
3. Aux termes des art. 27 (Paiement direct de l'indemnité acceptée) et 28 (Consignation des indemnités) de la LR n° 11/2004, la Commune d'Allein (code fiscal 80005650074), promotrice et bénéficiaire de l'expropriation, pourvoit soit au paiement direct de l'indemnité, en cas d'acceptation, soit à sa consignation, en cas de refus.
4. Aux termes du troisième alinéa de l'art. 19 (Contenu et effets de l'acte d'expropriation) de la LR n° 11/2004, le présent acte est publié par extrait au Bulletin officiel de la Région.
5. Aux termes du premier alinéa de l'art. 20 (Exécution de l'acte d'expropriation) de la LR n° 11/2004, l'établissement du procès-verbal de prise de possession du bien exproprié vaut exécution du présent acte.
6. Aux termes du deuxième alinéa dudit art. 20, un avis indiquant le jour et l'heure d'exécution du présent acte est notifié au propriétaire du bien exproprié au moins sept jours auparavant.
7. Le présent acte est transmis aux bureaux compétents de l'Agence des impôts en vue de son enregistrement et de sa transcription, avec procédure d'urgence, et le transfert du droit de propriété est éventuellement inscrit au cadastre, par les soins de la Région, organisme expropriant, et aux frais de la Commune d'Allein (code fiscal 80005650074), promotrice et bénéficiaire de l'expropriation.
8. Aux termes du premier et du troisième alinéa de l'art. 22 (Effets de l'expropriation vis-à-vis des tiers) de la LR n° 11/2004, l'expropriation comporte l'extinction automatique de tout droit, réel ou personnel, grevant le bien exproprié, sans préjudice des droits compatibles avec les fins pour lesquelles l'expropriation est prononcée et, à l'issue des formalités susmentionnées, les droits relatifs au bien immeuble exproprié sont reportés sur l'indemnité y afférente.
9. Un recours contre le présent acte peut être introduit soit auprès du tribunal administratif régional compétent dans

ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104 (Attuazione dell'articolo 44 della legge 18 giugno 2009, n. 69, recante delega al governo per il riordino del processo amministrativo) o, in alternativa, entro 120 giorni, sempre dalla data del suo ricevimento, al Presidente della Repubblica in relazione al combinato disposto degli articoli. 8 e seguenti del decreto del Presidente della Repubblica 24 dicembre 1971, n. 1199, e 7, comma 8, del d.lgs. 104/2010.

Aosta, 16 aprile 2025

Il Dirigente  
Erik ROSSET

## DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA E DEL CONSIGLIO REGIONALE

### GIUNTA REGIONALE

Deliberazione 14 aprile 2025, n. 428.

**Liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-terdecies del codice civile, della Società "Cooperativa sociale Pontboset soc. coop. sociale in liquidazione" e nomina del commissario liquidatore.**

Omissis

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

- 1) di disporre, per i motivi indicati in premessa, la liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'articolo 2545-terdecies del codice civile, con nomina del commissario liquidatore, della società cooperativa "Cooperativa sociale Pontboset soc. coop. sociale in liquidazione", con sede in Pontboset, Località Pont Bozet 108, C.F. 01150370078;
- 2) di nominare, in qualità di commissario liquidatore di detta società cooperativa, il dott. Giuseppe Balza (codice creditore 225299);
- 3) di dare atto che il compenso e il rimborso spese spettanti al medesimo, determinati con le modalità di cui al DM 3 novembre 2016, saranno a totale carico della procedura di cui trattasi e che solo qualora l'attivo realizzato sia nullo o insufficiente alla copertura integrale di dette spese, ad esse provvederà, integralmente o per la differenza necessaria, l'Amministrazione regionale, ai sensi dell'articolo 24 della l.r. 27/1998, e che tale eventuale spesa troverà copertura nei limiti delle disponibilità assegnate al capitolo U0028350 "Spese per prestazioni professionali e specialistiche per la vigilanza, le revisioni e la tutela degli enti cooperativi (Spese di personale)" del bilancio finanziario gestionale della Regione per il

les soixante jours qui suivent la date de réception de celui-ci, au sens de l'art. 29 du décret législatif n° 104 du 2 juillet 2010 (Application de l'art. 44 de la loi n° 69 du 18 juin 2009, portant délégation au Gouvernement en vue de la réorganisation de la procédure administrative), soit auprès du président de la République dans les cent vingt jours qui suivent ladite date, au sens des dispositions combinées des art. 8 et suivants du décret du président de la République n° 1199 du 24 décembre 1971 et du huitième alinéa de l'art. 7 du décret législatif n° 104/2010 susmentionné.

Fait à Aoste, le 16 avril 2025.

Le dirigeant,  
Erik ROSSET

## DÉLIBÉRATIONS DU GOUVERNEMENT ET DU CONSEIL RÉGIONAL

### GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Délibération n° 428 du 14 avril 2025,

**portant liquidation forcée, au sens de l'art. 2545 terdecies du code civil, de *Cooperativa sociale Pontboset soc. coop. sociale in liquidazione* et nomination du liquidateur.**

Omissis

LE GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Omissis

délibère

- 1) Il est procédé, pour les raisons indiquées au préambule et au sens de l'art. 2545 terdecies du code civil, à la liquidation forcée de *Cooperativa sociale Pontboset soc. coop. sociale in liquidazione*, dont le siège social est à Pontboset (108, Pont-Bozet), code fiscal 01150370078, et à la nomination du liquidateur de la société susdite.
- 2) M. Giuseppe Balza (code créancier : 225299) est nommé liquidateur de la société susdite.
- 3) Le montant de la rémunération dudit liquidateur et du remboursement des frais supportés par celui-ci, fixé au sens du décret ministériel du 3 novembre 2016, est imputé à la société en cause dans le cadre de la procédure de dissolution mais, au cas où l'actif réalisé serait nul ou insuffisant à couvrir ledit montant, il sera pris en charge par l'Administration régionale, intégralement ou pour la somme restante, au sens de l'art. 24 de la loi régionale n° 27 du 5 mai 1998. La dépense y afférente sera couverte par les crédits inscrits au chapitre U0028350 (Dépenses pour les prestations professionnelles et spécialisées effectuées pour la surveillance, les révisions et la protection des entreprises coopératives – Dépenses de person-

triennio 2025/2027;

- 4) di disporre la pubblicazione della presente deliberazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e nel Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

---

**Deliberazione 14 aprile 2025, n. 429.**

**Liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'articolo 2545-terdecies del codice civile, della Società "La Melagrana soc. cooperativa sociale" e nomina del commissario liquidatore.**

Omissis

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

- 1) di disporre, per i motivi indicati in premessa, la liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'articolo 2545-terdecies del codice civile, con nomina del commissario liquidatore, della società cooperativa "La Melagrana soc. cooperativa sociale", con sede in Saint-Christophe, Rue de la Maladière 126 – Loc. La Maladière, C.F. 01266380078;
- 2) di nominare, in qualità di commissario liquidatore di detta società cooperativa, la dott.ssa Maria Maccarrone (codice creditore 225300);
- 3) di dare atto che il compenso e il rimborso spese spettanti al medesimo, determinati con le modalità di cui al DM 3 novembre 2016, saranno a totale carico della procedura di cui trattasi e che solo qualora l'attivo realizzato sia nullo o insufficiente alla copertura integrale di dette spese, ad esse provvederà, integralmente o per la differenza necessaria, l'Amministrazione regionale, ai sensi dell'articolo 24 della l.r. 27/1998, e che tale eventuale spesa troverà copertura nei limiti delle disponibilità assegnate al capitolo U0028350 "Spese per prestazioni professionali e specialistiche per la vigilanza, le revisioni e la tutela degli enti cooperativi (Spese di personale)" del bilancio finanziario gestionale della Regione per il triennio 2025/2027;
- 4) di disporre la pubblicazione della presente deliberazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e nel Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

---

**AVVISI E COMUNICATI**

**ASSESSORATO AGRICOLTURA  
E RISORSE NATURALI**

nel) du budget de gestion 2025/2027 de la Région.

- 4) La présente délibération est publiée au journal officiel de la République italienne et au Bulletin officiel de la Région.

---

**Délibération n° 429 du 14 avril 2025,**

**portant liquidation forcée, au sens de l'art. 2545 terdecies du code civil, de La Melagrana soc. cooperativa sociale et nomination de la liquidatrice.**

Omissis

LE GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Omissis

délibère

- 1) Il est procédé, pour les raisons indiquées au préambule et au sens de l'art. 2545 terdecies du code civil, à la liquidation forcée de *La Melagrana soc. cooperativa sociale*, dont le siège social est à Saint-Christophe (126, La Maladière), code fiscal 01266380078, et à la nomination de la liquidatrice de la société susdite.
- 2) Mme Maria Maccarrone (code créancier : 225300) est nommée liquidatrice de la société susdite.
- 3) Le montant de la rémunération de ladite liquidatrice et du remboursement des frais supportés par celle-ci, fixé au sens du décret ministériel du 3 novembre 2016, est imputé à la société en cause dans le cadre de la procédure de dissolution mais, au cas où l'actif réalisé serait nul ou insuffisant à couvrir ledit montant, il sera pris en charge par l'Administration régionale, intégralement ou pour la somme restante, au sens de l'art. 24 de la loi régionale n° 27 du 5 mai 1998. La dépense y afférente sera couverte par les crédits inscrits au chapitre U0028350 (Dépenses pour les prestations professionnelles et spécialisées effectuées pour la surveillance, les révisions et la protection des entreprises coopératives – Dépenses de personnel) du budget de gestion 2025/2027 de la Région.
- 4) La présente délibération est publiée au journal officiel de la République italienne et au Bulletin officiel de la Région.

---

**AVIS ET COMMUNIQUÉS**

**ASSESSORAT DE L'AGRICULTURE  
ET DES RESSOURCES NATURELLES**

*Publication de la version française de l'acte mentionné ci-dessous, sans préjudice de l'entrée en vigueur et de tout autre effet découlant de la publication de l'acte en question au B.O. n° 5 du 4 février 2025.*

**Publication de la requête de modification du cahier des charges relatif à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », ainsi que de la proposition de modification y afférente, au sens du décret ministériel du 6 décembre 2021.**



Ministero dell'agricoltura, della sovranità  
alimentare e delle foreste  
Ufficio PQA I  
**Qualità certificata e tutela indicazioni geografiche  
prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e  
Affari Generali della Direzione**  
aoo.pqa@pec.masaf.gov.it

Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles  
39, La Maladière  
11020 Saint-Christophe (Vallée d'Aoste)  
agricoltura@pec.regione.vda.it

Aoste, le 8 novembre 2024.

OBJET : Demande de modification du cahier des charges de la dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta ».

Mesdames, Messieurs,

Par la présente lettre, le *Consorzio Vini Valle d'Aosta*, en la personne de son représentant légal, M. Vincenzo GROSJEAN, transmet la documentation nécessaire à l'ouverture de la procédure de modification du cahier des charges visé à l'objet.

Pièces jointes :

- acte constitutif ;
- statuts ;
- procès-verbal de l'assemblée ;
- liste des signataires des modifications ;
- liste des membres et des représentants en 2024 ;
- tableau synoptique (annexe IIIB) ;
- rapport technique, historique et socio-économique ;
- cahier des charges et modifications y afférentes (2 colonnes);
- cahier des charges et modifications y afférentes (3 colonnes);

Veuillez agréer, Mesdames, Messieurs, mes salutations distinguées.

Le président,  
Vincenzo GROSJEAN

Consorzio Vini Valle d'Aosta 1/A, hameau de La Rochère – 11100 Aoste  
Code fiscal 91017040071 – numéro d'immatriculation IVA 01197930074

<p><b>CAHIER DES CHARGES RELATIF À LA PRODUCTION DES VINS À DÉNOMINATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « VALLÉE D'AOSTE » OU « VALLE D'AOSTA »</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>PROPOSITION DE MODIFICATION</b></p> <p><b>CAHIER DES CHARGES RELATIF À LA PRODUCTION DES VINS À DÉNOMINATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « VALLÉE D'AOSTE » OU « VALLE D'AOSTA »</b></p>		
<p>Approuvé par le décret du président de la République du 8 février 1971 et publié au journal officiel de la République italienne n° 142 du 5 juin 1971</p> <p>Modifié par le décret du président de la République du 2 juin 1972 et publié au journal officiel de la République italienne n° 208 du 10 août 1972</p> <p>Modifié par le décret du président de la République du 30 juillet 1985 et publié au journal officiel de la République italienne n° 73 du 28 avril 1986</p> <p>Modifié par erratum publié au journal officiel de la République italienne n° 158 du 10 juillet 1986</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 27 mai 1989 et publié au journal officiel de la République italienne n° 132 du 8 juin 1989</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 14 octobre 1989 et publié au journal officiel de la République italienne n° 255 du 31 octobre 1989</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 5 novembre 1992 et publié au journal officiel de la République italienne n° 271 du 17 novembre 1992</p> <p>Modifié par avenant publié au journal officiel de la République italienne n° 305 du 30 décembre 1992</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 5 août 2002 et publié au journal officiel de la République italienne n° 197 du 23 août 2002</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 23 septembre 2002 et publié au journal officiel de la République italienne n° 232 du 3 octobre 2002</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 16 juillet 2008 et publié au journal officiel de la République italienne n° 183 du 6 août 2008</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 30 novembre 2011 et publié au journal officiel de la République italienne n° 295 du 20 décembre 2011</p> <p>Site officiel du Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières – Section <i>Qualità</i> – Sous-section <i>Vini DOP e IGP</i></p> <p>Modifié par le décret ministériel du 7 mars 2014 Site officiel du Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières – Section <i>Qualità</i> – Sous-section <i>Vini DOP e IGP</i></p>	<p>Approuvé par le décret du président de la République du 8 février 1971 et publié au journal officiel de la République italienne n° 142 du 5 juin 1971</p> <p>Modifié par le décret du président de la République du 2 juin 1972 et publié au journal officiel de la République italienne n° 208 du 10 août 1972</p> <p>Modifié par le décret du président de la République du 30 juillet 1985 et publié au journal officiel de la République italienne n° 73 du 28 avril 1986</p> <p>Modifié par erratum publié au journal officiel de la République italienne n° 158 du 10 juillet 1986</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 27 mai 1989 et publié au journal officiel de la République italienne n° 132 du 8 juin 1989</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 14 octobre 1989 et publié au journal officiel de la République italienne n° 255 du 31 octobre 1989</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 5 novembre 1992 et publié au journal officiel de la République italienne n° 271 du 17 novembre 1992</p> <p>Modifié par avenant publié au journal officiel de la République italienne n° 305 du 30 décembre 1992</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 5 août 2002 et publié au journal officiel de la République italienne n° 197 du 23 août 2002</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 23 septembre 2002 et publié au journal officiel de la République italienne n° 232 du 3 octobre 2002</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 16 juillet 2008 et publié au journal officiel de la République italienne n° 183 du 6 août 2008</p> <p>Modifié par le décret ministériel du 30 novembre 2011 et publié au journal officiel de la République italienne n° 295 du 20 décembre 2011</p> <p>Site officiel du Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières – Section <i>Qualità</i> – Sous-section <i>Vini DOP e IGP</i></p> <p>Modifié par le décret ministériel du 7 mars 2014 Site officiel du Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières – Section <i>Qualità</i> – Sous-section <i>Vini DOP e IGP</i></p>		
<p style="text-align: center;"><b>Article 1<sup>er</sup></b> <b>(Dénominations et vins)</b></p> <p>La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » – éventuellement accompagnée d'une mention de cépage (Müller Thurgau ; Gamay ; Pinot noir ou Pinot nero ; Pinot gris ou Pinot grigio ; Pinot blanc ou Pinot bianco ; Chardonnay ; Mayolet ; Petite Arvine ; Merlot ; Fumin ; Syrah ; Cornalin ; Nebbiolo ; Petit rouge ; Prématta ; Muscat petit grain ou Moscato bianco ; Gewurztraminer ou Traminer aromatico ; Gamaret ; Vuillermin), d'une mention géographique (Donnas ; Arnad-Montjovet ; Chambave ; Chambave Muscat ou Chambave Moscato ; Nus ; Nus Malvoisie ; Torrette ; Enfer d'Arvier ; Blanc de Morgex et de La Salle), d'une couleur (Blanc ou Bianco ; Rouge ou Rosso ; Rosé ou Rosato) ou de l'indication du type de vinification (Nouveau ou Novello ; Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito ; Nus Malvoisie Flétri ou Nus Malvoisie Passito ; Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito ; Gewurztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito ; Flétri ou Passito) – ne peut être accordée qu'aux vins qui répondent aux conditions visées au présent cahier des charges.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 1<sup>er</sup></b> <b>(Dénominations et vins)</b></p> <p><del>La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » – éventuellement accompagnée d'une mention de cépage (Müller Thurgau ; Gamay ; Pinot noir ou Pinot nero ; Pinot gris ou Pinot grigio ; Pinot blanc ou Pinot bianco ; Chardonnay ; Mayolet ; Petite Arvine ; Merlot ; Fumin ; Syrah ; Cornalin ; Nebbiolo ; Petit rouge ; Prématta ; Muscat petit grain ou Moscato bianco ; Gewurztraminer ou Traminer aromatico ; Gamaret ; Vuillermin), d'une mention géographique (Donnas ; Arnad-Montjovet ; Chambave ; Chambave Muscat ou Chambave Moscato ; Nus ; Nus Malvoisie ; Torrette ; Enfer d'Arvier ; Blanc de Morgex et de La Salle), d'une couleur (Blanc ou Bianco ; Rouge ou Rosso ; Rosé ou Rosato) ou de l'indication du type de vinification (Nouveau ou Novello ; Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito ; Nus Malvoisie Flétri ou Nus Malvoisie Passito ; Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito ; Gewurztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito ; Flétri ou Passito) – ne peut être accordée qu'aux vins qui répondent aux conditions visées au présent cahier des charges.</del></p> <p><b>La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » ne peut être accordée qu'aux vins qui répondent aux conditions visées au présent cahier des charges pour les types de vinification, les indications de couleur ou les mentions de cépage ou géographiques ci-après :</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">VINS</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>vins blancs</b></td> </tr> </table>	VINS	<b>vins blancs</b>
VINS			
<b>vins blancs</b>			

« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer ou Traminer aromatico
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato <b>Réserve ou Riserva</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie <b>Réserve ou Riserva</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay <b>Réserve ou Riserva</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine <b>Réserve ou Riserva</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio <b>Réserve ou Riserva</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <b>Réserve ou Riserva</b>
<b>vins de vendanges tardives</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau Vendange tardive ou Vendemmia tardiva
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Vendange tardive ou Vendemmia tardiva
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Vendange tardive ou Vendemmia tardiva
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Vendange tardive ou Vendemmia tardiva
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer ou Traminer aromatico Vendange tardive ou Vendemmia tardiva
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva
<b>vins mousseux (méthode traditionnelle)</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco <b>Réserve ou Riserva</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato <b>Réserve ou Riserva</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <b>Réserve ou Riserva</b>
<b>vins mousseux (méthode Charmat ou Martinotti)</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato
<b>vins rouges</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Clairetz
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay

	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prématta
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Superiore
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet Supérieur ou Superiore
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Superiore
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Superiore
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Superiore
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Superiore
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero <b>Réserve ou Riserva</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot <b>Réserve ou Riserva</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin <b>Réserve ou Riserva</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah <b>Réserve ou Riserva</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin <b>Réserve ou Riserva</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo <b>Réserve ou Riserva</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit Rouge <b>Réserve ou Riserva</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin <b>Réserve ou Riserva</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas <b>Réserve ou Riserva</b>
	<b>vins rosés</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato
	<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito <b>Réserve ou Riserva</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou <b>Réserve ou Riserva</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de

	<p>La Salle Flétri ou Passito Réserve ou Riserva</p>																																																																				
<p align="center"><b>Article 2 (Base ampélographique)</b></p> <p>1) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée d'une des mentions de cépage suivantes : Müller Thurgau ; Gamay ; Pinot noir ou Pinot nero ; Pinot gris ou Pinot grigio ; Pinot blanc ou Pinot bianco ; Chardonnay ; Mayolet ; Petite Arvine ; Merlot ; Fumin ; Syrah ; Cornalin ; Nebbiolo ; Petit rouge ; Prémèta ; Muscat petit grain ou Moscato bianco ; Gewurztraminer ou Traminer aromatico ; Gamaret ou Vuillermin n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée aux premier et deuxième alinéas de l'art. 3 et est composé des cépages correspondants à hauteur de 85 p. 100 au moins. L'apport de raisins provenant des cépages à baies d'une couleur analogue susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste peut s'élever à 15 p. 100 au maximum.</p>	<p align="center"><b>Article 2 (Base ampélographique des vins)</b></p> <p>1) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée d'une des mentions de cépage suivantes : Müller Thurgau ; Gamay ; Pinot noir ou Pinot nero ; Pinot gris ou Pinot grigio ; Pinot blanc ou Pinot bianco ; Chardonnay ; Mayolet ; Petite Arvine ; Merlot ; Fumin ; Syrah ; Cornalin ; Nebbiolo ; Petit rouge ; Prémèta ; Muscat petit grain ou Moscato bianco ; Gewurztraminer ou Traminer aromatico ; Gamaret ou Vuillermin</p> <table border="1" data-bbox="829 694 1388 2049"> <tr> <td align="center" colspan="2"><b>vins blancs</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer ou Traminer aromatico</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Réserve ou Riserva</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Réserve ou Riserva</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Réserve ou Riserva</td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="2"><b>vins de vendanges tardives</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer ou Traminer aromatico Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="2"><b>vins rouges</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prémèta</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin</td> <td></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot</td> <td></td> </tr> </table>	<b>vins blancs</b>		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer ou Traminer aromatico		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Réserve ou Riserva		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Réserve ou Riserva		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Réserve ou Riserva		<b>vins de vendanges tardives</b>		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau Vendange tardive ou Vendemmia tardiva		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Vendange tardive ou Vendemmia tardiva		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Vendange tardive ou Vendemmia tardiva		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Vendange tardive ou Vendemmia tardiva		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer ou Traminer aromatico Vendange tardive ou Vendemmia tardiva		<b>vins rouges</b>		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prémèta		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin		« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot	
<b>vins blancs</b>																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer ou Traminer aromatico																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Réserve ou Riserva																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Réserve ou Riserva																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Réserve ou Riserva																																																																					
<b>vins de vendanges tardives</b>																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer ou Traminer aromatico Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																																																					
<b>vins rouges</b>																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prémèta																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin																																																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot																																																																					

	<table border="1"> <tr><td><b>nero Réserve ou Riserva</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td><b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito</td></tr> </table> <p>n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est issu de raisins provenant des vignobles compris dans la zone visée aux premier et deuxième alinéas de l'art. 3 et est composé de cépages correspondants à hauteur de 85 p. 100 au moins. L'apport La partie restante peut être composée de raisins, de moûts et de vins provenant des cépages à baies d'une couleur analogue susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004, peut s'élever à 15 p. 100 maximum.</p>	<b>nero Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin <b>Réserve ou Riserva</b>		<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito
<b>nero Réserve ou Riserva</b>														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot <b>Réserve ou Riserva</b>														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin <b>Réserve ou Riserva</b>														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah <b>Réserve ou Riserva</b>														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin <b>Réserve ou Riserva</b>														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo <b>Réserve ou Riserva</b>														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge <b>Réserve ou Riserva</b>														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin <b>Réserve ou Riserva</b>														
<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito														
<p>2) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au troisième alinéa de l'art. 3 et est composé de cépage Nebbiolo à hauteur de 85 p. 100 au moins.</p> <p>L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste peut s'élever à 15 p. 100 au maximum.</p>	<p>2) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas pour les vins suivants :</p> <table border="1"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><b>vins rouges</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Superiore</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> </table> <p>n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est issu de raisins provenant des vignobles compris dans la zone visée au deuxième alinéa de l'art. 3 et est composé de cépage Nebbiolo à hauteur de 85 p. 100 au moins.</p> <p>L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste peut s'élever à 15 p. 100 maximum.</p> <p>La partie restante peut être composée de raisins, de moûts et de vins provenant des cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004.</p>	VINS	<b>vins rouges</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Superiore	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas <b>Réserve ou Riserva</b>								
VINS														
<b>vins rouges</b>														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Superiore														
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas <b>Réserve ou Riserva</b>														

<p>3) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au quatrième alinéa de l'art. 3 et est composé de cépage Nebbiolo à hauteur de 70 p. 100 au moins.</p> <p>L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste, inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004 et indiqués à l'annexe 1 du présent cahier des charges, peut s'élever à 30 p. 100 au maximum.</p>	<p>3) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet pour les vins suivants :</p> <table border="1" data-bbox="849 297 1425 432"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td>vins rouges</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet Supérieur ou Superiore</td></tr> </table> <p>n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est issu de raisins provenant de vignobles compris dans la zone visée au troisième et au quatrième alinéa de l'art. 3 et est composé de cépage Nebbiolo à hauteur de 70 p. 100 au moins.</p> <p>L'apport de raisins provenant d'autres cépages porteurs de baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste, inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i>, approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004 et figurant à l'annexe 1 du présent cahier des charges, peut s'élever à 30 p. 100 maximum.</p> <p>La partie restante peut être composée de raisins, de moûts et de vins provenant des cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004.</p>	VINS	vins rouges	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet Supérieur ou Superiore							
VINS												
vins rouges												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet Supérieur ou Superiore												
<p>4) a) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au cinquième alinéa de l'art. 3 et est composé de cépage Petit Rouge à hauteur de 70 p. 100 au moins.</p> <p>L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste, inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004 et indiqués à l'annexe 1 du présent cahier des charges, peut s'élever à 30 p. 100 au maximum.</p> <p>b) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat n'est attribuée qu'au vin issu de raisins provenant des vignobles compris dans la zone visée au cinquième alinéa de l'art. 3 et composés de cépage Muscat petit grain.</p>	<p>4) a) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave, pour les vins suivants :</p> <table border="1" data-bbox="834 913 1425 1048"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td>vins rouges</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Superiore</td></tr> </table> <p>n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est issu de raisins provenant de vignobles compris dans la zone visée au quatrième cinquième alinéa de l'art. 3 et est composé de cépage Petit Rouge à hauteur de 70 p. 100 au moins.</p> <p>L'apport de raisins provenant d'autres cépages porteurs de baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste, inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i>, approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004 et figurant à l'annexe 1 du présent cahier des charges, peut s'élever à 30 p. 100 maximum.</p> <p>La partie restante peut être composée de raisins, de moûts et de vins provenant des cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004.</p> <p>b) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat pour les vins suivants :</p> <table border="1" data-bbox="826 1525 1425 1895"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td>vins blancs</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato Réserve ou Riserva</td></tr> <tr><td>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito Réserve ou Riserva</td></tr> </table> <p>n'est attribuée qu'au vin issu de raisins provenant des vignobles compris dans la zone visée au quatrième cinquième alinéa de l'art. 3 et composés de cépage Muscat petit grain à hauteur de 85 p. 100 au moins.</p> <p>La partie restante peut être composée de raisins, de moûts et de vins provenant des cépages à baies blanches aromatiques susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et inscrits au <i>Registro nazionale</i></p>	VINS	vins rouges	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Superiore	VINS	vins blancs	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato Réserve ou Riserva	vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito Réserve ou Riserva
VINS												
vins rouges												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Superiore												
VINS												
vins blancs												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato Réserve ou Riserva												
vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito Réserve ou Riserva												

	<p>delle varietà di vite per uve da vino approvato par le décret ministériel du 7 mai 2004.</p>											
<p>5) a) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au sixième alinéa de l'art. 3 et est composé de cépages Vien de Nus et Petit Rouge à hauteur de 70 p. 100 au moins, dont 40 p. 100 de Vien de Nus au moins.</p> <p>L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste, inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004 et indiqués à l'annexe 1 du présent cahier des charges, peut s'élever à 30 p. 100 au maximum.</p> <p>b) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie n'est attribuée qu'au vin issu de raisins provenant des vignobles compris dans la zone visée au sixième alinéa de l'art. 3 et composés de cépages Pinot gris.</p>	<p>5) a) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus pour les vins suivants :</p> <table border="1" data-bbox="810 358 1423 492"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><b>vins rouges</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Superiore</td></tr> </table> <p>n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des issu de raisins provenant des vignobles est compris dans la zone visée au <del>cinquième</del> <b>sixième</b> alinéa de l'art. 3 et est <del>composé</del> <b>composés</b> de cépages Vien de Nus et Petit Rouge à hauteur de 70 p. 100 au moins, dont 40 p. 100 de Vien de Nus au moins.</p> <p>L'apport de raisins provenant d'autres cépages porteurs de baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste, inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004 et figurant à l'annexe 1 du présent cahier des charges, peut s'élever à 30 p. 100 maximum.</p> <p>La partie restante peut être composée de raisins, de moûts et de vins provenant des cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004.</p> <p>b) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie pour les vins suivants :</p> <table border="1" data-bbox="810 974 1423 1265"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><b>vins blancs</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Réserve ou Riserva</td></tr> <tr><td><b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito Réserve ou Riserva</td></tr> </table> <p>n'est attribuée qu'au vin issus de raisins provenant des vignobles compris dans la zone visée au <del>cinquième</del> <b>sixième</b> alinéa de l'art. 3 et composé de cépage Pinot gris à hauteur de 85 p. 100 au moins.</p> <p>La partie restante peut être composée de raisins, de moûts et de vins provenant des cépages à baies blanches susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004.</p>	VINS	<b>vins rouges</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Superiore	VINS	<b>vins blancs</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Réserve ou Riserva	<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito Réserve ou Riserva
VINS												
<b>vins rouges</b>												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Superiore												
VINS												
<b>vins blancs</b>												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Réserve ou Riserva												
<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito Réserve ou Riserva												
<p>6) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au septième alinéa de l'art. 3 et est composé de cépage Petit Rouge à hauteur de 70 p. 100 au moins.</p> <p>L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste, inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004 et indiqués à l'annexe 1 du présent cahier des charges, peut s'élever à 30 p. 100 au maximum.</p>	<p>6) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette pour les vins suivants :</p> <table border="1" data-bbox="810 1624 1423 1758"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><b>vins rouges</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Superiore</td></tr> </table> <p>n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des issu de raisins provenant des vignobles est compris dans la zone visée au <del>sixième</del> <b>septième</b> alinéa de l'art. 3 et est <del>composé</del> <b>composés</b> de cépage Petit Rouge à hauteur de 70 p. 100 au moins.</p> <p>L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste, inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino</i> approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004 et figurant à l'annexe 1 du présent cahier des charges, peut s'élever à 30 p. 100 maximum.</p> <p>La partie restante peut être composée de raisins, de moûts et de vins provenant des cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et inscrits au <i>Registro nazionale delle varietà di vite</i></p>	VINS	<b>vins rouges</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Superiore							
VINS												
<b>vins rouges</b>												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette												
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Superiore												

	<p><i>per uve da vino approvato per le décret ministériel du 7 mai 2004.</i></p>												
<p>7) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des vignobles est compris dans la zone visée au huitième alinéa de l'art. 3 et est composé de cépage Petit Rouge à hauteur de 85 p. 100 au moins.</p> <p>L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste peut s'élever à 15 p. 100 au maximum.</p>	<p>7) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier pour les</p> <table border="1" data-bbox="810 349 1430 483"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><i>vins rouges</i></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Superiore</td></tr> </table> <p>n'est attribuée qu'au vin produit par une exploitation dont l'ensemble des issu de raisins provenant des vignobles est compris dans la zone visée au <del>septième</del> <i>huitième</i> alinéa de l'art. 3 et est <del>composé</del> <i>composés</i> de cépage Petit Rouge à hauteur de 85 p. 100 au moins.</p> <p><del>L'apport de raisins provenant d'autres cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste peut s'élever à 15 p. 100 maximum.</del></p> <p><i>La partie restante peut être composée de raisins, de moûts et de vins provenant des cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et inscrits au Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato per le décret ministériel du 7 mai 2004.</i></p>	VINS	<i>vins rouges</i>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Superiore								
VINS													
<i>vins rouges</i>													
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier													
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Superiore													
<p>8) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle n'est attribuée qu'au vin issu de raisins provenant des vignobles compris dans la zone visée au neuvième alinéa de l'art. 3 et composé de cépage Prié blanc.</p>	<p>8) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle, avec ou sans l'indication Flétri ou Passito pour les vins suivants :</p> <table border="1" data-bbox="836 893 1430 1469"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><i>vins blancs</i></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Réserve ou Riserva</i></td></tr> <tr><td><i>vins de vendanges tardives</i></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td></tr> <tr><td><i>vins mousseux (méthode traditionnelle)</i></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Réserve ou Riserva</i></td></tr> <tr><td><i>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</i></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Flétri ou Passito</i></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Flétri ou Passito Réserve ou Riserva</i></td></tr> </table> <p>n'est attribuée qu'au vin issu de raisins provenant des vignobles compris dans la zone visée au <del>huitième</del> <i>neuvième</i> alinéa de l'art. 3 et composé de cépage Prié blanc.</p>	VINS	<i>vins blancs</i>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Réserve ou Riserva</i>	<i>vins de vendanges tardives</i>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	<i>vins mousseux (méthode traditionnelle)</i>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Réserve ou Riserva</i>	<i>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</i>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Flétri ou Passito</i>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Flétri ou Passito Réserve ou Riserva</i>
VINS													
<i>vins blancs</i>													
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle													
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Réserve ou Riserva</i>													
<i>vins de vendanges tardives</i>													
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva													
<i>vins mousseux (méthode traditionnelle)</i>													
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle													
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Réserve ou Riserva</i>													
<i>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</i>													
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Flétri ou Passito</i>													
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <i>Flétri ou Passito Réserve ou Riserva</i>													

<p>9) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée d'une mention de couleur – « Blanc » ou « Bianco », « Rouge » ou « Rosso », « Rosé » ou « Rosato » – peut être attribuée aux vins issus des vignobles inscrits au tableau des vignobles au titre d'une dénomination visée ci-dessus, pour identifier les vins blancs, rouges ou rosés ayant les caractéristiques minimales définies à l'art. 6 ; les producteurs qui optent pour l'une de ces mentions doivent l'indiquer dans leur déclaration de récolte.</p>	<p>9) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée d'une mention de couleur « Rouge » ou « Rosso », « Blanc » ou « Bianco », <del>mousseux ou non</del>, ou « Rosé » ou « Rosato », <del>mousseux ou non</del> pour les vins suivants</p> <table border="1" data-bbox="837 347 1420 884"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><u>vins blancs</u></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco</td></tr> <tr><td><u>vins mousseux (méthode traditionnelle)</u></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco Réserve ou Riserva</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato Réserve ou Riserva</td></tr> <tr><td><u>vins mousseux (méthode Charmat ou Martinotti)</u></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato</td></tr> <tr><td><u>vins rouges</u></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello</td></tr> <tr><td><u>vins rosés</u></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato</td></tr> </table> <p>peut être attribuée aux vins issus des vignobles inscrits au tableau des vignobles au titre d'une dénomination visée ci-dessus, pour identifier les vins blancs, rouges ou rosés ayant les caractéristiques minimales définies à l'art. 6 ; les producteurs qui optent pour l'une de ces mentions doivent l'indiquer dans leur déclaration de récolte. <b>Par ailleurs, ladite dénomination peut être attribuée aux vins issus des vignobles composés de cépages susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et inscrits au Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approuvé par le décret ministériel du 7 mai 2004.</b></p>	VINS	<u>vins blancs</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	<u>vins mousseux (méthode traditionnelle)</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco Réserve ou Riserva	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato Réserve ou Riserva	<u>vins mousseux (méthode Charmat ou Martinotti)</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato	<u>vins rouges</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello	<u>vins rosés</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato
VINS																	
<u>vins blancs</u>																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco																	
<u>vins mousseux (méthode traditionnelle)</u>																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco Réserve ou Riserva																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato Réserve ou Riserva																	
<u>vins mousseux (méthode Charmat ou Martinotti)</u>																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato																	
<u>vins rouges</u>																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello																	
<u>vins rosés</u>																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato																	
<p>10) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » accompagnée de la mention « Flétri » ou « Passito » peut être attribuée aux vins issus des vignobles inscrits au tableau des vignobles au titre d'une dénomination visée ci-dessus, pour identifier les vins produits par la transformation de raisins blancs ou rosés séchés et ayant les caractéristiques minimales définies à l'art. 6 ; les producteurs qui optent pour cette mention doivent l'indiquer dans leur déclaration de récolte.</p>	<p>10) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention « Flétri » ou « Passito » pour les vins suivants :</p> <table border="1" data-bbox="853 1220 1420 1299"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><u>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</u></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito</td></tr> </table> <p>peut être attribuée aux vins issus des vignobles inscrits au tableau des vignobles au titre d'une dénomination visée ci-dessus, pour identifier les vins flétris produits par la transformation de raisins blancs ou rosés séchés et ayant les caractéristiques minimales définies à l'art. 6 ; les producteurs qui optent pour cette mention doivent l'indiquer dans leur déclaration de récolte.</p>	VINS	<u>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito													
VINS																	
<u>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</u>																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito																	
	<p>11) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » accompagnée de la mention « Clairetz » pour le vin suivant :</p> <table border="1" data-bbox="853 1579 1437 1657"> <tr><td>VIN</td></tr> <tr><td><u>vin rouge</u></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Clairetz</td></tr> </table> <p>n'est attribuée qu'au vin issu de raisins provenant des vignobles composés de cépage Nebbiolo à hauteur de 80 p. 100 au moins et de cépages Petit Rouge et/ou Cornalin et/ou Vuillermin et/ou Fumin et/ou Neyret à hauteur de 10 p. 100 au moins.</p>	VIN	<u>vin rouge</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Clairetz													
VIN																	
<u>vin rouge</u>																	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Clairetz																	

Article 3 (Zone de production des raisins)	Article 3 (Zone de production des raisins)																																				
<p>1) La zone de production des raisins aptes à donner des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention de cépage Müller Thurgau, Gamay, Pinot noir ou Pinot nero, Pinot gris ou Pinot grigio, Pinot blanc ou Pinot bianco, Chardonnay, Mayolet, Muscat petit grain ou Moscato bianco, Gewürztraminer ou Traminer aromatico, Gamaret ou Vuillermin, comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p>	<p>1) La zone de production des raisins aptes à donner les vins suivants : à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention de cépage Müller Thurgau, Gamay, Pinot noir ou Pinot nero, Pinot gris ou Pinot grigio, Pinot blanc ou Pinot bianco, Chardonnay, Mayolet, Muscat petit grain ou Moscato bianco, Gewürztraminer ou Traminer aromatico, Gamaret, Vuillermin, Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Petit Rouge, Prématta, avec l'indication du type de vinification ou la mention de couleur Flétri, Nouveau, Rouge, Blanc, mousseux ou non, et Rosé, mousseux ou non</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">VINS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><u>vins blancs</u></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay <b>Réserve ou Riserva</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine <b>Réserve ou Riserva</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio <b>Réserve ou Riserva</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>vins de vendanges tardives</u></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>vins mousseux (méthode traditionnelle)</u></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco <b>Réserve ou Riserva</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato <b>Réserve ou Riserva</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>vins mousseux (méthode Charmat ou Martinotti)</u></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>vins rouges</u></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin</td> </tr> </tbody> </table>	VINS	<u>vins blancs</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio <b>Réserve ou Riserva</b>	<u>vins de vendanges tardives</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	<u>vins mousseux (méthode traditionnelle)</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato <b>Réserve ou Riserva</b>	<u>vins mousseux (méthode Charmat ou Martinotti)</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato	<u>vins rouges</u>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin
VINS																																					
<u>vins blancs</u>																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay <b>Réserve ou Riserva</b>																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine <b>Réserve ou Riserva</b>																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio <b>Réserve ou Riserva</b>																																					
<u>vins de vendanges tardives</u>																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico Vendange tardive ou Vendemmia tardiva																																					
<u>vins mousseux (méthode traditionnelle)</u>																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco <b>Réserve ou Riserva</b>																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato <b>Réserve ou Riserva</b>																																					
<u>vins mousseux (méthode Charmat ou Martinotti)</u>																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato																																					
<u>vins rouges</u>																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret																																					
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin																																					

<p>Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier et Avise ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : Pont-Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand-Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aoste, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise, La Salle et Morgex.</p> <p>La zone en question est ainsi délimitée :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée :</p> <p>depuis la limite entre les communes de Quincinetto et de Donnas, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 800 m d'altitude ;</p> <p>depuis la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod, jusqu'à la Doire de Rhêmes : l'ensemble du territoire, jusqu'à 900 m d'altitude ;</p> <p>depuis la Doire de Rhêmes jusqu'à la limite entre les communes d'Introd et d'Arvier : la totalité du territoire s'étendant jusqu'à 1 000 m d'altitude ;</p> <p>depuis la limite entre les communes d'Introd et d'Arvier, jusqu'à la limite entre les communes d'Avise et de La Salle : tout le territoire, jusqu'à 800 m d'altitude.</p> <p>L'intersection de la cote altimétrique des 800 m avec la Doire Baltée, aux environs du hameau de Runaz, dans la commune d'Avise, et représente la limite de cette zone sur la rive droite de celle-ci ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée :</p> <p>depuis la limite entre les communes de Carema et de Pont-Saint-Martin, le long de la vallée centrale, jusqu'au Marmore : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 850 m d'altitude ;</p> <p>depuis le Marmore jusqu'à la limite entre les communes de Morgex et de Pré-Saint-Didier : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 1 000 m d'altitude.</p>	<table border="1"> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero <b>Réserve ou Riserva</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin <b>Réserve ou Riserva</b></td> </tr> <tr> <td><b>vins rosés</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rodé ou Rosato</td> </tr> <tr> <td><b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito</td> </tr> </table> <p>comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p> <p>Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier et Avise ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : Pont-Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand-Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aoste, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise, La Salle et Morgex.</p> <p><del>La zone en question est ainsi délimitée :</del></p> <p><del>Rive droite de la Doire Baltée :</del></p> <p><del>depuis la limite entre les communes de Quincinetto et de Donnas, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 800 m d'altitude ;</del></p> <p><del>depuis la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod, jusqu'à la Doire de Rhêmes : l'ensemble du territoire, jusqu'à 900 m d'altitude ;</del></p> <p><del>depuis la Doire de Rhêmes jusqu'à la limite entre les communes d'Introd et d'Arvier : la totalité du territoire s'étendant jusqu'à 1 000 m d'altitude ;</del></p> <p><del>depuis la limite entre les communes d'Introd et d'Arvier, jusqu'à la limite entre les communes d'Avise et de La Salle : tout le territoire, jusqu'à 800 m d'altitude.</del></p> <p><del>L'intersection de la cote altimétrique des 800 m avec la Doire Baltée, aux environs du hameau de Runaz, dans la commune d'Avise, et représente la limite de cette zone sur la rive droite de celle-ci ;</del></p> <p><del>Rive gauche de la Doire Baltée :</del></p> <p><del>depuis la limite entre les communes de Carema et de Pont-Saint-Martin, le long de la vallée centrale, jusqu'au Marmore : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 850 m d'altitude ;</del></p> <p><del>depuis le Marmore jusqu'à la limite entre les communes de Morgex et de Pré-Saint-Didier : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 1 000 m d'altitude.</del></p>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin <b>Réserve ou Riserva</b>	<b>vins rosés</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rodé ou Rosato	<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero <b>Réserve ou Riserva</b>										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin <b>Réserve ou Riserva</b>										
<b>vins rosés</b>										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rodé ou Rosato										
<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito										

2) a) La zone de production des raisins aptes à donner des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention de cépage Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah ou Cornalin,

comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :

Rive droite de la Doire Baltée : Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier et Avise ;

Rive gauche de la Doire Baltée : Pont-Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand-Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aoste, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier et Avise.

La zone en question est ainsi délimitée :

Rive droite de la Doire Baltée :

depuis la limite entre les communes de Quincinetto et de Donnas, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 600 m d'altitude ;

depuis la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod, jusqu'à la limite entre les communes d'Avise et de La Salle : tout le territoire, jusqu'à 750 m d'altitude ;

Rive gauche de la Doire Baltée :

depuis la limite entre les communes de Carema et de Pont-Saint-Martin, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Nus et de Quart : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 700 m d'altitude ;

depuis la limite entre les communes de Nus et de Quart, jusqu'à la limite entre les communes d'Avise et de La Salle : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 800 m d'altitude.

b) La zone de production des raisins aptes à donner des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention de cépage Nebbiolo, comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes

2) a) La zone de production des raisins aptes à donner les vins suivants : à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention de cépage Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah ou Cornalin,

VINS
<b>vins blancs</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine <b>Réserve ou Riserva</b>
<b>vins rouges</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot <b>Réserve ou Riserva</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin <b>Réserve ou Riserva</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah <b>Réserve ou Riserva</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin <b>Réserve ou Riserva</b>

comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :

Rive droite de la Doire Baltée : Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz, Montjovet, Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier et Avise ;

Rive gauche de la Doire Baltée : Pont-Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand-Saint-Victor, Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aoste, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier et Avise.

La zone en question est ainsi délimitée :

Rive droite de la Doire Baltée :

depuis la limite entre les communes de Quincinetto et de Donnas, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 600 m d'altitude ;

depuis la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod, jusqu'à la limite entre les communes d'Avise et de La Salle : tout le territoire, jusqu'à 750 m d'altitude ;

Rive gauche de la Doire Baltée :

depuis la limite entre les communes de Carema et de Pont-Saint-Martin, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Nus et de Quart : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 700 m d'altitude ;

depuis la limite entre les communes de Nus et de Quart, jusqu'à la limite entre les communes d'Avise et de La Salle : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 800 m d'altitude.

b) La zone de production des raisins aptes à donner les vins suivants :

VINS
<b>vins rouges</b>
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo <b>Réserve ou Riserva</b>

comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.

Ladite zone s'étend sur ~~une partie des~~ les territoires des communes

<p>suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz et Montjovet ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : Pont-Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand-Saint-Victor et Montjovet.</p> <p>La zone en question est ainsi délimitée :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée :</p> <p>depuis la limite entre les communes de Quincinetto et de Donnas, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Montjovet et de Châtillon : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 600 m d'altitude ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée :</p> <p>depuis la limite entre les communes de Carema et de Pont-Saint-Martin, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Montjovet et de Saint-Vincent : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 700 m d'altitude ;</p> <p>c) La zone de production des raisins aptes à donner des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention de cépage Petit rouge ou Prémetta, comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p> <p>Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier et Avise ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée: Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Chambave, Verrayes, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aoste, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier et Avise.</p> <p>La zone en question est ainsi délimitée :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée :</p> <p>depuis la limite entre les communes de Montjovet et de Châtillon, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod: la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 600 m d'altitude ;</p> <p>depuis la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod, jusqu'à la limite entre les communes d'Avise et de La Salle : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 750 m d'altitude.</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée :</p> <p>depuis la limite entre les communes de Montjovet et de Saint-Vincent, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Nus et de Quart : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 700 m d'altitude ;</p> <p>depuis la limite entre les communes de Nus et de Quart, jusqu'à la limite entre les communes d'Avise et de La Salle : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 800 m d'altitude.</p>	<p>suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Donnas, Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz et Montjovet ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : Pont-Saint-Martin, Donnas, Perloz, Arnad, Bard, Verrès, Challand-Saint-Victor, Montjovet, <b>Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Verrayes, Chambave, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aoste, Sarre, Saint-Pierre et Villeneuve.</b></p> <p>La zone en question est ainsi délimitée :</p> <p><del>Rive droite de la Doire Baltée :</del></p> <p><del>depuis la limite entre les communes de Quincinetto et de Donnas, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Montjovet et de Châtillon : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 600 m d'altitude ;</del></p> <p><del>Rive gauche de la Doire Baltée :</del></p> <p><del>depuis la limite entre les communes de Carema et de Pont-Saint-Martin, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Montjovet et de Saint-Vincent : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 700 m d'altitude ;</del></p> <p>c) La zone de production des raisins aptes à donner les vins suivants :</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">VINS</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>vins rouges</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit Rouge</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit Rouge <b>Réserve ou Riserva</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prémetta</td> </tr> </table> <p>comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p> <p>Ladite zone s'étend sur <del>une partie de</del> les territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Châtillon, Pontey, Chambave, Fénis, Saint-Marcel, Brissogne, Pollein, Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve, Introd, Arvier et Avise ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée: Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Chambave, Verrayes, Nus, Quart, Saint-Christophe, Aoste, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Saint-Nicolas, Arvier, Avise.</p> <p>La zone en question est ainsi délimitée :</p> <p><del>Rive droite de la Doire Baltée :</del></p> <p><del>depuis la limite entre les communes de Montjovet et de Châtillon, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod: la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 600 m d'altitude ;</del></p> <p><del>depuis la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod, jusqu'à la limite entre les communes d'Avise et de La Salle : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 750 m d'altitude.</del></p> <p><del>Rive gauche de la Doire Baltée :</del></p> <p><del>depuis la limite entre les communes de Montjovet et de Saint-Vincent, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Nus et de Quart : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 700 m d'altitude ;</del></p> <p><del>depuis la limite entre les communes de Nus et de Quart, jusqu'à la limite entre les communes d'Avise et de La Salle : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 800 m d'altitude.</del></p>	VINS	<b>vins rouges</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit Rouge	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit Rouge <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prémetta
VINS						
<b>vins rouges</b>						
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit Rouge						
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit Rouge <b>Réserve ou Riserva</b>						
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prémetta						

<p>3) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas comprend les coteaux des communes de Donnas, Pont-Saint-Martin, Perloz et Bard, et notamment :</p> <p>sur la rive droite de la Doire Baltée: uniquement le cône de déjection du Valbona, dans la commune de Donnas ;</p> <p>sur la rive gauche de la Doire Baltée : le territoire en amont de la route nationale 26, jusqu'à 700 m d'altitude.</p>	<p>3) La zone de production des raisins aptes à donner les vins suivants : « Vallée d'Aoste Donnas » ou « Valle d'Aosta Donnas »</p> <table border="1" data-bbox="794 297 1406 456"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><b>vins rouges</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Supérieure</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> </table> <p>comprend les coteaux des communes de Donnas, Pont-Saint-Martin, Perloz et Bard, et notamment :</p> <p><del>sur la rive droite de la Doire Baltée: uniquement le cône de déjection du Valbona, dans la commune de Donnas ;</del></p> <p><del>sur la rive gauche de la Doire Baltée : le territoire en amont de la route nationale 26, jusqu'à 700 m d'altitude.</del></p>	VINS	<b>vins rouges</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Supérieure	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas <b>Réserve ou Riserva</b>				
VINS										
<b>vins rouges</b>										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Supérieure										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas <b>Réserve ou Riserva</b>										
<p>4) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p> <p>Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz et Montjovet ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée: Arnad, Verrès, Challand-Saint-Victor et Montjovet.</p> <p>La zone en question est ainsi délimitée :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée :</p> <p>depuis la limite entre les communes de Donnas et de Hône, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Montjovet et de Châtillon: la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 600 m d'altitude ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de Bard et d'Arnad, le long de la vallée centrale, jusqu'à la ligne virtuelle marquant la distance la plus courte entre la Doire Baltée et le hameau de Champérioux, dans la commune de Montjovet, et depuis ce hameau, le long de la route communale qui, après avoir traversé Estaod, relie la route nationale 26 à la route qui conduit de Cillian à Émarèse : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 700 m d'altitude ;</p>	<p>4) La zone de production des raisins aptes à donner les vins suivants : « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet</p> <table border="1" data-bbox="794 750 1406 884"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><b>vins rouges</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet Supérieur ou Supérieure</td></tr> </table> <p>comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p> <p>Ladite zone s'étend sur <del>une partie des</del> les territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Hône, Arnad, Issogne, Champdepraz et Montjovet ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : Arnad, Verrès, Challand-Saint-Victor et Montjovet.</p> <p><del>La zone en question est ainsi délimitée :</del></p> <p><del>Rive droite de la Doire Baltée :</del></p> <p><del>depuis la limite entre les communes de Donnas et de Hône, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Montjovet et de Châtillon: la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 600 m d'altitude ;</del></p> <p><del>Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de Bard et d'Arnad, le long de la vallée centrale, jusqu'à la ligne virtuelle marquant la distance la plus courte entre la Doire Baltée et le hameau de Champérioux, dans la commune de Montjovet, et depuis ce hameau, le long de la route communale qui, après avoir traversé Estaod, relie la nationale 26 à la route qui conduit de Cillian à Émarèse : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 700 m d'altitude ;</del></p>	VINS	<b>vins rouges</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet Supérieur ou Supérieure					
VINS										
<b>vins rouges</b>										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet Supérieur ou Supérieure										
<p>5) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave et le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p>	<p>5) La zone de production des raisins aptes à donner les vins suivants : « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave et le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato</p> <table border="1" data-bbox="836 1693 1406 2080"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><b>vins blancs</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> <tr><td><b>vins rouges</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Supérieure</td></tr> <tr><td><b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito</td></tr> </table>	VINS	<b>vins blancs</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato <b>Réserve ou Riserva</b>	<b>vins rouges</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Supérieure	<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito
VINS										
<b>vins blancs</b>										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato <b>Réserve ou Riserva</b>										
<b>vins rouges</b>										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Supérieure										
<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>										
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito										

<p>Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Châtillon, Pontey et Chambave ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Chambave et Verrayes.</p> <p>La zone en question est ainsi délimitée :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : depuis le Moriola, qui descend du Mont-Barbeston jusqu'à la Doire, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Chambave et de Fénis : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 700 m d'altitude ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la ligne virtuelle marquant la distance la plus courte entre la Doire Baltée et le hameau de Champérioux, dans la commune de Montjovet, et depuis ce hameau, le long de la route communale qui, après avoir traversé Estaod, relie la route nationale 26 à la route qui conduit de Cillian à Émarèse, jusqu'à la limite entre les communes de Verrayes et de Nus : tout le territoire compris entre le lit de la Doire et jusqu'à 750 m d'altitude.</p>	<table border="1" data-bbox="842 224 1401 275"> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito <b>Réserve ou Riserva</b></td> </tr> </table> <p>comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p> <p>Ladite zone s'étend sur <del>une partie des</del> les territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Châtillon, Pontey et Chambave ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Saint-Denis, Chambave et Verrayes.</p> <p><del>La zone en question est ainsi délimitée :</del></p> <p><del>Rive droite de la Doire Baltée : depuis le Moriola, qui descend du Mont-Barbeston jusqu'à la Doire, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Chambave et de Fénis : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 700 m d'altitude ;</del></p> <p><del>Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la ligne virtuelle marquant la distance la plus courte entre la Doire Baltée et le hameau de Champérioux, dans la commune de Montjovet, et depuis ce hameau, le long de la route communale qui, après avoir traversé Estaod, relie la route nationale 26 à la route qui conduit de Cillian à Émarèse, jusqu'à la limite entre les communes de Verrayes et de Nus : tout le territoire compris entre le lit de la Doire et jusqu'à 750 m d'altitude.</del></p>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito <b>Réserve ou Riserva</b>									
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito <b>Réserve ou Riserva</b>											
<p>6) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus et le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p> <p>Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Fénis ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : Nus, Quart, Saint-Christophe et Aoste.</p> <p>La zone en question est ainsi délimitée :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de Chambave et de Fénis, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Fénis et de Saint-Marcel : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 650 m d'altitude ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de Verrayes et de Nus, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes d'Aoste et de Sarre : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 850 m d'altitude.</p>	<p>6) La zone de production des raisins aptes à donner les vins suivants : « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus et le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie</p> <table border="1" data-bbox="794 969 1401 1361"> <tr> <td>VINS</td> </tr> <tr> <td><b>vins blancs</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie <b>Réserve ou Riserva</b></td> </tr> <tr> <td><b>vins rouges</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Superiore</td> </tr> <tr> <td><b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b></td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito <b>Réserve ou Riserva</b></td> </tr> </table> <p>comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p> <p>Ladite zone s'étend sur <del>une partie des</del> les territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Fénis ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : Nus, Quart, Saint-Christophe et Aoste.</p> <p><del>La zone en question est ainsi délimitée :</del></p> <p><del>Rive droite de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de Chambave et de Fénis, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Fénis et de Saint-Marcel : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 650 m d'altitude ;</del></p> <p><del>Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de Verrayes et de Nus, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes d'Aoste et de Sarre : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 850 m d'altitude.</del></p>	VINS	<b>vins blancs</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie <b>Réserve ou Riserva</b>	<b>vins rouges</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Superiore	<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito <b>Réserve ou Riserva</b>
VINS											
<b>vins blancs</b>											
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie											
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie <b>Réserve ou Riserva</b>											
<b>vins rouges</b>											
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus											
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Superiore											
<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>											
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito											
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito <b>Réserve ou Riserva</b>											

<p>7) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p> <p>Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve et Introd ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : Quart, Saint-Christophe, Aoste, Sarre, Saint-Pierre et Villeneuve.</p> <p>La zone en question est ainsi délimitée :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes d'Introd et d'Arvier : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 800 m d'altitude ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de Nus et de Quart, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Villeneuve et d'Arvier : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 1 000 m d'altitude, à l'exception de la zone située au nord de la limite entre les communes d'Aoste et de Gignod et de celle entre les communes d'Aoste et de Roisan.</p>	<p>7) La zone de production des raisins aptes à donner les vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette suivants :</p> <table border="1" data-bbox="834 315 1422 443"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><b>vins rouges</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Superiore</td></tr> </table> <p>comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p> <p>Ladite zone s'étend sur <del>une partie des</del> les territoires des communes suivantes :</p> <p>Rive droite de la Doire Baltée : Charvensod, Gressan, Jovençan, Aymavilles, Villeneuve et Introd ;</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : Quart, Saint-Christophe, Aoste, Sarre, Saint-Pierre et Villeneuve.</p> <p><del>La zone en question est ainsi délimitée :</del></p> <p><del>Rive droite de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de Pollein et de Charvensod, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes d'Introd et d'Arvier : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 800 m d'altitude ;</del></p> <p><del>Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes de Nus et de Quart, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Villeneuve et d'Arvier : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 1 000 m d'altitude, à l'exception de la zone située au nord de la limite entre les communes d'Aoste et de Gignod et de celle entre les communes d'Aoste et de Roisan.</del></p>	VINS	<b>vins rouges</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Superiore				
VINS									
<b>vins rouges</b>									
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette									
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Superiore									
<p>8) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier comprend une partie des coteaux de la commune d'Arvier, et notamment :</p> <p>sur la rive droite de la Doire Baltée : les lieux-dits Monbet et Bouse – délimités au nord et à l'ouest par la Doire de Valgrisenche et la Doire Baltée, à l'est et au sud par l'ancienne route nationale 26 et le pont sur la Doire de Valgrisenche –, ainsi que le lieu-dit Sorpier – délimité au nord par le cours de la Doire Baltée, à l'est par la Doire de Valgrisenche, au sud par le viaduc de la route du Mont-Blanc et à l'ouest par la route carrossable de Montaverin ;</p> <p>sur la rive gauche de la Doire Baltée : la zone s'étendant jusqu'aux territoires des communes de Villeneuve à l'est, de Saint-Nicolas au nord et d'Avise à l'ouest et jusqu'au cours de la Doire Baltée au sud.</p>	<p>8) La zone de production des raisins aptes à donner les vins suivants : « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier</p> <table border="1" data-bbox="834 1115 1422 1243"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><b>vins rouges</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Superiore</td></tr> </table> <p>comprend <del>une partie des</del> les coteaux de la commune d'Arvier, <del>et notamment :</del></p> <p><del>sur la rive droite de la Doire Baltée : les lieux-dits Monbet et Bouse – délimités au nord et à l'ouest par la Doire de Valgrisenche et la Doire Baltée, à l'est et au sud par l'ancienne route nationale 26 et le pont sur la Doire de Valgrisenche –, ainsi que le lieu-dit Sorpier – délimité au nord par le cours de la Doire Baltée, à l'est par la Doire de Valgrisenche, au sud par le viaduc de la route du Mont-Blanc et à l'ouest par la route carrossable de Montaverin ;</del></p> <p><del>sur la rive gauche de la Doire Baltée : la zone s'étendant jusqu'aux territoires des communes de Villeneuve à l'est, de Saint-Nicolas au nord et d'Avise à l'ouest et jusqu'au cours de la Doire Baltée au sud.</del></p>	VINS	<b>vins rouges</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Superiore				
VINS									
<b>vins rouges</b>									
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier									
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Superiore									
<p>9) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p>	<p>9) La zone de production des raisins aptes à donner les vins suivants : « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <del>ou Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito</del></p> <table border="1" data-bbox="794 1704 1401 2063"> <tr><td>VINS</td></tr> <tr><td><b>vins blancs</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</td></tr> <tr><td><b>vins mousseux (méthode traditionnelle)</b></td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <b>Réserve ou Riserva</b></td></tr> </table>	VINS	<b>vins blancs</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <b>Réserve ou Riserva</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	<b>vins mousseux (méthode traditionnelle)</b>	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <b>Réserve ou Riserva</b>
VINS									
<b>vins blancs</b>									
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle									
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <b>Réserve ou Riserva</b>									
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva									
<b>vins mousseux (méthode traditionnelle)</b>									
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle									
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <b>Réserve ou Riserva</b>									

<p>Ladite zone s'étend sur une partie des territoires des communes de Morgex et de La Salle.</p> <p>La zone en question est ainsi délimitée :</p> <p>Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes d'Avise et de La Salle, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Morgex et de Prè-Saint-Didier : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 1 300 m d'altitude.</p>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td><del>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</del></td> </tr> <tr> <td><del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito</del></td> </tr> <tr> <td><del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito Réserve ou Riserva</del></td> </tr> </table> <p>comprend les territoires capables d'assurer une production répondant aux critères de qualité envisagés dans le présent cahier des charges.</p> <p>Ladite zone s'étend sur <del>une partie des</del> les territoires des communes de Morgex et de La Salle, sur la rive gauche de la Doire Baltée.</p> <p><del>La zone en question est ainsi délimitée :</del></p> <p><del>Rive gauche de la Doire Baltée : depuis la limite entre les communes d'Avise et de La Salle, le long de la vallée centrale, jusqu'à la limite entre les communes de Morgex et de Prè Saint-Didier : la totalité du territoire compris entre le lit de la Doire et 1 300 m d'altitude.</del></p>	<del>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</del>	<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito</del>	<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito Réserve ou Riserva</del>																																					
<del>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</del>																																									
<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito</del>																																									
<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito Réserve ou Riserva</del>																																									
	<p>10) La zone de production des raisins aptes à donner le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » suivant :</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td><del>VIN</del></td> </tr> <tr> <td><del>vin rouge</del></td> </tr> <tr> <td><del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Clairetz</del></td> </tr> </table> <p><del>comprend les territoires des communes de Montjovet, de Saint-Vincent, de Châtillon, de Saint-Denis, de Chambave, de Verrayes, de Nus, de Quart, de Saint-Christophe, d'Aoste, de Sarre, de Saint-Pierre et de Villeneuve, sur la rive gauche de la Doire Baltée.</del></p>	<del>VIN</del>	<del>vin rouge</del>	<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Clairetz</del>																																					
<del>VIN</del>																																									
<del>vin rouge</del>																																									
<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Clairetz</del>																																									
<p style="text-align: center;"><b>Art. 4</b> <b>(Dispositions en matière de viticulture)</b></p> <p>Les conditions naturelles et les procédés d'exploitation des vignobles destinés à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée (DOC) visés à l'art. 2 doivent être conformes aux usages traditionnels des zones de production visées à l'art. 3 et garantir que les raisins répondent aux critères de qualité établis.</p> <p><del>Il est donc indispensable que les vignobles soient bien exposés et situés en dessous des cotes altimétriques des aires de production susmentionnées.</del></p> <p>Les sols trop humides et les terrains à faible ensoleillement ne sauraient convenir.</p> <p>L'écartement entre les ceps et entre les rangs, les systèmes de conduite, ainsi que les modes de taille adoptés dans les vignobles destinés à donner les raisins pour la production des vins à dénomination d'origine contrôlée visés à l'art. 2 doivent être conformes à l'usage et ne doivent en aucun cas entraîner l'altération des caractéristiques des raisins.</p> <p>La Région autonome Vallée d'Aoste peut autoriser l'adoption d'autres systèmes de conduite, à condition que ceux-ci soient de nature à renforcer l'exploitation des vignobles sans altérer pour autant les caractéristiques des raisins.</p> <p>Toute pratique de forçage est interdite mais l'arrosage est néanmoins autorisé dans des circonstances exceptionnelles.</p> <p>Le rendement de base – par hectare de culture spécialisée – des vignobles destinés à la production des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », ainsi que le titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins destinés à la vinification, avant toute dessiccation éventuelle, doivent se conformer aux valeurs suivantes :</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Vin</th> <th>Rendement raisins t/ha</th> <th>Rendement vins hl/ha</th> <th>Titre alcoométrique</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau</td> <td>11</td> <td>77</td> <td>9 %</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay</td> <td>12</td> <td>84</td> <td>10,5 %</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>11 %</td> </tr> <tr> <td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>10,5 %</td> </tr> </tbody> </table>	Vin	Rendement raisins t/ha	Rendement vins hl/ha	Titre alcoométrique	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau	11	77	9 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	12	84	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero	10	70	11 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot	10	70	10,5 %	<p style="text-align: center;"><b>Art. 4</b> <b>(Dispositions en matière de viticulture)</b></p> <p>Les conditions naturelles et les procédés d'exploitation des vignobles destinés à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée (DOC) visés à l'art. 2 doivent être conformes aux usages traditionnels des zones de production visées à l'art. 3 et garantir que les raisins répondent aux critères de qualité établis.</p> <p>Il est donc indispensable que les vignobles soient bien exposés et situés en dessous des cotes altimétriques des aires de production susmentionnées.</p> <p>Les sols trop humides et les terrains à faible ensoleillement ne sauraient convenir.</p> <p>L'écartement entre les ceps et entre les rangs, les systèmes de conduite, ainsi que les modes de taille adoptés dans les vignobles destinés à donner les raisins pour la production des vins à dénomination d'origine contrôlée visés à l'art. 2 doivent être conformes à l'usage et ne doivent en aucun cas entraîner l'altération des caractéristiques des raisins.</p> <p>La Région autonome Vallée d'Aoste peut autoriser l'adoption d'autres systèmes de conduite, à condition que ceux-ci soient de nature à renforcer l'exploitation des vignobles sans altérer pour autant les caractéristiques des raisins.</p> <p>Toute pratique de forçage est interdite mais l'arrosage est néanmoins autorisé dans des circonstances exceptionnelles.</p> <p>Le rendement de base – par hectare de culture spécialisée – des vignobles destinés à la production des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », ainsi que le titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins destinés à la vinification, avant toute dessiccation éventuelle, doivent se conformer aux valeurs suivantes :</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Vin</th> <th>Rendement raisins t/ha</th> <th>Rendement vins hl/ha</th> <th>Titre alcoométrique</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau</del></td> <td><del>11</del></td> <td><del>77</del></td> <td><del>9 %</del></td> </tr> <tr> <td><del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay</del></td> <td><del>12</del></td> <td><del>84</del></td> <td><del>10,5 %</del></td> </tr> <tr> <td><del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero</del></td> <td><del>10</del></td> <td><del>70</del></td> <td><del>11 %</del></td> </tr> <tr> <td><del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot</del></td> <td><del>10</del></td> <td><del>70</del></td> <td><del>10,5 %</del></td> </tr> </tbody> </table>	Vin	Rendement raisins t/ha	Rendement vins hl/ha	Titre alcoométrique	<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau</del>	<del>11</del>	<del>77</del>	<del>9 %</del>	<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay</del>	<del>12</del>	<del>84</del>	<del>10,5 %</del>	<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero</del>	<del>10</del>	<del>70</del>	<del>11 %</del>	<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot</del>	<del>10</del>	<del>70</del>	<del>10,5 %</del>
Vin	Rendement raisins t/ha	Rendement vins hl/ha	Titre alcoométrique																																						
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau	11	77	9 %																																						
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	12	84	10,5 %																																						
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero	10	70	11 %																																						
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot	10	70	10,5 %																																						
Vin	Rendement raisins t/ha	Rendement vins hl/ha	Titre alcoométrique																																						
<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau</del>	<del>11</del>	<del>77</del>	<del>9 %</del>																																						
<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay</del>	<del>12</del>	<del>84</del>	<del>10,5 %</del>																																						
<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero</del>	<del>10</del>	<del>70</del>	<del>11 %</del>																																						
<del>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot</del>	<del>10</del>	<del>70</del>	<del>10,5 %</del>																																						

noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)				noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)			
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay	11	77	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay	11	77	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	10	70	11 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	10	70	11 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine	12	84	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine	12	84	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prématta	10	70	10 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prématta	10	70	10 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain flétri ou Moscato bianco passito	10	40	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain flétri ou Moscato bianco passito	10	40	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer flétri ou Traminer aromatico passito	10	40	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer flétri ou Traminer aromatico passito	10	40	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito	10	40	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito	10	40	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas	7,5	52,5	11 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas	7,5	52,5	11 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet	8	56	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet	8	56	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie	8	56	11 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie	8	56	11 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette	10	70	10,5 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette	10	70	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier	6	63	11 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier	6	63	11 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de	9	63	9 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	9	63	9 %
				« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	9	63	9 %
				« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	12	84	9 %

Morgex et de La Salle « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	12	84	9 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso, Rosé ou Rosato, Nouveau ou Novello	12	84	10 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito	10	40	10,50 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » « Vallée d'Aoste » Nus Malvoisie Flétri ou Passito	8	32	11 %

« Vallée d'Aoste » Blanc ou Bianco	12	84	10 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso, Rosé ou Rosato, Nouveau ou Novello	10	40	10,50 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito	8	32	11 %

Vin	Rendement raisons t/ha	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
<b>vins blancs</b>		
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	12	9 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau	11	9 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay	11	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine	12	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie	10	11 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	10	9 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato Réserve ou Riserva	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Réserve ou Riserva	10	11 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Réserve ou Riserva	11	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Réserve ou Riserva	12	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Réserve ou Riserva	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Réserve ou Riserva	10	9 %
<b>vins de vendanges tardives</b>		
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	11	9 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	11	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	12	10,5 %

« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	10	9 %
<b>vins mousseux (méthode traditionnelle)</b>		
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	12	9 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato	12	10 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco Réserve ou Riserva	12	9 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato Réserve ou Riserva	12	10 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	10	9 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Réserve ou Riserva	10	9 %
<b>vins mousseux (méthode Charmat ou Martinotti)</b>		
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	12	9 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato	12	10 %
<b>vins rouges</b>		
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso	12	10 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello	12	10 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Clairetze	8	12 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	12	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero	10	11 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	10	11 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Comalin	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prématta	10	10 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas	8	11 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet	8	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette	10	10,5 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier	9	11 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Superiore	8	12,5 %

	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet Supérieur ou Superiore	8	12 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Superiore	10	12 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Superiore	10	12 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Superiore	10	12 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Superiore	9	12,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero <b>Réserve ou Riserva</b>	10	11 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot <b>Réserve ou Riserva</b>	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin <b>Réserve ou Riserva</b>	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah <b>Réserve ou Riserva</b>	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin <b>Réserve ou Riserva</b>	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo <b>Réserve ou Riserva</b>	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge <b>Réserve ou Riserva</b>	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillemin <b>Réserve ou Riserva</b>	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas <b>Réserve ou Riserva</b>	8	11 %
	<b>vin rosé</b>		
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato	12	10 %
	<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>		
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Nus Malvoisie Passito	10	11 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Blanc de Morgex et de La Salle Passito	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito <b>Réserve ou Riserva</b>	10	10,5 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Nus Malvoisie Passito <b>Réserve ou Riserva</b>	10	11 %
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Blanc de Morgex et de La Salle Passito <b>Réserve ou Riserva</b>	10	10,5 %
Quant aux vignobles en culture associée, la production maximale de raisin par hectare doit se rapporter à la superficie des parcelles effectivement plantées en vigne.	Quant aux vignobles en culture associée, la production maximale de raisin par hectare doit se rapporter à la superficie des parcelles effectivement plantées en vigne.		
La production vinicole doit se conformer aux valeurs maximales de rendement précitées ; à cette fin, il est nécessaire de procéder, même lors d'excellentes vendanges, à un tri rigoureux des raisins. Si le rendement dépasse de plus de 20 p. 100 les valeurs ainsi fixées, le lot entier perd tout droit à la dénomination d'origine contrôlée. Si, en revanche, le rendement dépasse lesdites valeurs de maximum 20 p. 100, ce n'est que le pourcentage de production en excès qui n'a pas droit au label.	La production vinicole doit se conformer aux valeurs maximales de rendement précitées ; à cette fin, il est nécessaire de procéder, même lors d'excellentes vendanges, à un tri rigoureux des raisins. Si le rendement dépasse de plus de 20 p. 100 les valeurs ainsi fixées, le lot entier perd tout droit à la dénomination d'origine contrôlée. Si, en revanche, le rendement dépasse lesdites valeurs de maximum 20 p. 100, ce n'est que le pourcentage de production en excès qui n'a pas droit au label.		

<p>Compte tenu des conditions climatiques, la Région autonome Vallée d'Aoste se réserve le droit, les associations des producteurs entendues, de fixer – par arrêté du président de la Région pris chaque année dans la période précédant immédiatement les vendanges – une production maximale par hectare inférieure aux limites prévues dans le présent cahier des charges.</p>	<p>Compte tenu des conditions climatiques, la Région autonome Vallée d'Aoste se réserve le droit, les associations des producteurs entendues, de fixer – par arrêté du président de la Région pris chaque année dans la période précédant immédiatement les vendanges – une production maximale par hectare inférieure aux limites prévues dans le présent cahier des charges.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Art. 5 (Dispositions en matière de vinification)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Art. 5 (Dispositions en matière de vinification)</b></p>
<p>1) Le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero peut être vinifié aussi bien en rouge qu'en blanc.</p>	<p>1) Le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero peut être vinifié aussi bien en rouge qu'en blanc.</p>
<p>2) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello ne peut être accordée qu'aux vins provenant des cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et mentionnés dans les tableaux des vignobles des zones de production visées à l'art. 3. Pour que les vins bénéficient de ce label, 30 p. 100 au moins du raisin mis en œuvre doit avoir subi une macération carbonique.</p>	<p>2) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello ne peut être accordée qu'aux vins provenant des cépages à baies rouges susceptibles d'être cultivés en Vallée d'Aoste et mentionnés dans les tableaux des vignobles des zones de production visées à l'art. 3. Pour que les vins bénéficient de ce label, <del>30 p. 100 au moins du</del> le raisin doit avoir subi une macération carbonique <b>au sens des dispositions en vigueur.</b></p>
<p>3) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention « Vendange tardive » ou « Vendemmia tardiva » peut être attribuée aux vins Müller Thurgau, Pinot gris ou Pinot grigio, Pinot blanc ou Pinot bianco, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle, Muscat petit grain ou Moscato bianco et Gewurztraminer ou Traminer aromatico issus des raisins ayant subi un dessèchement naturel partiel sur souche.</p> <p>Sans préjudice des rendements par hectare prévus à l'art. 4, les raisins utilisés pour l'obtention des vins portant la mention « Vendange tardive » ou « Vendemmia tardiva » ne peuvent avoir un rendement en vin supérieur à 60 p. 100 et doivent en outre présenter une richesse en sucre égale ou supérieure à 200 g/l pour le « Vallée d'Aoste » Blanc de Morgex et de La Salle, à 220 g/l pour le « Vallée d'Aoste » Müller Thurgau et à 250 g/l pour tous les autres vins.</p> <p>Pour ce qui est des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vendange tardive ou Vendemmia tardiva, l'adjonction de moûts de raisins concentrés ou de moûts de raisins concentrés rectifiés est interdite.</p>	<p>3) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention « Vendange tardive » ou « Vendemmia tardiva » peut être attribuée aux vins Müller Thurgau, Pinot gris ou Pinot grigio, Pinot blanc ou Pinot bianco, Chardonnay, Petite Arvine, Blanc de Morgex et de La Salle, Muscat petit grain ou Moscato bianco et Gewurztraminer ou Traminer aromatico issus des raisins ayant subi un dessèchement naturel partiel sur souche.</p> <p>Sans préjudice des rendements par hectare prévus à l'art. 4, les raisins utilisés pour l'obtention des vins portant la mention « Vendange tardive » ou « Vendemmia tardiva » ne peuvent avoir un rendement en vin supérieur à 60 p. 100 et doivent en outre présenter une richesse en sucre égale ou supérieure à 200 g/l pour le « Vallée d'Aoste » Blanc de Morgex et de La Salle, à 220 g/l pour le « Vallée d'Aoste » Müller Thurgau et à 250 g/l pour tous les autres vins.</p> <p>Pour ce qui est des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vendange tardive ou Vendemmia tardiva, l'adjonction de moûts de raisins concentrés ou de moûts de raisins concentrés rectifiés est interdite, <b>tout comme la pratique de l'osmose inverse et celle de la cryoconcentration.</b></p>
<p>4) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Nus Malvoisie Passito, « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito, « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito, « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito » et « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito peut être attribuée aux vins issus des vendanges ayant subi un dessèchement dans des locaux répondant à des conditions précises de température et d'hygrométrie ou encore équipés d'un dispositif de ventilation forcée, jusqu'à ce que leur teneur en sucres ait atteint 26 % au minimum.</p> <p>Pour ce qui est desdits vins, l'adjonction de moûts de raisins concentrés ou de moûts de raisins concentrés rectifiés est interdite.</p> <p>La commercialisation desdits vins n'est autorisée qu'à partir du 1<sup>er</sup> novembre de l'année qui suit celle de la vendange.</p>	<p>4) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Nus Malvoisie Passito, « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito, <b>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito</b>, « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito, « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito, <b>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito</b> et « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito peut être attribuée aux vins issus des vendanges ayant subi un dessèchement dans des locaux répondant à des conditions précises de température et d'hygrométrie ou encore équipés d'un dispositif de ventilation forcée, jusqu'à ce que leur teneur en sucres ait atteint <del>26 %</del> <b>29 %</b> au minimum.</p> <p>Pour ce qui est desdits vins, l'adjonction de moûts de raisins concentrés ou de moûts de raisins concentrés rectifiés est interdite, <b>tout comme la pratique de l'osmose inverse et celle de la cryoconcentration.</b></p> <p>La commercialisation desdits vins n'est autorisée qu'à partir du 1<sup>er</sup> novembre de l'année qui suit celle de la vendange.</p>
<p>5) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention « Supérieur » ou « Superiore », peut être attribuée aux vins Donnas, Arnad-Montjovet, Chambave, Nus, Torrette et Enfer d'Arvier issus des vendanges qui présentent un titre alcoométrique total minimum supérieur d'au moins un degré à celui visé à l'art. 4; lesdits vins doivent être commercialisés avec un titre alcoométrique volumique total minimum supérieur d'au moins un degré à celui visé à l'art. 6, à condition qu'ils aient dépassé la période minimale d'élevage prévue par le présent article.</p>	<p>5) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention « Supérieur » ou « Superiore », peut être attribuée aux vins Donnas, Arnad-Montjovet, Chambave, Nus, Torrette et Enfer d'Arvier issus des vendanges qui présentent un titre alcoométrique <del>total</del> minimum supérieur d'au moins <del>un degré</del> <b>un degré et demi</b> à celui visé à l'art. 4; lesdits vins doivent être commercialisés avec un titre alcoométrique volumique total minimum supérieur d'au moins un degré <b>et demi</b> à celui visé à l'art. 6, à condition qu'ils aient dépassé la période minimale de d'élevage prévue par le présent article.</p> <p>6) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle</p>

	<p>d'Aosta », accompagnée des mentions géographiques indiquées à l'art. 1<sup>er</sup> et/ou des mentions de cépage Chambave Muscat ou Chambave Moscato, Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito, Nus Malvoisie, Nus Malvoisie Flétri ou Passito, Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito, Fumin, Pinot noir ou Pinot Nero, Nebbiolo, Cornalin, Merlot, Petite Arvine, Chardonnay, Syrah, Pinot gris ou Pinot grigio, Petit rouge et Vuillermin, peut être suivie de la mention « Réserve » ou « Riserva », à condition que les vins aient dépassé une période de vieillissement non inférieure à vingt-quatre mois.</p> <p>La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », accompagnée de la mention géographique Donnas, peut être suivie de la mention « Réserve » ou « Riserva », à condition que les vins aient dépassé une période d'élevage non inférieure à trente-six mois, dont dix au moins en fûts de bois.</p>																																																								
<p>La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle mousseux ou Blanc de Morgex et de La Salle spumante peut être attribuée aux vins mousseux naturels issus de vins élaborés à partir du Prié blanc et répondant aux conditions fixées par le présent cahier des charges.</p> <p>La variété « mousseux » ne peut être obtenue que par une refermentation naturelle en bouteille sur levures, d'une durée d'au moins neuf mois. La durée du processus d'élaboration ne saurait être inférieure à douze mois.</p> <p>La production du vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Mousseux ou Spumante n'est autorisée que si ledit vin est commercialisé comme « extra brut », « brut », « sec », « demi-sec » et « pas dosé », avec l'indication de la teneur en sucre.</p>	<p>6) 7) a) Les vins ayant la dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco, ou « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato peuvent être rendus mousseux suivant la méthode traditionnelle ou suivant la méthode Charmat ou Martinotti, avec refermentation en autoclave.</p> <p>S'ils sont produits suivant la méthode traditionnelle et s'ils ont dépassé une période d'élevage non inférieure à trente-six mois, les vins peuvent porter la mention « Réserve » ou « Riserva ».</p> <p>b) La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Mousseux ou Spumante peut être attribuée aux vins mousseux naturels issus de vins élaborés à partir du Prié blanc et répondant aux conditions fixées par le présent cahier des charges.</p> <p>La variété « mousseux » ne peut être obtenue que par une fermentation naturelle en bouteille sur levures, d'une durée d'au moins neuf mois. La durée du processus d'élaboration ne saurait être inférieure à douze mois.</p> <p><del>La production du vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Mousseux ou Spumante n'est autorisée que si ledit vin est commercialisé comme « extra brut », « brut », « sec », « demi-sec » et « pas dosé », avec l'indication de la teneur en sucre.</del></p> <p>S'il a dépassé une période d'élevage non inférieure à trente-six mois, le Blanc de Morgex et de La Salle peut porter la mention « Réserve » ou « Riserva ».</p>																																																								
<p>7) Le rendement en vin des raisins destinés à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » est fixé comme suit :</p> <table border="1" data-bbox="151 1456 758 2083"> <thead> <tr> <th>Vin</th> <th>Rendement en vin raisins/ha</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo</td><td>70 %</td></tr> </tbody> </table>	Vin	Rendement en vin raisins/ha	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo	70 %	<p>7) 8) Le rendement en vin des raisins destinés à la production des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » est fixé comme suit :</p> <table border="1" data-bbox="813 1433 1412 2083"> <thead> <tr> <th>Vin</th> <th>Rendement en vin raisins/ha</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin</td><td>70 %</td></tr> <tr><td>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo</td><td>70 %</td></tr> </tbody> </table>	Vin	Rendement en vin raisins/ha	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin	70 %	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo	70 %
Vin	Rendement en vin raisins/ha																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo	70 %																																																								
Vin	Rendement en vin raisins/ha																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin	70 %																																																								
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo	70 %																																																								

« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prémèta	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito	40 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito	40 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito	40 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito	40 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito	40 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	70 %

« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prémèta	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito	40 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito	40 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito	40 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito	40 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito	40 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier	70 %
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	70 %

VIN	RENDEMENT RAISINS/VIN en pourcentage	PRODUCTION MAXIMALE DE VIN (hl/ha)
<b>vins blancs</b>		
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	70	84
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau	70	77
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio	70	70
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)	70	70
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco	70	70
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay	70	77
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine	70	84
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco	70	70
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico	70	70
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato	70	70

	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato <b>Réserve ou Riserva</b>	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie <b>Réserve ou Riserva</b>	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay <b>Réserve ou Riserva</b>	70	77
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine <b>Réserve ou Riserva</b>	70	84
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio <b>Réserve ou Riserva</b>	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <b>Réserve ou Riserva</b>	70	70
	<b>vins de vendanges tardives</b>		
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	60	66
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	60	60
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	60	60
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	60	66
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	60	72
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	60	60
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	60	60
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	60	60
	<b>vins mousseux (méthode traditionnelle)</b>		
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	70	84
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato	70	84
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco <b>Réserve ou Riserva</b>	70	84
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato <b>Réserve ou Riserva</b>	70	84
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <b>Réserve ou Riserva</b>	70	70
	<b>vins mousseux (méthode Charmat ou Martinotti)</b>		
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	70	84
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Valle	70	84

	d'Aosta » Rosé ou Rosato		
	vins rouges		
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso	70	84
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello	70	84
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Clairetz	70	56
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	70	84
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prématta	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas	70	56
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet	70	56
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier	70	63
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Superiore	70	56
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet Supérieur ou Superiore	70	56
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Superiore	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Superiore	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Superiore	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Superiore	70	63
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero Réserve ou Riserva	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot Réserve ou Riserva	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin Réserve ou Riserva	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah Réserve ou Riserva	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin Réserve ou Riserva	70	70

	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo <b>Réserve ou Riserva</b>	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge <b>Réserve ou Riserva</b>	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin <b>Réserve ou Riserva</b>	70	70
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas <b>Réserve ou Riserva</b>	70	56
	<b>vin rosé</b>		
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato	70	84
	<b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b>		
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito	40	40
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Moscato Flétri ou Chambave Moscato Passito	40	40
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Nus Malvoisie Passito	40	40
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito	40	40
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito	40	40
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito	40	40
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito	40	40
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave muscat Flétri ou Chambave muscato Passito <b>Réserve ou Riserva</b>	40	40
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Nus Malvoisie Passito <b>Réserve ou Riserva</b>	40	40
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito <b>Réserve ou Riserva</b>	40	40

Si le rendement en vin dépasse de plus de 75 p. 100 – ou de plus de 45 p. 100 pour ce qui est du « Flétri » – les rendements ainsi fixés, le lot entier perd tout droit à la dénomination d'origine contrôlée. Si, en revanche, le rendement en vin dépasse lesdits rendements de maximum 75 p. 100 – ou 45 p. 100 pour ce qui est du « Flétri » –, ce n'est que le pourcentage de production en excès qui n'a pas droit au label.

Si le rendement en vin dépasse de plus de 75 p. 100 – ou de plus de 45 p. 100 pour ce qui est du « Flétri » – les rendements ainsi fixés, le lot entier perd tout droit à la dénomination d'origine contrôlée. Si, en revanche, le rendement en vin dépasse lesdits rendements de maximum 75 p. 100 – ou 45 p. 100 pour ce qui est du « Flétri » –, ce n'est que le pourcentage de production en excès qui n'a pas droit au label.

8) Les vins n'ont droit à la dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » qu'après les périodes d'élevage obligatoire indiquées ci-après, calculées à compter du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange :

Vin	Mois d'élevage
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en rouge)	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta »	5

9) Les vins n'ont droit à la dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » qu'après les périodes d'élevage obligatoire indiquées ci-après, calculées à compter du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange :

Vin	Mois d'élevage
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en rouge)	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta »	5

Cornalin	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas	24
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Supérieure	30
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet Supérieur ou Supérieure	12
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Supérieure	8
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Supérieure	8
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Supérieure	8
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Supérieure	8

Pour ce qui est des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vendange tardive ou Vendemmia tardiva, la période d'élevage obligatoire, calculée à compter du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange, est de six mois.

La commercialisation des vins portant les autres mentions relatives à la dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » n'est autorisée qu'à partir du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange.

La période d'élevage obligatoire du vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas, calculée à compter du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange, ne peut être inférieure à vingt-quatre mois, dont dix au moins en fûts de bois.

Pour ce qui du vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Supérieure, la période d'élevage obligatoire, calculée à compter du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange, ne peut être inférieure à trente mois, dont douze au moins en fûts de bois.

Cornalin	
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas	24
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Supérieure	30
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad Montjovet	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad Montjovet Supérieur ou Supérieure	12
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Supérieure	8
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Supérieure	8
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Supérieure	8
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier	5
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Supérieure	8

Pour ce qui est des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vendange tardive ou Vendemmia tardiva, la période d'élevage obligatoire, calculée à compter du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange, est de six mois.

La commercialisation des vins portant les autres mentions relatives à la dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » n'est autorisée qu'à partir du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange.

La période d'élevage obligatoire du vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas, calculée à compter du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange, ne peut être inférieure à vingt-quatre mois, dont dix au moins en fûts de bois.

Pour ce qui du vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Supérieure, la période d'élevage obligatoire, calculée à compter du 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange, ne peut être inférieure à trente mois, dont douze au moins en fûts de bois.

Vin	Période d'élevage totale (en mois)	Période d'élevage en fûts de bois	Délai
<b>vins blancs</b>			
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc)	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange

	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato <b>Réserve ou Riserva</b>	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie <b>Réserve ou Riserva</b>	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay <b>Réserve ou Riserva</b>	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine <b>Réserve ou Riserva</b>	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio <b>Réserve ou Riserva</b>	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle <b>Réserve ou Riserva</b>	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
				<b>vins de vendanges tardives</b>
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	6		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	6		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	6		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Vendange	6		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange

	tardive ou Vendemmia tardiva			la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	6		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	6		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer ou Traminer aromatico Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	6		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva	6		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	<b>vins mousseux (méthode traditionnelle)</b>			
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco	12	9 mois sur levures	À compter du moment de la mise en bouteille (tirage)
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato	12	9 mois sur levures	À compter du moment de la mise en bouteille (tirage)
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco Réserve ou Riserva	36	9 mois sur levures	À compter du moment de la mise en bouteille (tirage)
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato Réserve ou Riserva	36	9 mois sur levures	À compter du moment de la mise en bouteille (tirage)
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle	12	9 mois sur levures	À compter du moment de la mise en bouteille (tirage)
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Réserve ou Riserva	36	36 mois sur levures	À compter du moment de la mise en bouteille (tirage)
	<b>vins mousseux (méthode Charmat ou Martinotti)</b>			
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco			
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato			
	<b>vins rouges</b>			
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello			
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Clairetz	36	18	À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay	3		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange

	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mayolet	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Comalin	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prématta	0		A compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas	24	10	À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Monjovet	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier	5		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Supérieur ou Superiore	30	12	À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Monjovet Supérieur ou Superiore	12		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Supérieur ou Superiore	8		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou	8		À compter du

	« Valle d'Aosta » Nus Supérieur ou Superiore			1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette Supérieur ou Superiore	8		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier Supérieur ou Superiore	8		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot nero Réserve ou Riserva	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot Réserve ou Riserva	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin Réserve ou Riserva	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah Réserve ou Riserva	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin Réserve ou Riserva	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo Réserve ou Riserva	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge Réserve ou Riserva	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin Réserve ou Riserva	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas Réserve ou Riserva	36	10	À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
			vin rosé	
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rosé ou Rosato	0		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
			vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)	
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito	11		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Muscat Passito	11		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Nus Malvoisie Passito	11		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito	11		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewürztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito	11		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta »	11		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre

	Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito			de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito	11		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Muscat Passito Réserve ou Riserva	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito Réserve ou Riserva	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito Réserve ou Riserva	24		À compter du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la vendange
9) La production de vins différents avec les raisins d'un même vignoble est autorisée, pourvu que l'ensemble desdits raisins réunisse toutes les conditions visées au présent cahier des charges.	9) 10) La production de vins différents avec les raisins d'un même vignoble est autorisée, pourvu que l'ensemble desdits raisins réunisse toutes les conditions visées au présent cahier des charges.			
10) La vinification et l'éventuel élevage obligatoire des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » doivent avoir lieu à l'intérieur des zones de production respectives visées à l'art. 3. Cependant, le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières a la faculté d'autoriser que les opérations susmentionnées soient réalisées par des exploitations situées en dehors des zones de production respectives, mais à l'intérieur du territoire régional.	10) 11) La vinification et l'éventuel élevage obligatoire des vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » doivent avoir lieu <b>sur le territoire de la Vallée d'Aoste</b> . Cependant, le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières a la faculté d'autoriser que les opérations susmentionnées soient réalisées par des exploitations situées en dehors des zones de production respectives, mais à l'intérieur du territoire régional.  Toutefois, les opérations visant à rendre mousseux les vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » suivant la méthode Charmat ou Martinotti, avec refermentation en autoclave, peuvent être effectuées sur le territoire de la Région Piémont.			
<b>Article 6 (Caractéristiques des produits commercialisés)</b>	<b>Article 6 (Caractéristiques des produits commercialisés)</b>			
Au moment de la commercialisation, les vins visés à l'art. 1 <sup>er</sup> doivent présenter les caractéristiques suivantes :	Au moment de la commercialisation, les vins visés à l'art. 1 <sup>er</sup> doivent présenter les caractéristiques suivantes :			
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau robe : jaune pâle aux reflets vert pâle nez : intense, agréable, aromatique bouche : fruité, légèrement aromatique, fin titre alcoométrique volumique total minimal : 10 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 16 g/l	<b>vins blancs</b>			
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamay robe : rouge rubis vif nez : fruité, intense, typé bouche : fruité, légèrement tannique, avec une pointe d'amertume en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco robe : jaune pâle plus ou moins intense aux reflets vert pâle ou dorés nez : frais, agréable, typé bouche : frais, parfois vif titre alcoométrique volumique total minimal : 9 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l			
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en rouge) robe : rouge rubis tendant au grenat plus au moins intense nez : fruité, persistant bouche : vineux, légèrement tannique, avec une pointe également tannique en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau robe : jaune vert pâle aux reflets vert pâle nez : intense, agréable, aromatique bouche : fruité, légèrement aromatique, fin titre alcoométrique volumique total minimal : 10 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 16 g/l			
« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio robe : jaune paille intense, aux reflets dorés nez : typé, très intense	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio <del>robe : jaune paille, aux reflets dorés</del> robe : <b>jaune paille allant jusqu'au jaune doré, au jaune rosé ou au jaune cuivré</b> nez : parfum caractéristique, très intense bouche : agréable, harmonieux, équilibré titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : <del>4,5</del> 4 g/l extrait sec net minimal : <del>17</del> 16,5 g/l			
	« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc) robe : jeune paille intense ou légèrement rosé nez : fruité, persistant			

<p>bouche : agréable, harmonieux, équilibré titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco robe : jaune paille brillant nez : typé, élégant bouche : agréable, équilibré titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay robe : jaune paille nez : intense, fruité, typé bouche : sapide, rond, typé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Mayolet » Mayolet robe : rouge rubis tendant au grenat nez : fin, délicat bouche : moelleux, avec une légère pointe d'amertume en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Petite Arvine » Petite Arvine robe : jaune paille, tendant au vert pâle nez : fin, fruité, élégant bouche : harmonieux, vif, sapide, typé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % ; acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Merlot » Merlot robe : rouge rubis intense nez : intense, typé, légèrement herbacé bouche : charpenté, avec une certaine sévérité titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Fumin » Fumin robe : rouge rubis intense, aux reflets violacés nez : typé, épicé bouche : avec une certaine sévérité et une pointe d'amertume en finale ; titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Syrah » Syrah robe : rouge rubis intense nez : typé, épicé bouche : harmonieux, avec des notes épicées titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Cornalin » Cornalin robe : rouge rubis nez : intense, typé bouche : harmonieux, légèrement tannique, avec une touche d'amande titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Nebbiolo » Nebbiolo robe : rouge rubis aux reflets grenat nez : fin, typé bouche : corsé, avec une légère touche d'amande, tannique en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Petit rouge »</p>	<p>bouche : harmonieux, typé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot blanc ou Pinot bianco robe : jaune paille brillant nez : parfum caractéristique, élégant bouche : agréable, équilibré titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay robe : jaune paille nez : intense, fruité, typé bouche : sapide, rond, typé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Petite Arvine » Petite Arvine robe : jaune paille, tendant au vert pâle nez : fin, fruité, élégant bouche : harmonieux, vif, sapide, typé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Muscat petit grain ou Moscato bianco » Muscat petit grain ou Moscato bianco robe : jaune paille nez : intense, typique du muscat bouche : fin, délicat, aromatique titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Gewurztraminer ou Traminer aromatico » Gewurztraminer ou Traminer aromatico robe : jaune paille doré nez : légèrement aromatique jusqu'à intense, avec des sensations de rose bouche : plein, velouté, agréablement aromatique titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 16 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Chambave Muscat ou Chambave Moscato » Chambave Muscat ou Chambave Moscato robe : jaune paille nez : intense, typique du muscat bouche : fin, délicat, aromatique titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Nus Malvoisie » Nus Malvoisie robe : <b>jaune paille allant jusqu'au jaune doré, au jaune rosé ou au jaune cuivré</b> nez : typé, très intense bouche : agréable, harmonieux, équilibré titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : <del>17</del> 16,5 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle » Blanc de Morgex et de La Salle robe : jaune paille tendant au vert pâle nez : délicat, avec un fond d'herbes de montagne bouche : acidulé, parfois légèrement perlant, très délicat titre alcoométrique volumique total minimal : 9 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta Chambave Muscat ou Chambave Moscato Réserve ou Riserva » Chambave Muscat ou Chambave Moscato Réserve ou Riserva robe : jaune paille <b>aux reflets dorés</b> nez : intense, typique du muscat, <b>avec des notes herbacées et de fruits blancs</b></p>
--	--

<p>robe : rouge rubis nez : parfum de rose sauvage, typé bouche : velouté, moyennement charpenté titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prëmetta robe : rouge cerise, aux reflets rosés nez : fin, intense, typé bouche : légèrement tannique, agréable titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain ou Moscato bianco robe : jaune paille nez : intense, typique du muscat bouche : fin, délicat, aromatique titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer ou Traminer aromatico robe : jaune paille doré nez : légèrement aromatique jusqu'à intense, avec des sensations de rose bouche : plein, velouté, agréablement aromatique titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 16 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret robe : rouge rubis intense nez : intense, légèrement épicé en finale bouche : sec, tannique, corsé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin robe : rouge aux reflets violacés nez : vineux, intense bouche : plein, sec, bien tannique titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas robe : rouge rubis aux reflets grenat nez : fin, typé, épicé bouche : velouté, harmonieux, avec une agréable note d'amertume en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 5 g/l extrait sec net minimal : 23 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet robe : rouge rubis aux reflets grenat nez : fin, typé, avec de légères touches d'amande bouche : harmonieux, avec une note d'amertume moelleuse en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave robe : rouge rubis nez : typé, des arômes de violette se développent pendant l'élevage bouche : sapide, harmonieux titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 20 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato</p>	<p>bouche : fin, délicat, aromatique, persistant titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Réserve ou Riserva robe : jaune paille allant jusqu'au jaune doré, au jaune rosé ou au jaune cuivré nez : typé, évolutif avec des notes d'élevage bouche : agréable, harmonieux, équilibré, persistant titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 17 16,5 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chardonnay Réserve ou Riserva robe : jaune paille intense nez : intense, fruité ou avec des notes tertiaires d'élevage, typé bouche : sapide, charpenté, avec des notes évoluées, typé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petite Arvine Réserve ou Riserva robe : jaune allant du vert pâle au jaune paille intense nez : fin, fruité, élégant bouche : harmonieux, charpenté, sapide, typé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris ou Pinot grigio Réserve ou Riserva <del>robe : jaune paille, aux reflets dorés</del> robe : jaune paille allant jusqu'au jaune doré, au jaune rosé ou au jaune cuivré nez : parfum caractéristique, très intense, évolutif avec des notes d'élevage bouche : agréable, harmonieux, équilibré, persistant titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 4 g/l extrait sec net minimal : 17 16,5 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Réserve ou Riserva robe : jaune paille ; nez : délicat, avec un fond d'herbes de montagne, évolutif avec des notes d'élevage bouche : acidulé, parfois légèrement perlant, très délicat titre alcoométrique volumique total minimal : 9 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p><b>vins de vendanges tardives</b></p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau, Pinot gris ou Pinot grigio, Pinot blanc ou Pinot bianco, Chardonnay, Petite Arvine, Muscat petit grain ou Moscato bianco, Gewurztraminer ou Traminer aromatico, Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva robe : jaune doré nez : agréable, délicat, typé bouche : demi-sec ou doux, plein, harmonieux acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 20 g/l titre alcoométrique volumique naturel : - 12 % pour le « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle », dont au moins 9 % acquis - 13 % pour le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller Thurgau », dont au moins 10 9 % acquis - 15 % pour tous les autres vins, dont au moins 12 9 % acquis</p> <p>Le vin conservé dans des fûts de bois peut sentir légèrement le fût.</p> <p><b>vins mousseux (méthode traditionnelle)</b></p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mousseux ou Spumante Blanc ou Bianco Méthode traditionnelle ou Metodo classico</p>
--	--

<p>robe : jaune paille nez : intense, typique du muscat bouche : fin, délicat, aromatique titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus robe : rouge intense aux reflets grenat nez : vineux, intense, persistant bouche : velouté, légèrement herbacé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie robe : jaune doré aux reflets ambrés nez : typé, très intense bouche : agréable, harmonieux, équilibré titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Torrette robe : rouge rubis nez : parfum de rose sauvage ; des arômes d'amande se développent pendant l'élevage bouche : velouté, corsé, avec une note d'amertume en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier robe : rouge grenat assez intense nez : délicat, au bouquet caractéristique bouche : velouté, corsé, agréablement amer titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle robe : jaune paille tendant au vert pâle nez : délicat, avec un fond d'herbes de montagne bouche : acidulé, parfois légèrement perlant, très délicat titre alcoométrique volumique total minimal : 9 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc ou Bianco robe : jaune paille plus ou moins intense, aux reflets vert pâle ou dorés nez : frais, agréable, typé bouche : frais, parfois vif titre alcoométrique volumique total minimal : 9 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Vallée d'Aoste Rosé » Rouge ou Rosso ou Rosé ou Rosato robe : rouge rubis ou rosé, suivant le type de vinification nez : vineux, frais, typé bouche : agréable, parfois vif, harmonieux titre alcoométrique volumique total minimal : 9,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 16 g/l pour le rosé extrait sec net minimal : 18 g/l pour le rouge.</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en blanc) robe : jaune paille intense ou légèrement rosé nez : fruité, persistant bouche : harmonieux, typé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l.</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nouveau ou Novello robe : rouge rubis aux reflets violacés nez : fruité, persistant</p>	<p>perlage : fin et persistant robe : jeune paille plus ou moins intense avec, éventuellement, des reflets vert pâle, cuivrés ou dorés nez : fin et gentil, ample et composite, avec une délicate senteur de levure, plus évidente dans les vins portant la mention Réserve ou Riserva bouche : sapide, frais, harmonieux, de pas dosé à brut titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mousseux ou Spumante Rosé ou Rosato Méthode traditionnelle ou Metodo classico perlage : fin et persistant robe : rosé, plus ou moins intense nez : fin et gentil, ample et composite, avec une délicate senteur de levure, plus évidente dans les vins portant la mention Réserve ou Riserva bouche : sapide, frais, harmonieux, de pas dosé à brut titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mousseux ou Spumante Blanc ou Bianco Méthode traditionnelle ou Metodo classico Réserve ou Riserva perlage : fin et persistant robe : jeune paille plus ou moins intense avec, éventuellement, des reflets vert pâle, cuivrés ou dorés nez : fin et gentil, ample et composite, avec une senteur marquée de levure due à l'élevage bouche : sapide, frais, harmonieux, de pas dosé à brut titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mousseux ou Spumante Rosé ou Rosato Méthode traditionnelle ou Metodo classico Réserve ou Riserva perlage : fin et persistant robe : rosé, plus ou moins intense nez : fin et gentil, ample et composite, avec une senteur marquée de levure due à l'élevage bouche : sapide, frais, harmonieux, de pas dosé à brut titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Mousseux ou Spumante perlage : fin et persistant robe : jaune paille pâle nez : typé, avec une senteur délicate de levure bouche : typé, harmonieux, plein, de pas dosé à demi-sec titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle Mousseux ou Spumante Réserve ou Riserva perlage : fin et persistant robe : jeune paille plus ou moins intense avec, éventuellement, des reflets vert pâle, cuivrés ou dorés nez : typé, avec une senteur de levure et de fruits mûrs due à l'élevage bouche : typé, harmonieux, plein, de pas dosé à demi-sec titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p><b>vins mousseux (méthode Charmat ou Martinotti)</b></p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mousseux ou Spumante Blanc ou Bianco perlage : fin et persistant robe : jeune paille plus ou moins intense avec des reflets cuivrés ou dorés</p>
---	---

<p>bouche : harmonieux, frais, vif titre alcoométrique volumique total minimal : 10 % acidité totale minimal : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito</i> robe : jaune doré aux reflets ambrés nez : intense, typique du muscat bouche : doux, aromatique, typique du muscat titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 %, dont au moins 13 % acquis acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Nus Malvoisie Flétri ou Passito</i> robe : jaune intense aux reflets cuivrés nez : agréable, intense bouche : doux, chaud, avec des arômes de confiture en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 %, dont au moins 14 % acquis acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito</i> robe : jaune doré aux reflets ambrés nez : intense, typique du muscat bouche : doux, aromatique, typique du muscat titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 %, dont au moins 13 % acquis acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Gewurztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito</i> robe : jaune doré aux reflets rosés nez : fin, intense, aromatique, avec des sensations de rose bouche : doux, chaud titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 %, dont au moins 13 % acquis acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Flétri ou Passito</i> robe : jaune doré ou cuivré, selon le cépage principal nez : fin, intense, légèrement aromatique bouche : doux, chaud titre alcoométrique volumique total minimal : 16,5 %, dont au moins 13 % acquis acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Blanc de Morgex et de La Salle Mousseux ou Spumante</i> perlage : fin et persistant robe : jaune paille pâle nez : typé, avec des arômes délicats de levure bouche : typé, harmonieux, plein titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Müller Thurgau, Pinot gris ou Pinot grigio, Pinot blanc ou Pinot bianco, Chardonnay, Petite Arvine, Muscat petit grain ou Moscato bianco, Gewurztraminer ou Traminer aromatico, Blanc de Morgex et de La Salle Vendange tardive ou Vendemmia tardiva</i> robe : jaune doré nez : agréable, délicat, typé bouche : demi-sec ou doux, plein, harmonieux acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 20 g/l titre alcoométrique volumique naturel minimal : - 12 % pour le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Blanc de Morgex et de La Salle», dont au moins 9 % acquis ; - 13 % pour le vin « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Müller</p>	<p>nez : typé, agréable bouche : agréable, intense, de pas dosé à doux titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Mousseux ou Spumante Rosé ou Rosato</i> perlage : fin et persistant robe : rosé, tendant au rouge cerise pâle nez : typé, délicat bouche : sapide, frais, harmonieux, élégant, de pas dosé à doux titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 15 g/l</p> <p style="text-align: center;"><b>vins rouges</b></p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Rouge ou Rosé ou Rosso ou Rosato</i> robe : rouge rubis <del>ou rosé, en fonction du type de vinification</del> nez : vineux, frais, typé bouche : agréable, parfois vif, harmonieux ; titre alcoométrique volumique total minimal : 9,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 16 g/l pour le rosé extrait sec net minimal : 18 g/l pour le rouge</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Nouveau ou Novello</i> robe : rouge rubis aux reflets violacés nez : fruité, persistant bouche : harmonieux, frais, vif titre alcoométrique volumique total minimal : 10 % acidité totale minimal : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Clairetz</i> robe : rouge grenat aux reflets rubis nez : intense, typé bouche : sec, corsé, plein et harmonieux, avec une note tannique en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 13,5 % acidité totale minimal : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 23 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Gamay</i> robe : rouge rubis vif nez : fruité, intense, typé bouche : fruité, légèrement tannique, avec une note d'amertume en finale ; titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Pinot noir ou Pinot nero (vinifié en rouge)</i> robe : rouge rubis tendant au grenat plus ou moins intense nez : fruité, persistant bouche : vineux, légèrement tannique, avec une note également tannique en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Mayolet</i> robe : rouge rubis tendant au grenat nez : fin et délicat bouche : moelleux, avec une légère note d'amertume en finale ; titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Merlot</i> robe : rouge rubis intense nez : intense, typé, légèrement herbacé bouche : charpenté, avec une certaine sévérité titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 %</p>
---	--

<p>Thurgau, dont au moins 10 % acquis ; - 15 % pour tous les autres vins, dont au moins 12 % acquis. Le vin conservé dans des fûts de bois peut sentir légèrement le fût.</p>	<p>acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin robe : rouge rubis intense, aux reflets violacés nez : typé d'épices bouche : avec une certaine sévérité et une note d'amertume en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah robe : rouge rubis intense nez : typé d'épices bouche : harmonieux, avec des notes épicées titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin robe : rouge rubis nez : intense, typé bouche : harmonieux, légèrement tannique, avec une touche d'amande titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l.</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo robe : rouge rubis aux reflets grenat nez : fin, typé bouche : corsé, avec une légère note d'amande, final tannique titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge robe : rouge rubis nez : parfum de rose sauvage, typé bouche : velouté, moyennement charpenté titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Prëmetta robe : rouge cerise aux reflets rosés nez : fin, intense, typé bouche : légèrement tannique, agréable titre alcoométrique volumique total minimal : 10,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 17 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gamaret robe : rouge rubis intense nez : intense, légèrement épicé en finale bouche : sec, tannique, corsé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin robe : rouge aux reflets violacés nez : vineux, intense bouche : plein, sec, bien tannique titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas robe : rouge rubis aux reflets grenat nez : fin, typé, épicé bouche : velouté, harmonieux, avec une agréable note d'amertume en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 5 g/l extrait sec net minimal : 23 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Arnad-Montjovet robe : rouge rubis aux reflets grenat</p>
---	---

	<p>nez : fin, typé, avec une légère note d'amande bouche : harmonieux, moelleux avec une note d'amertume en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « alle d'Aosta » <i>Chambave</i> robe : rouge rubis nez : typé, des arômes de violette se développent pendant l'élevage bouche : sapide, harmonieux titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 20 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Nus</i> robe : rouge intense aux reflets grenat nez : vineux, intense, persistant bouche : velouté, légèrement herbacé titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Torrette</i> robe : rouge rubis nez : parfum de rose sauvage ; des notes d'amande se développent pendant l'élevage bouche : velouté, corsé, avec une note d'amertume en finale ; titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Enfer d'Arvier</i> robe : rouge grenat assez intense nez : délicat, au bouquet caractéristique bouche : velouté, corsé, agréablement amer titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Donnas Supérieur ou Supérieure</i> robe : rouge rubis aux reflets grenat nez : fin, typé, épicé bouche : velouté, harmonieux, avec une agréable note d'amertume en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 13 % acidité totale minimale : 5 g/l extrait sec net minimal : 23 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Arnad-Montjovet Supérieur ou Supérieure</i> robe : rouge rubis aux reflets grenat nez : fin, typé, avec de légères notes d'amande bouche : harmonieux, moelleux avec une note d'amertume en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 12,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Chambave Supérieur ou Supérieure</i> robe : rouge rubis nez : typé, des arômes de violette se développent pendant l'élevage bouche : sapide, harmonieux titre alcoométrique volumique total minimal : 12,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 20 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Nus Supérieur ou Supérieure</i> robe : rouge intense aux reflets grenat nez : vineux, intense, persistant bouche : velouté, légèrement herbacé titre alcoométrique volumique total minimal : 12,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Torrette Supérieur ou Supérieure</i> robe : rouge rubis nez : parfum de rose sauvage ; des notes d'amande se développent pendant l'élevage</p>
--	--

	<p>bouche : velouté, corsé, avec une note d'amertume en finale ; titre alcoométrique volumique total minimal : 12,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Enfer d'Arvier <i>Supérieur ou Supérieure</i> robe : rouge grenat assez intense nez : délicat, au bouquet caractéristique bouche : velouté, corsé, agréablement amer titre alcoométrique volumique total minimal : 13 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot noir ou Pinot nero <i>Réserve ou Riserva</i> robe : rouge rubis tendant au grenat plus ou moins intense nez : <b>intense, persistant, épicé</b> bouche : <b>tannique, corsé, complexe</b> titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l.</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Merlot <i>Réserve ou Riserva</i> robe : rouge rubis intense nez : <b>intense, persistant, avec des notes tertiaires</b> bouche : <b>intense, charpenté, complexe</b> titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Fumin <i>Réserve ou Riserva</i> robe : rouge rubis intense, aux reflets violacés nez : <b>intense, persistant, avec des notes épicées</b> bouche : <b>complexe, charpenté, avec une note d'amertume en finale</b> titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Syrah <i>Réserve ou Riserva</i> robe : rouge rubis intense nez : <b>intense, fruité, avec des notes épicées ou de fruits mûrs, persistant</b> bouche : <b>intense, corsé, avec retour rétro-olfactif épicé</b> titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Cornalin <i>Réserve ou Riserva</i> robe : rouge rubis nez : <b>intense, persistant, typé</b> bouche : harmonieux, <b>tannique, corsé</b> titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 4 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nebbiolo <i>Réserve ou Riserva</i> robe : rouge rubis aux reflets grenat nez : <b>intense, éthéré, persistant</b> bouche : <b>tannique, corsé, charpenté</b> titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Petit rouge <i>Réserve ou Riserva</i> robe : rouge rubis <b>intense</b> nez : <b>fruité, persistant, épicé ou avec des notes tertiaires dues à l'élevage</b> bouche : <b>sec, plein, éthéré</b> titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vuillermin <i>Réserve ou Riserva</i> robe : rouge aux reflets violacés nez : vineux, intense, <b>évolutif avec des notes d'élevage</b> ; bouche : <b>corsé, bien tannique</b> titre alcoométrique volumique total minimal : 11 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 18 g/l</p>
--	---

	<p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Donnas <i>Réserve ou Riserva</i> robe : rouge rubis aux reflets grenat nez : <b>intense, persistant</b> bouche : <b>tannique, corsé, charpenté</b>, avec une agréable note d'amertume en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 11,5 % acidité totale minimale : 5 g/l extrait sec net minimal : 23 g/l</p> <p style="text-align: center;"><b>vins rosés</b></p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Vallée d'Aoste » Rosé ou Rosato robe : <del>rouge rubis ou</del> rosé, <del>suivant le type de vinification</del> nez : vineux, frais, typé bouche : agréable, parfois vif, harmonieux titre alcoométrique volumique total minimal : 9,5 % acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 16 g/l pour le rosé extrait sec net minimal : 18 g/l pour le rouge</p> <p style="text-align: center;"><b>vins flétris (vins de raisins flétris et vins de raisins surmûris)</b></p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Flétri ou Passito robe : jaune doré ou cuivré, selon le cépage principal nez : fin, intense, légèrement aromatique bouche : doux, chaud titre alcoométrique volumique total minimal : <del>16,5</del> <b>17 %</b>, dont au moins <del>13</del> <b>11 % acquis</b> acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito robe : jaune doré aux reflets ambrés nez : intense, typique du muscat bouche : doux, aromatique, typique du muscat titre alcoométrique volumique total minimal : <del>16,5</del> <b>17,5 %</b>, dont au moins <del>13</del> <b>11 % acquis</b> acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Nus Malvoisie Flétri ou Passito robe : <b>allant du jaune cuivré intense au rosé, avec parfois des reflets ambrés ;</b> nez : agréable, intense bouche : doux, chaud, avec des arômes de confiture en finale titre alcoométrique volumique total minimal : <del>16,5</del> <b>17,5 %</b>, dont au moins <del>14</del> <b>11 % acquis</b> acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Muscat petit grain Flétri ou Moscato bianco Passito robe : jaune doré aux reflets ambrés nez : intense, typique du muscat bouche : doux, aromatique, typique du muscat titre alcoométrique volumique total minimal : <del>16,5</del> <b>17,5 %</b>, dont au moins <del>13</del> <b>11 % acquis</b> acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Gewurztraminer Flétri ou Traminer aromatico Passito robe : jaune doré aux reflets rosés nez : fin, intense, aromatique, avec des sensations de rose bouche : doux, chaud titre alcoométrique volumique total minimal : <del>16,5</del> <b>17,5 %</b>, dont au moins <del>13</del> <b>11 % acquis</b> acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Pinot gris Flétri ou Pinot grigio Passito robe : allant du jaune cuivré intense au rosé, avec parfois des reflets ambrés nez : agréable, intense bouche : doux, chaud, avec une senteur de confiture en finale</p>
--	--

	<p>titre alcoométrique volumique total minimal : 17,5 %, dont au moins 11 % acquis acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito</i> robe : jaune doré tendant au jaune ambré nez : intense, typé bouche : doux, aromatique titre alcoométrique volumique total minimal : 17,5 %, dont au moins 11 % acquis acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Chambave Muscat Flétri ou Chambave Moscato Passito Réserve ou Riserva</i> robe : jaune doré aux reflets ambrés nez : intense, avec des notes de fruits déshydratés bouche : doux, aromatique, persistant titre alcoométrique volumique total minimal : <del>16,5</del> 17,5 %, dont au moins <del>13</del> 11 % acquis acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Nus Malvoisie Flétri ou Passito Réserve ou Riserva</i> robe : allant du jaune cuivré intense au rosé, avec parfois des reflets ambrés nez : agréable, intense bouche : doux, chaud, persistant titre alcoométrique volumique total minimal : <del>16,5</del> 17,5 %, dont au moins <del>14</del> 11 % acquis acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p> <p>« Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » <i>Blanc de Morgex et de La Salle Flétri ou Passito Réserve ou Riserva</i> robe : jaune doré tendant au jaune ambré nez : intense, typé bouche : doux, persistant avec un arôme fruité en finale titre alcoométrique volumique total minimal : 17,5 %, dont au moins 11 % acquis acidité totale minimale : 4,5 g/l extrait sec net minimal : 25 g/l</p>
<p style="text-align: center;"><b>Article 7</b> (Enregistrement, présentation et conditionnement)</p> <p>Les vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato, Nus Malvoisie, Muscat petit grain ou Moscato bianco et Gewürztraminer ou Traminer aromatico, obtenus par dessèchement partiel des raisins doivent porter les mentions « Flétri » ou « Passito ».</p> <p>Lors de l'enregistrement, il y a lieu de vérifier que les mentions géographiques, les mentions de cépage et l'indication de la couleur ou du type de vinification figurent sur l'étiquette avec des dimensions non supérieures à celles de la mention « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » et dans le même champ visuel de cette dernière.</p> <p>Lors de l'enregistrement et de la présentation d'un vin à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vendange tardive ou Vendemmia tardiva, la dénomination d'origine contrôlée dont dérive la nouvelle dénomination doit être indiquée.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 7</b> (Étiquetage) (Enregistrement, présentation et conditionnement)</p> <p>1) Les vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Chambave Muscat ou Chambave Moscato, Nus Malvoisie, <b>Blanc de Morgex et de La Salle</b>, Muscat petit grain ou Moscato bianco, Gewürztraminer ou Traminer aromatico et <b>Pinot gris ou Pinot grigio</b> obtenus par dessèchement partiel des raisins doivent porter les mentions « Flétri » ou « Passito ».</p> <p>Lors de l'enregistrement, <del>il y a lieu de vérifier que</del> les mentions géographiques, les mentions de cépage et l'indication de la couleur ou du type de vinification <del>figurent sur l'étiquette avec des dimensions non supérieures à celles de la mention « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » et dans le même champ visuel de cette dernière</del> <b>peuvent figurer sur l'étiquette avec des caractères différents, mais avec des dimensions non supérieures à celles de la mention « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta ».</b></p> <p>Lors de l'enregistrement et de la présentation d'un vin à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Vendange tardive ou Vendemmia tardiva, la dénomination d'origine contrôlée dont dérive la nouvelle dénomination doit être indiquée.</p> <p>2) L'étiquette des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » doit toujours mentionner le millésime. Il en va de même pour le vin à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Mousseux ou Spumante Méthode traditionnelle ou Metodo classico, lorsqu'il réunit les conditions requises pour porter la mention Réserve ou Riserva (septième alinéa de l'art. 5).</p> <p><b>Il est possible d'indiquer, dans la description figurant sur l'étiquette,</b></p>

<p>L'étiquette des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » doit toujours mentionner le millésime, sauf s'il s'agit de vin mousseux. L'utilisation, sur les étiquettes, des mentions géographiques supplémentaires visées à l'art. 1<sup>er</sup> est autorisée.</p> <p>L'étiquette des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » peut porter la mention « Vigne » ou « Vigna », ou encore « Clos » ou « Coteau », accompagnée d'un toponyme, si lesdits vins sont issus des vignobles correspondant aux toponymes indiqués et si les dispositions en vigueur sont respectées.</p> <p>Il est interdit d'ajouter à la dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » quelque mention que ce soit – y compris les adjectifs « extra-fin » ou « extra fine », « de choix » ou « scelto », « classique » ou « classico », « sélectionné » ou « selezionato », « réserve » ou « riserva », « vieux » ou « vecchio » ou similaires – ne figurant pas au présent cahier des charges. Il en est de même des noms d'unités géographiques qui ne sont pas prévus par le présent cahier des charges.</p> <p>Le recours à des expressions faisant allusion à des exploitations, à des noms sociaux, à des raisons sociales ou à des labels privés est toutefois admis, à condition que celles-ci n'aient pas un caractère élogieux ou susceptible de tromper l'acheteur.</p> <p>Les indications visant à préciser l'activité agricole de l'embouteilleur, telles que « viticulteur » ou « viticoltore » ou autres termes similaires, sont admises conformément aux dispositions européennes en la matière.</p> <p>Sur les étiquettes, les mentions autorisées peuvent être rédigées en français et/ou en italien, conformément aux dispositions sur le bilinguisme en vigueur en Vallée d'Aoste (loi constitutionnelle n° 4 du 26 février 1948).</p> <p>Aux fins de leur commercialisation, les vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » doivent être mis dans des bouteilles adaptées aux caractères traditionnels des vins de prestige.</p>	<p><b>L'unité administrative de l'exploitation ou des vignobles, afin de faire savoir au consommateur final que celle-ci est située sur le territoire de la Vallée d'Aoste.</b></p> <p><del>L'étiquette des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » doit toujours mentionner le millésime, sauf s'il s'agit de vin mousseux. L'utilisation, sur les étiquettes, des mentions géographiques supplémentaires visées à l'art. 1<sup>er</sup> est autorisée.</del></p> <p>L'étiquette des vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » peut porter la mention « Vigne » ou « Vigna », ou encore « Clos » ou « Coteau » <b>ou « Mas »</b>, accompagnée d'un toponyme, si lesdits vins sont issus des vignobles correspondant aux toponymes indiqués et si les dispositions en vigueur sont respectées.</p> <p>Il est interdit d'ajouter à la dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » quelque mention que ce soit – y compris les adjectifs « extra-fin » ou « extra fine », « de choix » ou « scelto », « classique » ou « classico », « sélectionné » ou « selezionato », « selezionato », « vieux » ou « vecchio » ou similaires – ne figurant pas au présent cahier des charges. Il en est de même des noms d'unités géographiques qui ne sont pas prévus par le présent cahier des charges.</p> <p>Le recours à des expressions faisant allusion à des exploitations, à des noms sociaux, à des raisons sociales ou à des labels privés est toutefois admis, à condition que celles-ci n'aient pas un caractère élogieux ou susceptible de tromper l'acheteur.</p> <p>Les indications visant à spécifier l'activité agricole de l'embouteilleur, telles que « viticulteur » ou « viticoltore » ou autres termes similaires, sont admises conformément aux dispositions européennes en la matière.</p> <p>Sur les étiquettes, les mentions autorisées peuvent être rédigées en français et/ou en italien, conformément aux dispositions sur le bilinguisme en vigueur en Vallée d'Aoste (loi constitutionnelle n° 4 du 26 février 1948).</p> <p><del>Aux fins de leur commercialisation, les vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » doivent être mis dans des bouteilles adaptées aux caractères traditionnels des vins de prestige.</del></p>
<p style="text-align: center;"><b>Article 8</b> (Lien avec le milieu géographique)</p> <p>A) Informations sur la zone géographique <u>Facteurs naturels concernés</u></p> <p>La Vallée d'Aoste est un grand quadrilatère situé à l'extrémité nord-ouest de l'Italie ; elle confine avec la Suisse au nord et avec la France à l'ouest et correspond au bassin versant de la Doire Baltée jusqu'à Pont-Saint-Martin. Ce bassin, qui est délimité par les plus hauts sommets d'Europe, a un fond de vallée plat, où coule la Doire Baltée qui est alimentée par plusieurs torrents affluents latéraux. L'orientation est-ouest de la Doire Baltée détermine l'exposition des versants de la vallée principale, l'un exposé au sud (adret) et l'autre au nord (envers).</p> <p>Pour ce qui est de la composition du sol, la Vallée d'Aoste est l'une des régions les plus riches et variées d'Italie et, sans aucun doute, de l'arc alpin, et cela justifie le fait que les terrains agricoles sont bien équilibrés en ce qui concerne les éléments fertilisants et qu'aucune carence particulièrement importante n'a été constatée.</p> <p>Le fond de la vallée de la Doire Baltée est caractérisé par des terrasses d'origine alluviale récente et par un élément morphologique de grande importance du point de vue agricole, à savoir la présence de cônes de</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 8</b> <b>(Conditionnement et présentation)</b></p> <p>Aux fins de leur commercialisation, les vins « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » doivent être mis dans des bouteilles adaptées aux caractères traditionnels des vins de prestige.</p> <p><b>Les vins à dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » Rouge ou Rosso, Blanc ou Bianco et Rosé ou Rosato peuvent être conditionnés dans des emballages autres que le verre, à savoir les cubis en plastique multicouche (polyéthylène et polyester) de deux litres au moins, enfermés dans une boîte en carton ou autre matériel rigide.</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Article 8</b> (Lien avec le milieu géographique)</p> <p>A) Informations sur la zone géographique <u>Facteurs naturels concernés</u></p> <p>La Vallée d'Aoste est un grand quadrilatère situé à l'extrémité nord-ouest de l'Italie ; elle confine avec la Suisse au nord et avec la France à l'ouest et correspond au bassin versant de la Doire Baltée jusqu'à Pont-Saint-Martin. Ce bassin, qui est délimité par les plus hauts sommets d'Europe, a un fond de vallée plat, où coule la Doire Baltée qui est alimentée par plusieurs torrents affluents latéraux. L'orientation est-ouest de la Doire Baltée détermine l'exposition des versants de la vallée principale, l'un exposé au sud (adret) et l'autre au nord (envers).</p> <p>Pour ce qui est de la composition du sol, la Vallée d'Aoste est l'une des régions les plus riches et variées d'Italie et, sans aucun doute, de l'arc alpin, et cela justifie le fait que les terrains agricoles sont bien équilibrés en ce qui concerne les éléments fertilisants et qu'aucune carence particulièrement importante n'a été constatée.</p> <p>Le fond de la vallée de la Doire Baltée est caractérisé par des terrasses d'origine alluviale récente et par un élément morphologique de grande</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 8</b> <b>Article 9</b> (Lien avec le milieu géographique)</p> <p>A) Informations sur la zone géographique <u>Facteurs naturels concernés</u></p> <p>La Vallée d'Aoste est un grand quadrilatère situé à l'extrémité nord-ouest de l'Italie ; elle confine avec la Suisse au nord et avec la France à l'ouest et correspond au bassin versant de la Doire Baltée jusqu'à Pont-Saint-Martin. Ce bassin, qui est délimité par les plus hauts sommets d'Europe, a un fond de vallée plat, où coule la Doire Baltée qui est alimentée par plusieurs torrents affluents latéraux. L'orientation est-ouest de la Doire Baltée détermine l'exposition des versants de la vallée principale, l'un exposé au sud (adret) et l'autre au nord (envers).</p> <p>Pour ce qui est de la composition du sol, la Vallée d'Aoste est l'une des régions les plus riches et variées d'Italie et, sans aucun doute, de l'arc alpin, et cela justifie le fait que les terrains agricoles sont bien équilibrés en ce qui concerne les éléments fertilisants et qu'aucune carence particulièrement importante n'a été constatée.</p> <p>Le fond de la vallée de la Doire Baltée est caractérisé par des terrasses d'origine alluviale récente et par un élément morphologique de grande</p>

<p>déjection au débouché des torrents dans la vallée principale. Le brusque changement de pente du lit des torrents entraîne le dépôt de matériaux par les eaux.</p> <p>La zone la plus concernée par la culture de la vigne (le fond de la vallée de la Doire Baltée et les cônes de déjection) est caractérisée principalement par des sols colluviaux et alluviaux plus ou moins profonds, avec un squelette allant de faible à moyen/élevé (notamment les inceptisols).</p> <p>Le taux de carbonatation caractérise deux types de sols carbonatés :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>o sols érodés, peu profonds, squelettiques et instables (sur les pentes les plus raides et à des altitudes élevées) ;</li><li>o sols alluviaux profonds, peu squelettiques et stables.</li></ul> <p>Du point de vue agronomique, les propriétés les plus importantes sont les propriétés hydriques, qui sont influencées par la réserve utile, laquelle dépend, à son tour, de la profondeur du sol et de la teneur en squelette. Par ailleurs, les propriétés trophiques sont liées au taux de carbonatation qui peut limiter, uniquement dans les stations ayant un taux plus élevé, l'absorption du phosphore et des oligo-éléments, si des amendements adéquats ne sont pas ajoutés.</p> <p>Le climat est de type continental, plutôt froid et sec, typique des vallées alpines internes. La présence des plus hauts sommets des Alpes influence et caractérise profondément le climat et entraîne des situations qui ne se réalisent pas dans les autres régions.</p> <p>Les précipitations sont assez faibles, surtout au printemps et en automne (500 mm environ de pluie dans l'année) et surtout dans le bassin d'Aoste, et sont parmi les moins importantes de tout l'arc alpin.</p> <p>La géomorphologie de la vallée centrale comporte de fortes amplitudes thermiques, surtout pendant les mois de septembre et d'octobre.</p> <p>Le territoire valdôtain est caractérisé par un fort degré d'ensoleillement, équivalant à quelque 2 200 heures par an, une valeur considérable si l'on tient compte de la barrière constituée par les sommets les plus hauts des Alpes. Le rayonnement solaire est, lui aussi, particulièrement favorable, car des valeurs moyennes annuelles de 4 829/MJ/m<sup>2</sup> sont possibles, grâce à la faible présence de nuages et au faible taux de pollution atmosphérique.</p> <p>La variété climatique de la Vallée d'Aoste, due à la distribution irrégulière des précipitations et des températures, ainsi que la richesse lithologique qui fournit une vaste gamme de substrats, sont les principaux facteurs responsables de la richesse et de la variété de la flore valdôtaine.</p> <p><u>Facteurs humains concernés</u></p> <p>Les facteurs humains liés au territoire de production revêtent une importance fondamentale ; il suffit de penser que les terrasses n'ont pas été aménagées en tant qu'éléments paysagers, mais sont nées de l'effort collectif de ceux qui étaient contraints de résoudre le problème de la survie et de s'installer dans des milieux défavorables. L'exigence d'intensifier l'activité agricole a mené à l'aménagement des terrasses, qui, avec leur surface plate et leur bonne exposition, ont permis le développement d'une agriculture de montagne ; à son tour, celle-ci a réussi à lier des communautés plus ou moins nombreuses à leur territoire. Grâce, entre autres, aux ordres religieux et aux communautés monastiques, ce processus de modification des versants a commencé à se répandre, surtout pendant le bas Moyen-Âge, lorsque les travaux de défrichage des terres et d'aménagement des terrasses se sont intensifiés. Le manque de terres cultivables a poussé les populations de l'arc alpin à concentrer leurs efforts sur les versants ensoleillés des montagnes et à créer d'imposantes terrasses en déplaçant complètement la terre et en remaniant les sols préexistants.</p> <p>La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » a été reconnue par un décret ministériel du 8 février 1971 et a fait l'objet, au cours des années, de modifications visant à l'introduction de nouvelles variétés, dont la plupart autochtones.</p> <p>Il existe, en Vallée d'Aoste, de nombreuses fêtes du vin, dont certaines sont plutôt anciennes, comme celles de Donnas et de Chambave, qui en sont, respectivement, à leur 55<sup>e</sup> et à 52<sup>e</sup> édition.</p>	<p>importance du point de vue agricole, à savoir la présence de cônes de déjection au débouché des torrents dans la vallée principale. Le brusque changement de pente du lit des torrents entraîne le dépôt de matériaux par les eaux.</p> <p>La zone la plus concernée par la culture de la vigne (le fond de la vallée de la Doire Baltée et les cônes de déjection) est caractérisée principalement par des sols colluviaux et alluviaux plus ou moins profonds, avec un squelette allant de faible à moyen/élevé (notamment les inceptisols).</p> <p>Le taux de carbonatation caractérise deux types de sols carbonatés :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>o sols érodés, peu profonds, squelettiques et instables (sur les pentes les plus raides et à des altitudes élevées) ;</li><li>o sols alluviaux profonds, peu squelettiques et stables.</li></ul> <p>Du point de vue agronomique, les propriétés les plus importantes sont les propriétés hydriques, qui sont influencées par la réserve utile, laquelle dépend, à son tour, de la profondeur du sol et de la teneur en squelette. Par ailleurs, les propriétés trophiques sont liées au taux de carbonatation qui peut limiter, uniquement dans les stations ayant un taux plus élevé, l'absorption du phosphore et des oligo-éléments, si des amendements adéquats ne sont pas ajoutés.</p> <p>Le climat est de type continental, plutôt froid et sec, typique des vallées alpines internes. La présence des plus hauts sommets des Alpes influence et caractérise profondément le climat et entraîne des situations qui ne se réalisent pas dans les autres régions.</p> <p>Les précipitations sont assez faibles, surtout au printemps et en automne (500 mm environ de pluie dans l'année) et surtout dans le bassin d'Aoste, et sont parmi les moins importantes de tout l'arc alpin.</p> <p>La géomorphologie de la vallée centrale comporte de fortes amplitudes thermiques, surtout pendant les mois de septembre et d'octobre.</p> <p>Le territoire valdôtain est caractérisé par un fort degré d'ensoleillement, équivalant à quelque 2 200 heures par an, une valeur considérable si l'on tient compte de la barrière constituée par les sommets les plus hauts des Alpes. Le rayonnement solaire est, lui aussi, particulièrement favorable, car des valeurs moyennes annuelles de 4 829/MJ/m<sup>2</sup> sont possibles, grâce à la faible présence de nuages et au faible taux de pollution atmosphérique.</p> <p>La variété climatique de la Vallée d'Aoste, due à la distribution irrégulière des précipitations et des températures, ainsi que la richesse lithologique qui fournit une vaste gamme de substrats, sont les principaux facteurs responsables de la richesse et de la variété de la flore valdôtaine.</p> <p><u>Facteurs humains concernés</u></p> <p>Les facteurs humains liés au territoire de production revêtent une importance fondamentale ; il suffit de penser que les terrasses n'ont pas été aménagées en tant qu'éléments paysagers, mais sont nées de l'effort collectif de ceux qui étaient contraints de résoudre le problème de la survie et de s'installer dans des milieux défavorables. L'exigence d'intensifier l'activité agricole a mené à l'aménagement des terrasses, qui, avec leur surface plate et leur bonne exposition, ont permis le développement d'une agriculture de montagne ; à son tour, celle-ci a réussi à lier des communautés plus ou moins nombreuses à leur territoire. Grâce, entre autres, aux ordres religieux et aux communautés monastiques, ce processus de modification des versants a commencé à se répandre, surtout pendant le bas Moyen-Âge, lorsque les travaux de défrichage des terres et d'aménagement des terrasses se sont intensifiés. Le manque de terres cultivables a poussé les populations de l'arc alpin à concentrer leurs efforts sur les versants ensoleillés des montagnes et à créer d'imposantes terrasses en déplaçant complètement la terre et en remaniant les sols préexistants.</p> <p>La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta » a été reconnue par un décret ministériel du 8 février 1971 et a fait l'objet, au cours des années, de modifications visant à l'introduction de nouvelles variétés, dont la plupart autochtones.</p> <p>Il existe, en Vallée d'Aoste, de nombreuses fêtes du vin, dont certaines sont plutôt anciennes, comme celles de Donnas et de Chambave, qui en sont, respectivement, à leur 55<sup>e</sup> et à 52<sup>e</sup> édition.</p>
---	---

Les facteurs humains ont eu une incidence, au cours de l'histoire, sur la définition ponctuelle des aspects techniques et productifs décrits ci-dessous, qui font partie intégrante du présent cahier des charges.

Base ampélographique des vins : parmi les cépages susceptibles de produire des vins à dénomination d'origine contrôlée, sept sont autochtones (Mayolet, Fumin, Cornalin, Petit Rouge, Prématta, Vuillermin et Prié blanc), deux sont traditionnels (Petite Arvine et Nebbiolo) et un, le Muscat blanc, est historiquement cultivé en Vallée d'Aoste et, notamment, dans la zone de Chambave.

Formes de culture, géométrie de plantation et systèmes de taille

L'on utilise, pour les nouvelles plantations également, les formes traditionnelles de culture et de taille, dans le but de parvenir à une meilleure et plus rationnelle disposition des plantes. Dans la haute vallée (Morgex et La Salle) et dans la basse vallée (zone de production du Donnas et de l'Arnad-Montjovet, ainsi que du Nebbiolo), les vignes sont cultivées en pergola. Dans la haute vallée, les pergolas sont basses (1,5 m environ) et supportées par des dalles en ardoise, alors que dans la basse vallée elles sont hautes et réalisées en bois de châtaignier. Les pergolas de la haute vallée sont réalisées de manière à limiter au minimum la perte de la chaleur et à supporter le poids de la neige pendant l'hiver.

Pratiques relatives à l'élaboration des vins

Ces pratiques sont celles utilisées traditionnellement dans la région et se différencient en fonction des types de vin produits, la gamme de ceux-ci étant complète et allant des vins mousseux aux vins tranquilles, en passant par les vins de vendanges tardives et les vins flétris.

B) Renseignements sur la qualité ou les caractéristiques du produit liées essentiellement ou exclusivement au milieu géographique.

La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », comprenant des vins différents en fonction de la zone de culture, du cépage, de la couleur et des modalités de production, regroupe des produits qui, du point de vue tant analytique que sensoriel, sont fortement caractérisés par leur milieu géographique d'origine, comme il est indiqué dans le détail à l'art. 6 du présent cahier des charges.

Les vins rouges, en particulier, présentent des arômes fruités, typiques des différents cultivars et qui, avec le raffinement, deviennent des notes épicées et balsamiques. Les couleurs varient du rouge rubis plus ou moins intense des vins jeunes au grenat aux reflets orangés des versions les plus mûres de certaines variétés.

À la bouche, ils ont une acidité modérée, avec une bonne charpente et une bonne persistance des tannins, allant du très moelleux à une légère amertume, en fonction des cépages.

Les vins blancs sont caractérisés par une robe allant du jaune pâle avec des reflets vert pâle au jaune paille ; à la bouche, les sensations fruitées avec des notes minérales, parfois assez marquées, sont prédominantes, typiques des terrains d'origine, sableux et légers. Au nez, ils ont des notes fruitées et florales, parfois très intenses, grâce à la forte amplitude thermique qui caractérise les milieux de culture en altitude. Pour les versions « Flétri » et « Vendange tardive », les notes fruitées laissent la place à des sensations très claires de confiture et de fruits secs, dans un contexte bien complexe, avec des notes chaudes d'alcool et des structures importantes et équilibrées en même temps.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés à la lettre A) et ceux visés à la lettre B)

La culture de la vigne est sans aucun doute l'une des réalités productives les plus représentées dans les zones alpines en terrasses, dont la Vallée d'Aoste fait partie.

Les aires en pente ont été modelées au cours des siècles par l'activité de l'homme, dont les interventions se sont succédé et se sont superposées afin de permettre les pratiques agricoles et l'utilisation rationnelle des territoires de montagne. Les terrasses ont, donc, été réalisées par l'homme au moyen de murs en pierres sèches destinés à contenir des remblais et réalisés exclusivement avec des matériaux trouvés sur place, dans le but d'augmenter les surfaces agricoles cultivables et de résoudre les problèmes de conservation des sols et de gestion des eaux. En effet,

Les facteurs humains ont eu une incidence, au cours de l'histoire, sur la définition ponctuelle des aspects techniques et productifs décrits ci-dessous, qui font partie intégrante du présent cahier des charges.

Base ampélographique des vins : parmi les cépages susceptibles de produire des vins à dénomination d'origine contrôlée, sept sont autochtones (Mayolet, Fumin, Cornalin, Petit Rouge, Prématta, Vuillermin et Prié blanc), deux sont traditionnels (Petite Arvine et Nebbiolo) et un, le Muscat blanc, est historiquement cultivé en Vallée d'Aoste et, notamment, dans la zone de Chambave.

Formes de culture, géométrie de plantation et systèmes de taille

L'on utilise, pour les nouvelles plantations également, les formes traditionnelles de culture et de taille, dans le but de parvenir à une meilleure et plus rationnelle disposition des plantes. Dans la haute vallée (Morgex et La Salle) et dans la basse vallée (zone de production du Donnas et de l'Arnad-Montjovet, ainsi que du Nebbiolo), les vignes sont cultivées en pergola. Dans la haute vallée, les pergolas sont basses (1,5 m environ) et supportées par des dalles en ardoise, alors que dans la basse vallée elles sont hautes et réalisées en bois de châtaignier. Les pergolas de la haute vallée sont réalisées de manière à limiter au minimum la perte de la chaleur et à supporter le poids de la neige pendant l'hiver.

Pratiques relatives à l'élaboration des vins

Ces pratiques sont celles utilisées traditionnellement dans la région et se différencient en fonction des types de vin produits, la gamme de ceux-ci étant complète et allant des vins mousseux aux vins tranquilles, en passant par les vins de vendanges tardives et les vins flétris.

B) Renseignements sur la qualité ou les caractéristiques du produit liées essentiellement ou exclusivement au milieu géographique.

La dénomination d'origine contrôlée « Vallée d'Aoste » ou « Valle d'Aosta », comprenant des vins différents en fonction de la zone de culture, du cépage, de la couleur et des modalités de production, regroupe des produits qui, du point de vue tant analytique que sensoriel, sont fortement caractérisés par leur milieu géographique d'origine, comme il est indiqué dans le détail à l'art. 6 du présent cahier des charges.

Les vins rouges, en particulier, présentent des arômes fruités, typiques des différents cultivars et qui, avec le raffinement, deviennent des notes épicées et balsamiques. Les couleurs varient du rouge rubis plus ou moins intense des vins jeunes au grenat aux reflets orangés des versions les plus mûres de certaines variétés.

À la bouche, ils ont une acidité modérée, avec une bonne charpente et une bonne persistance des tannins, allant du très moelleux à une légère amertume, en fonction des cépages.

Les vins blancs sont caractérisés par une robe allant du jaune pâle avec des reflets vert pâle au jaune paille ; à la bouche, les sensations fruitées avec des notes minérales, parfois assez marquées, sont prédominantes, typiques des terrains d'origine, sableux et légers. Au nez, ils ont des notes fruitées et florales, parfois très intenses, grâce à la forte amplitude thermique qui caractérise les milieux de culture en altitude. Pour les versions « Flétri » et « Vendange tardive », les notes fruitées laissent la place à des sensations très claires de confiture et de fruits secs, dans un contexte bien complexe, avec des notes chaudes d'alcool et des structures importantes et équilibrées en même temps.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés à la lettre A) et ceux visés à la lettre B)

La culture de la vigne est sans aucun doute l'une des réalités productives les plus représentées dans les zones alpines en terrasses, dont la Vallée d'Aoste fait partie.

Les aires en pente ont été modelées au cours des siècles par l'activité de l'homme, dont les interventions se sont succédé et se sont superposées afin de permettre les pratiques agricoles et l'utilisation rationnelle des territoires de montagne. Les terrasses ont, donc, été réalisées par l'homme au moyen de murs en pierres sèches destinés à contenir des remblais et réalisés exclusivement avec des matériaux trouvés sur place, dans le but d'augmenter les surfaces agricoles cultivables et de résoudre les problèmes de conservation des sols et de gestion des eaux. En effet,

en modifiant la géométrie des versants (longueur et pente), il est possible de maîtriser l'érosion, de réduire le ruissellement sur les pentes et de favoriser l'infiltration de l'eau.

En 2007, certaines terrasses de la basse vallée, notamment dans les communes de Pont-Saint-Martin, de Donnas, d'Arnad et de Montjovet, ont été analysées dans le cadre du projet *ALPTER*, et les sols y afférents, sur lesquels l'activité anthropique est évidente et a été la force formatrice fondamentale, ont été tous classés comme *technic escalic cambisols* (WRB, 2006) ; la mention *technic* indique la présence d'éléments manufacturés dans le premier mètre de profondeur (murs de soutènement des terrasses), alors que la mention *escalic* indique la présence d'une surface en terrasse.

Les sols sont assez profonds, avec des épaisseurs allant de 64 à 110 cm, dues à la richesse de matériaux lithiques de ces milieux, qui a permis la construction de murs de dimensions considérables.

Le contenu en squelette est variable, tant dans les sols d'une même zone que dans les différentes zones analysées et, en général, augmente avec la profondeur. La variabilité du contenu en squelette des sols en question semble liée à l'hétérogénéité des conditions de réalisation et d'aménagement des terrasses (disponibilité de main d'œuvre et d'engins, typologie de construction, etc.). Tous les sols analysés ont montré une texture grossière où dominent les particules ayant la dimension du sable (2-0,05 mm), avec une quantité de limon (0,05-0,002 mm) allant de 5 à 30 %.

L'introduction de la vigne en Vallée d'Aoste a, fort probablement, des origines très anciennes : des graines probablement de vigne, qui font actuellement l'objet d'analyses paléobotaniques, ont en effet été retrouvées dans le site mégalithique de Saint-Martin-de-Corléans, situé dans la partie ouest de la ville d'Aoste et datant de la première moitié du troisième millénaire av. J.C. Une hypothèse a été formulée qui relie les populations identifiées dans l'aire mégalithique avec les Aminéens, un peuple originaire de Thessalie, qui diffusa la vigne Aminée dans l'Italie du sud, comme le témoignent les auteurs latins Varron et Virgile, et pourrait être arrivé audit site en remontant la Doire Baltée.

Avec le début de l'âge du fer et surtout pendant la période après le VIII<sup>e</sup> siècle av. J.C., l'on assiste à la fin d'une période particulièrement froide et à une reprise des échanges commerciaux dans la Méditerranée, ce qui contribue à la diffusion de la viticulture en Europe. C'est pendant cette période, favorable du point de vue climatique, que les populations de la Vallée d'Aoste instaurent de nouveaux rapports avec les populations grèque, étrusque et ligurie ; les premiers habitants de la Vallée d'Aoste appartenaient à cette dernière. La celtisation a lieu probablement entre le premier âge du fer et en deux vagues, la première dite « période de Hallstatt » (800-450 av. J.C.) et la deuxième dite « période de La Tène » (à compter de 450 av. J.C.). Vers 400 av. J.C., des populations celtes, les Gaulois, commencent à pénétrer dans l'Italie du Nord en se fondant avec les populations locales et en leur transmettant leurs techniques et leurs connaissances viti-vinicoles, au nombre desquelles figure l'utilisation des tonneaux en bois. L'influence directe des Celtes est amplement documentée par l'héritage linguistique qu'ils ont laissé et qui est toujours présent dans les dialectes locaux.

Les Salasses, une population née de l'union des Ligures avec les Celtes, disparaissent en tant que peuple en 35 av. J.C., avec l'arrivée des Romains, pour lesquels la culture de la vigne était très importante.

La présence de la viticulture en Vallée d'Aoste est témoignée par les traces trouvées dans les habitations suburbaines, des villas résidentielles qui étaient dotées d'unités de production agricole, et notamment viticole et où des équipements (pressoirs et cuves) ont été retrouvés, qui confirment que dans les alentours de la ville d'Aoste, en particulier, l'on produisait du vin. La diffusion de la viticulture pendant la période romaine est attestée par la description d'un auteur anonyme qui, en 1832, dans son ouvrage *Cenni brevissimi sopra i boschi e le selve degli Stati di Terraferma di S.M. il Re di Sardegna*, affirme, en se basant sur un passage de Suétone, que César ne buvait que du vin des Alpes, à savoir du vin de Donnas, de Chambave et de Carema.

Il est toutefois possible d'affirmer avec certitude que la première implantation de vignes, dont des restes ont été retrouvés en 1987 pendant des fouilles archéologiques, remonte à une période entre l'Antiquité tardive et le haut Moyen-Âge et était située au centre de la

en modifiant la géométrie des versants (longueur et pente), il est possible de maîtriser l'érosion, de réduire le ruissellement sur les pentes et de favoriser l'infiltration de l'eau.

En 2007, certaines terrasses de la basse vallée, notamment dans les communes de Pont-Saint-Martin, de Donnas, d'Arnad et de Montjovet, ont été analysées dans le cadre du projet *ALPTER*, et les sols y afférents, sur lesquels l'activité anthropique est évidente et a été la force formatrice fondamentale, ont été tous classés comme *technic escalic cambisols* (WRB, 2006) ; la mention *technic* indique la présence d'éléments manufacturés dans le premier mètre de profondeur (murs de soutènement des terrasses), alors que la mention *escalic* indique la présence d'une surface en terrasse.

Les sols sont assez profonds, avec des épaisseurs allant de 64 à 110 cm, dues à la richesse de matériaux lithiques de ces milieux, qui a permis la construction de murs de dimensions considérables.

Le contenu en squelette est variable, tant dans les sols d'une même zone que dans les différentes zones analysées et, en général, augmente avec la profondeur. La variabilité du contenu en squelette des sols en question semble liée à l'hétérogénéité des conditions de réalisation et d'aménagement des terrasses (disponibilité de main d'œuvre et d'engins, typologie de construction, etc.). Tous les sols analysés ont montré une texture grossière où dominent les particules ayant la dimension du sable (2-0,05 mm), avec une quantité de limon (0,05-0,002 mm) allant de 5 à 30 %.

L'introduction de la vigne en Vallée d'Aoste a, fort probablement, des origines très anciennes : des graines probablement de vigne, qui font actuellement l'objet d'analyses paléobotaniques, ont en effet été retrouvées dans le site mégalithique de Saint-Martin-de-Corléans, situé dans la partie ouest de la ville d'Aoste et datant de la première moitié du troisième millénaire av. J.C. Une hypothèse a été formulée qui relie les populations identifiées dans l'aire mégalithique avec les Aminéens, un peuple originaire de Thessalie, qui diffusa la vigne Aminée dans l'Italie du sud, comme le témoignent les auteurs latins Varron et Virgile, et pourrait être arrivé audit site en remontant la Doire Baltée.

Avec le début de l'âge du fer et surtout pendant la période après le VIII<sup>e</sup> siècle av. J.C., l'on assiste à la fin d'une période particulièrement froide et à une reprise des échanges commerciaux dans la Méditerranée, ce qui contribue à la diffusion de la viticulture en Europe. C'est pendant cette période, favorable du point de vue climatique, que les populations de la Vallée d'Aoste instaurent de nouveaux rapports avec les populations grèque, étrusque et ligurie ; les premiers habitants de la Vallée d'Aoste appartenaient à cette dernière. La celtisation a lieu probablement entre le premier âge du fer et en deux vagues, la première dite « période de Hallstatt » (800-450 av. J.C.) et la deuxième dite « période de La Tène » (à compter de 450 av. J.C.). Vers 400 av. J.C., des populations celtes, les Gaulois, commencent à pénétrer dans l'Italie du Nord en se fondant avec les populations locales et en leur transmettant leurs techniques et leurs connaissances viti-vinicoles, au nombre desquelles figure l'utilisation des tonneaux en bois. L'influence directe des Celtes est amplement documentée par l'héritage linguistique qu'ils ont laissé et qui est toujours présent dans les dialectes locaux.

Les Salasses, une population née de l'union des Ligures avec les Celtes, disparaissent en tant que peuple en 35 av. J.C., avec l'arrivée des Romains, pour lesquels la culture de la vigne était très importante.

La présence de la viticulture en Vallée d'Aoste est témoignée par les traces trouvées dans les habitations suburbaines, des villas résidentielles qui étaient dotées d'unités de production agricole, et notamment viticole et où des équipements (pressoirs et cuves) ont été retrouvés, qui confirment que dans les alentours de la ville d'Aoste, en particulier, l'on produisait du vin. La diffusion de la viticulture pendant la période romaine est attestée par la description d'un auteur anonyme qui, en 1832, dans son ouvrage *Cenni brevissimi sopra i boschi e le selve degli Stati di Terraferma di S.M. il Re di Sardegna*, affirme, en se basant sur un passage de Suétone, que César ne buvait que du vin des Alpes, à savoir du vin de Donnas, de Chambave et de Carema.

Il est toutefois possible d'affirmer avec certitude que la première implantation de vignes, dont des restes ont été retrouvés en 1987 pendant des fouilles archéologiques, remonte à une période entre l'Antiquité tardive et le haut Moyen-Âge et était située au centre de la

<p>ville d'Aoste.</p> <p>Dans la basse vallée également, les vignes représentent un élément très important, au point que les vignobles de Donnas sont cités, quoiqu'indirectement, dans l'histoire familiale du fief de Bard. Toujours dans la basse vallée, pendant le Moyen-Âge, la règle générale prévoit que le propriétaire mette à la disposition de chaque locataire deux parties de forêts, avec l'obligation pour celui-ci d'en cultiver une en vignobles et de la mettre en culture dans les cinq ans suivant l'attribution du fond. L'autre partie est conservée en forêt, de manière à pouvoir fournir les poteaux et les perches nécessaires pour réaliser les tuteurs des lignes de vigne. Le mariage constant de la vigne et de la forêt n'est pas un hasard : vu la morphologie des lieux et la présence de nombreux blocs erratiques, la culture de la vigne nécessite la construction de supports qui s'adaptent aux irrégularités du sol et sont les précurseurs de ce que nous appelons aujourd'hui « pergola ». Le recours à ces supports est commun dans d'autres zones de la vallée tout au long du Moyen-Âge, et même après, et l'existence des <i>topies</i> est documentée à Aoste déjà au XII<sup>e</sup> siècle. Certains cépages utilisés au Moyen-Âge sont cités dans les contrats agricoles et dans les actes juridiques de l'époque et des cépages dont la culture est attestée au Piémont, à savoir le Muscat (<i>Muscatellum</i>) et le Nebbiolo (Nibiol, Picotendre) étaient certainement cultivés en Vallée d'Aoste aussi.</p> <p>La présence de vignobles dans des zones dont les productions relèvent actuellement de la dénomination d'origine contrôlée est attestée, bien qu'à un état embryonnaire, dans les actes d'achat, de vente ou de don remontant à la période allant du XI<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle. Il s'agissait alors de vignobles situés dans la zone du bassin d'Aoste, correspondant aux zones relevant actuellement de la dénomination Torrette, et dans la zone du Chambave. Les vignobles produisant le « Donnas » remontent à la même époque et la quantité de ce vin produit dans la zone de Bard et le bilan économique y afférent avaient été analysés.</p> <p>Des citations relatives à des zones ou à des faits liés aux dénominations d'origine actuelles remontent à la période allant du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle : le Blanc de Morgex et de La Salle est déjà cité dans un document de 1291, alors que les vignobles de la zone de Chambave figurent dans un acte datant de 1269.</p> <p>Pour ce qui est du vin, en revanche, la première trace évidente et incontestable du vin de Chambave remonte à la moitié du XIV<sup>e</sup> siècle : ce vin a été offert par des aristocrates valdôtains à Bonne de Bourbon. Depuis, le succès de ce vin ne fait qu'augmenter et, au XVI<sup>e</sup> siècle, il figure en tant que vin de dessert lors du repas de célébration de la consécration de l'évêque de Sion.</p> <p>Mais la source la plus riche en noms de sites sur lesquels la viticulture était pratiquée et qui sont, aujourd'hui, connus grâce aux différentes dénominations sont les cartulaires de Saint-Ours : dans les différents enregistrements, en sus de l'indication des paroisses, l'on découvre l'existence de biens à Morgex, à Roppo, à Aoste (au-dessus du pont de pierre), à Monjovet et à Pollein. Ces toponymes se rapportent clairement aux dénominations actuelles Blanc de Morgex et de La Salle, Torrette et Arnad-Montjovet. La présence de vignes est également attestée à <i>Monte Arverio</i> (Arvier), à Saint-Christophe, à Basis, où l'on produisait du vin blanc, à Aymaville, à Clapey, à Cullat de Verrayes, à Veczello, à Marcellier et à Cly, soit les zones des actuelles dénominations Torrette et Chambave.</p> <p>À l'heure actuelle, la dénomination d'origine contrôlée fait l'objet d'une évolution positive : de nouvelles implantations côtoient les vieilles implantations dans les zones à vocation viticole et de nouvelles exploitations naissent aux alentours de six caves présentes sur le territoire (Donnas, Arnad, Chambave, Aymavilles, Arvier et Morgex).</p>	<p>ville d'Aoste.</p> <p>Dans la basse vallée également, les vignes représentent un élément très important, au point que les vignobles de Donnas sont cités, quoiqu'indirectement, dans l'histoire familiale du fief de Bard. Toujours dans la basse vallée, pendant le Moyen-Âge, la règle générale prévoit que le propriétaire mette à la disposition de chaque locataire deux parties de forêts, avec l'obligation pour celui-ci d'en cultiver une en vignobles et de la mettre en culture dans les cinq ans suivant l'attribution du fond. L'autre partie est conservée en forêt, de manière à pouvoir fournir les poteaux et les perches nécessaires pour réaliser les tuteurs des lignes de vigne. Le mariage constant de la vigne et de la forêt n'est pas un hasard : vu la morphologie des lieux et la présence de nombreux blocs erratiques, la culture de la vigne nécessite la construction de supports qui s'adaptent aux irrégularités du sol et sont les précurseurs de ce que nous appelons aujourd'hui « pergola ». Le recours à ces supports est commun dans d'autres zones de la vallée tout au long du Moyen-Âge, et même après, et l'existence des <i>topies</i> est documentée à Aoste déjà au XII<sup>e</sup> siècle. Certains cépages utilisés au Moyen-Âge sont cités dans les contrats agricoles et dans les actes juridiques de l'époque et des cépages dont la culture est attestée au Piémont, à savoir le Muscat (<i>Muscatellum</i>) et le Nebbiolo (Nibiol, Picotendre) étaient certainement cultivés en Vallée d'Aoste aussi.</p> <p>La présence de vignobles dans des zones dont les productions relèvent actuellement de la dénomination d'origine contrôlée est attestée, bien qu'à un état embryonnaire, dans les actes d'achat, de vente ou de don remontant à la période allant du XI<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle. Il s'agissait alors de vignobles situés dans la zone du bassin d'Aoste, correspondant aux zones relevant actuellement de la dénomination Torrette, et dans la zone du Chambave. Les vignobles produisant le « Donnas » remontent à la même époque et la quantité de ce vin produit dans la zone de Bard et le bilan économique y afférent avaient été analysés.</p> <p>Des citations relatives à des zones ou à des faits liés aux dénominations d'origine actuelles remontent à la période allant du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle : le Blanc de Morgex et de La Salle est déjà cité dans un document de 1291, alors que les vignobles de la zone de Chambave figurent dans un acte datant de 1269.</p> <p>Pour ce qui est du vin, en revanche, la première trace évidente et incontestable du vin de Chambave remonte à la moitié du XIV<sup>e</sup> siècle : ce vin a été offert par des aristocrates valdôtains à Bonne de Bourbon. Depuis, le succès de ce vin ne fait qu'augmenter et, au XVI<sup>e</sup> siècle, il figure en tant que vin de dessert lors du repas de célébration de la consécration de l'évêque de Sion.</p> <p>Mais la source la plus riche en noms de sites sur lesquels la viticulture était pratiquée et qui sont, aujourd'hui, connus grâce aux différentes dénominations sont les cartulaires de Saint-Ours : dans les différents enregistrements, en sus de l'indication des paroisses, l'on découvre l'existence de biens à Morgex, à Roppo, à Aoste (au-dessus du pont de pierre), à Monjovet et à Pollein. Ces toponymes se rapportent clairement aux dénominations actuelles Blanc de Morgex et de La Salle, Torrette et Arnad-Montjovet. La présence de vignes est également attestée à <i>Monte Arverio</i> (Arvier), à Saint-Christophe, à Basis, où l'on produisait du vin blanc, à Aymaville, à Clapey, à Cullat de Verrayes, à Veczello, à Marcellier et à Cly, soit les zones des actuelles dénominations Torrette et Chambave.</p> <p>À l'heure actuelle, la dénomination d'origine contrôlée fait l'objet d'une évolution positive : de nouvelles implantations côtoient les vieilles implantations dans les zones à vocation viticole et de nouvelles exploitations naissent aux alentours de six caves présentes sur le territoire (Donnas, Arnad, Chambave, Aymavilles, Arvier et Morgex).</p>
<p style="text-align: center;">Article 9 (Structure de contrôle)</p> <p>Nom et adresse : <i>Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane srl</i> – siège social : via Piave, 24 – 00187 – ROMA</p> <p>La société <i>Valoritalia</i> est l'organisme de contrôle autorisé par le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières, au sens de l'art. 64 de la loi n° 238 du 12 décembre 2016, qui effectue le contrôle annuel du respect des dispositions du présent cahier des charges,</p>	<p style="text-align: center;"><del>Article 9</del> <b>Art. 10</b> (Structure de contrôle)</p> <p>Nom et adresse : <i>Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane srl</i> – siège social : via Piave, 24 – 00187 – ROMA</p> <p>La société <i>Valoritalia</i> est l'organisme de contrôle autorisé par le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières, au sens de l'art. 64 de la loi n° 238 du 12 décembre 2016, qui effectue le contrôle</p>

conformément aux lettres a) et c) du premier paragraphe du premier alinéa de l'art. 19 et à l'art. 20 du règlement (UE) 2019/34, pour ce qui est des produits bénéficiant de la dénomination d'origine. Conformément au deuxième paragraphe du premier alinéa dudit art. 19, les contrôles sont effectués suivant une méthode combinée (contrôles systématiques et sondage) dans le cadre de la filière de production tout entière (viticulture, élaboration et conditionnement). En particulier, ces contrôles sont effectués dans le respect d'un plan approuvé par le ministère et conforme au modèle approuvé par le décret ministériel du 2 août 2018, publié au journal officiel de la République italienne n° 253 du 30 octobre 2018.	annuel du respect des dispositions du présent cahier des charges, conformément aux lettres a) et c) du premier paragraphe du premier alinéa de l'art. 19 et à l'art. 20 du règlement (UE) 2019/34, pour ce qui est des produits bénéficiant de la dénomination d'origine. Conformément au deuxième paragraphe du premier alinéa dudit art. 19, les contrôles sont effectués suivant une méthode combinée (contrôles systématiques et sondage) dans le cadre de la filière de production tout entière (viticulture, élaboration et conditionnement). En particulier, ces contrôles sont effectués dans le respect d'un plan approuvé par le ministère et conforme au modèle approuvé par le décret ministériel du 2 août 2018, publié au journal officiel de la République italienne n° 253 du 30 octobre 2018.
--	--

## ATTI EMANATI DA ALTRE AMMINISTRAZIONI

### COMUNE DI GRESSONEY-LA-TRINITÈ

Decreto 4 aprile 2025, n. 1.

Decreto di esproprio per l'accorpamento al demanio stradale della strada che dalla S.R. n. 43 (chilometrica 1+750) conduce alla Località Schtede - ai sensi dell'art. 31, comma 21 e 22, della Legge 23 dicembre 1998, n. 448.

#### IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ESPROPRIAZIONI

Omissis

decreta

- I. che è pronunciato l'accorpamento al demanio stradale di aree private ad uso pubblico per la strada per la strada che dalla S.R. n. 43 (chilometrica 1+750) conduce alla Località Schtede nel Comune di Gressoney-La-Trinité di proprietà delle ditte sotto indicate:

DITTA n. 1

BERSANO Selina (Propr. 1000/1000)  
-omissis-

FG. 11 mappale 624 di mq. 142 - C.T. – prato  
FG. 11 mappale 1317 di mq. 167 - C.T. – prato  
FG. 11 mappale 1294 di mq. 38 - C.T. – seminativo  
FG. 11 mappale 1298 di mq. 75 - C.T. – prato  
FG. 11 mappale 1325 di mq. 89 - C.T. – prato

DITTA n. 2

MONTERIN Annie Andree (Propr. 1/2)  
-omissis-  
MONTERIN Laurence Victoria Andree (Propr. 1/2)  
-omissis-

FG. 11 mappale 1289 di mq. 112 - C.T. – prato

## ACTES ÉMANANT DES AUTRES ADMINISTRATIONS

### COMMUNE DE GRESSONEY-LA-TRINITÉ

Acte n° 1 du 4 avril 2025,

portant intégration au domaine routier du tronçon de route allant du PK 1+750 de la route régionale 43 au hameau de Schtede, aux termes des vingt et unième et vingt-deuxième alinéas de l'art. 31 de la loi n° 448 du 23 décembre 1998.

#### LA RESPONSABILE DU SERVICE DES EXPROPRIATIONS

Omissis

décide

- I. Les biens immeubles privés à usage public nécessaires aux travaux concernant le tronçon de route allant du PK 1+750 de la route régionale 43 au hameau de Schtede, sur le territoire de la Commune de Gressoney-La-Trinité, et décrits ci-dessous sont intégrés au domaine routier de cette dernière :

DITTA n. 3

CODA ZABETTA Ines (Propr. 1/1)  
-omissis-

FG. 11 mappale 1311 di mq. 91 - C.T. – seminativo  
FG. 11 mappale 1306 di mq. 45 - C.T. – prato  
FG. 11 mappale 1319 di mq. 78 - C.T. – seminativo

DITTA n. 4

LINTY Guido (Propr. 1/1)  
-omissis-  
FG. 11 mappale 1308 di mq. 75 - C.T. – seminativo

DITTA n. 5

Soc Semplice Monte Rosa (Propr. 1/1)  
-omissis-  
FG. 11 mappale 1314 di mq. 39 - C.T. – prato

DITTA n. 6

GIULIANA Maria Teresa (Usufruttuaria 1/3)  
-omissis-  
LAURENT Frida (Usufruttuaria 2/3)  
-omissis-  
VINCENT Anna Maria (Nuda Propr. 1/2)  
-omissis-  
VINCENT Pietro (Nudo Propr. 1/2)  
-omissis-

FG. 11 mappale 1323 di mq. 10 - C.T. – prato

DITTA n. 7

GIULIANA Maria Teresa (Usufruttuaria 1/6)  
-omissis-  
LAURENT Frida (Usufruttuaria 1/6)  
-omissis-  
VINCENT Anna Maria (Nuda Propr. 1/6)  
-omissis-  
VINCENT Anna Maria (Propr. 1/3)  
-omissis-  
VINCENT Pietro (Nudo Propr. 1/6)  
-omissis-  
VINCENT Pietro (Propr. 1/3)  
-omissis-

FG. 11 mappale 1321 di mq. 13 - C.T. – seminativo

DITTA n. 8

TUROTTI Marcello (Propr. 1/1)  
-omissis-  
FG. 11 mappale 1301 di mq. 106 - C.T. – seminativo  
FG. 11 mappale 1304 di mq. 15 - C.T. – prato

DITTA n. 9

GIULIANA Maria Teresa (Usufruttuaria 1/3)  
-omissis-

VINCENT Anna Maria (Nuda Propr. 1/6)

-omissis-

VINCENT Anna Maria (Propr. 1/3)

-omissis-

VINCENT Pietro (Nudo Propr. 1/6)

-omissis-

VINCENT Pietro (Propr. 1/3)

-omissis-

FG. 11 mappale 1291 di mq. 86 - C.T. – seminativo

II. Il presente decreto non dà luogo ad alcun tipo di compenso economico ai proprietari interessati.

III. Il presente decreto verrà notificato ai proprietari interessati, registrato presso l'Ufficio del registro, trascritto presso l'Ufficio per la tenuta dei registri immobiliari e volturato presso l'Ufficio Provinciale del Territorio dell'Agenzia delle Entrate di Aosta.

IV. Ai sensi dell'art. 31, comma 21 e 22, della Legge 23 dicembre 1998, n. 448, la registrazione, la trascrizione e la voltura del presente provvedimento sono a titolo gratuito.

Gressoney-La-Trinitè, 4 aprile 2025

Il Responsabile del Servizio  
Nicole RAT

II. Aucun type de compensation économique n'est dû aux propriétaires concernés par le présent acte.

III. Le présent acte est notifié aux propriétaires concernés et transmis aux bureaux compétents de l'Agence des impôts d'Aoste en vue de son enregistrement, de sa transcription et de l'inscription au cadastre du transfert du droit de propriété.

IV. Aux termes des vingt et unième et vingt-deuxième alinéas de l'art. 31 de la loi n° 448 du 23 décembre 1998, l'enregistrement et la transcription du présent acte, ainsi que l'inscription du transfert du droit de propriété sont effectués à titre gratuit.

Fait à Gressoney-La-Trinitè, le 4 avril 2025.

La responsable du Service des expropriations,  
Nicole RAT