C/2024/2129

14.3.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/2129)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Gigondas»

PDO-FR-A0143-AM04

Date de communication: 18.12.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire géographique et Aire de proximité immédiate

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation « Gigondas », est complété sans changement au point « IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - point 1°- Aire géographique et point 3° - Aire de proximité immédiate » afin d'actualiser la référence au code officiel géographique de 2023.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2023 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est complété avec cette référence au point «zone géographique» ainsi qu'au point «Conditions supplémentaires - zone de proximité immédiate».

2. Aire parcellaire délimitée

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation « Gigondas », est complété sans changement au point «IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - point 2°- Aire parcellaire délimitée» pour actualiser la date d'approbation par l'autorité nationale compétente de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine protégée considérée. L'aire géographique n'est pas modifiée.

Cette actualisation n'impacte par le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Gigondas

2. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Description du ou des vins**

1. Les vins rosés tranquilles

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

Au stade du conditionnement : - La teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;

Les autres critères analytiques suivent la règlementation européenne.

Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache N, syrah N et mourvèdre N. La part du grenache N dans les vins est fixée à 50 % minimum.

Le cépage grenache N apporte dans les assemblages des tanins et de la rondeur. Associé en quantités modérées, tout en respectant le caractère du vin, le cépage syrah N renforce la couleur, l'intensité aromatique et l'aptitude au vieillissement. Le cépage mourvèdre N, par son pouvoir antioxydant élevé, est le parfait complément du cépage grenache N. Il rehausse la complexité aromatique, apporte des notes épicées et convient parfaitement aux élevages dans le bois. Le vin rosé représente une très faible proportion de la production mais il mérite le plus grand intérêt notamment par son ampleur en bouche. Sa robe est d'une couleur soutenue, rose aux reflets violacés. Son nez se distingue par son bouquet d'amande et de petits fruits cuits. Sa bouche est à la fois capiteuse et équilibrée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	14,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	14,28
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. Les vins rouges tranquilles

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

Au stade du conditionnement :

— la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre au stade du conditionnement.

— l'indice de polyphénols totaux est supérieur ou égal à 45.

— La teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;

Les autres critères analytiques suivent la règlementation européenne.

Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache N, syrah N et mourvèdre N. La part du grenache N dans les vins est fixée à 50 % minimum.

Le cépage grenache N apporte dans les assemblages des tanins et de la rondeur. Associé en quantités modérées, tout en respectant le caractère du vin, le cépage syrah N renforce la couleur, l'intensité aromatique et l'aptitude au vieillissement. Le cépage mourvèdre N, par son pouvoir antioxydant élevé, est le parfait complément du cépage grenache N. Il rehausse la complexité aromatique, apporte des notes épicées et convient parfaitement aux élevages dans le bois. Le vin rouge est un vin de garde qui présente une couleur chatoyante qui va du rubis au grenat foncé. Charpenté, généreux, il dévoile un bouquet de fruits rouges et de fruits noirs très mûrs dans sa jeunesse. Il évoluera vers des nuances sauvages de sous-bois et de truffes.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	14,5

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	17,30
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

3. Les vins blancs tranquilles

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;

Les autres critères analytiques suivent la règlementation européenne.

Les vins blancs proviennent de raisins ou de vins issus au minimum à 70 % du cépage clairette blanc.

Les vins blancs sont produits sur trois secteurs qui s'expriment par leur minéralité et leur équilibre et présentent une robe brillante, de couleur pâle avec des reflets verts qui, avec le vieillissement, peut prendre des notes un peu plus soutenues et dorées.

Dans les situations hautes, les cépages blancs, principalement la Clairette, profitent d'une maturité lente pour révéler la fraicheur. La minéralité quant à elle est révélée par le substrat calcaire. La combinaison de ces 2 éléments génère une dimension aérienne dans les vins.

Sur le cône de colluvions, les cépages blancs acquièrent une matière un peu plus dense tout en exprimant une fois encore la présence du calcaire qui se retrouve partout à Gigondas.

Dans les sables du Miocène, les cépages blancs, en particulier la Clairette, y exprime la salinité et la complexité aromatique.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	14,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	17,30
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Conduite de la vigne

Pratique culturale

— L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

— Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

— L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

— Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

— La période d'établissement ou de rajeunissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ou la taille Guyot double avec 2 baguettes à 5 yeux et 2 coursons de rappel de 2 yeux chacun sont autorisées.

— Les cépages Syrah N et Viognier B peuvent être taillés en Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

L'irrigation peut être autorisée .

2. Pratiques oenologiques

Pratique œnologique spécifique

— Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite

— Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau européen et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vins rouges et rosés

40 hectolitre par hectare

2. Vins blancs

44 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun argenté N - Vaccarèse

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N - Monastrell

Muscardin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Terret noir N

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Description des facteurs naturels et humains contribuant au lien*

Au sein des vignobles méridionaux de la Vallée du Rhône et reconnu comme « Cru des Côtes du Rhône », le territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » est indissociable du remarquable massif calcaire des Dentelles de Montmirail, relief imposant et spectaculaire par le jeu de l'érosion. La zone géographique est réservée à la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse. Le vignoble est implanté à une altitude comprise entre 160 mètres et 400 mètres, sur des expositions qui protègent de l'ensoleillement estival excessif. Sa situation en coteaux le protège des brouillards et des gelées printanières et assure chaque année une récolte régulière. Le climat est provençal par excellence, climat de contraste soumis aux chaleurs de l'été méditerranéen et aux violences du Mistral. Comme dans toute la région méditerranéenne, les pluies peuvent être torrentielles aux périodes d'équinoxe.

Depuis deux millénaires, le village de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail vit principalement de la vigne. On attribue aux soldats de la 2 ème légion romaine la création des premiers domaines viticoles. Au XIX ème siècle, la production et la notoriété des vins de « Gigondas » ne cessent de s'accroître. Fort de cette réputation, s'appuyant sur la loi du 6 mai 1919, les vins sont revendiqués en appellation d'origine « Gigondas » dès 1924.

Initialement inscrite au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » (décret du 19 novembre 1937), la production de « Gigondas » est rapidement reconnue pour sa qualité et pour l'identité de ses vins. Le nom de la commune peut alors naturellement être associé, dès 1951, au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » et, par décret du 6 janvier 1971, l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » est reconnue, s'inscrivant ainsi dans la famille des « Crus des Côtes du Rhône ».

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 1 230 hectares pour une production moyenne de 32 500 hectolitres.

Les vins se répartissent en 3 couleurs, des vins rouges qui représentent 99 % de la production, et plus confidentiellement, des vins rosés et blancs. 80 % des vins sont produits par des caves particulières.

8.2. *Interactions causales*

« Gigondas », autrefois dénommée « jucunditas » qui signifie « joie et allégresse » en latin peut, à juste titre, être considérée comme commune de prédilection pour une production de vins à forte identité et à la qualité reconnue de longue date.

La communauté humaine de cette commune a historiquement su mettre en valeur les qualités naturelles de ce territoire, véritable terre d'élection pour la vigne et respecter l'originalité de la matière première qui découle de son travail de la terre.

Au cœur d'un paysage tout aussi somptueux que bénéfique par le mésoclimat qu'il génère, au sein d'une zone de chêne vert et d'oliviers, le vignoble est implanté sur des sols perméables atténuant l'érosion liée aux eaux de ruissellement et permettant un ressuyage rapide des parcelles soigneusement sélectionnées. Les sols associent généralement une matrice argileuse propice à un régime hydrique maîtrisé et une forte pierrosité qui va d'une part contribuée au ressuyage et d'autre part avoir un impact thermique très positif durant la phase de maturité des raisins. L'altitude des coteaux (160 mètres à 400 mètres) situés au dessus des brouillards du Rhône et leur inclinaison (nord-nord-ouest) évitent aussi bien l'ensoleillement excessif que les gelées printanières.

Le climat de la commune de Gigondas permet ainsi de bénéficier de tous les avantages du climat provençal : ensoleillement et Mistral, vent froid et sec qui limite le développement de maladies cryptogamiques et favorise les concentrations naturelles des baies, sans en supporter les inconvénients grâce à la protection offerte par la chaîne des Dentelles de Montmirail.

Cet ensemble de facteurs, associé au travail et aux savoir-faire vignerons qui s'expriment notamment par le choix de l'encépagement et par le respect de la vendange en imposant un tri obligatoire, ont permis, depuis deux millénaires, la reconnaissance, le développement de la notoriété et surtout le maintien de l'identité des vins produits au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas ».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :

Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthezon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

Mentions complémentaires détiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

   — qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;

   — que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-439e2397-7b57-4a70-b1c8-f4a8a3a3aff6