C/2025/6753

22.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6753)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Gaillac»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0502-AM04 — 24.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Gaillac»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Gaillac» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Ajout de dispositions agro-environnementales

Description

La disposition existante du cahier des charges relative à l'obligation de couvert végétal des tournières est remplacée par une obligation d'enherbement des tournières. Deux autres dispositions agro-environnementales types sont ajoutées: l'interdiction du désherbage chimique en plein sur les parcelles de vigne et l'interdiction du paillage plastique dans les vignes.

L'objectif est de renforcer la durabilité de l'appellation face au changement climatique et aux fortes attentes sociétales.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Introduction de cépage en tant que variété d'intérêt à fin d'adaptation

Description

Cinq variétés intègrent le cahier des charges en tant que variétés d'intérêt à fin d'adaptation (VIFA).

Les variétés retenues présentent des caractéristiques agronomiques intéressantes pour l'appellation, ainsi qu'un profil aromatique en cohérence avec celui recherché par les producteurs.

Une règle limite la part des VIFA à 5 % de l'encépagement des exploitations, proportion pouvant être portée à 20 % pour les petites exploitations de moins de 3 hectares.

De même, une disposition limite la part des VIFA à 10 % dans l'assemblage, cette proportion pouvant également atteindre 20 % pour les exploitations de moins de 3 hectares.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification des conditions de productions des vins rouges primeurs

Description

Les modifications apportées au cahier des charges sont les suivantes:

— suppression de l'obligation de récolte manuelle des raisins destinés à l'élaboration de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur»;

— ajout de la possibilité de vinification par macération semi-carbonique;

— ajout de l'obligation d'éraflage, soit à la vigne soit à la cave, ainsi que de l'utilisation de matériel de récolte et de transport équipé d'un système d'écoulement de l'eau ou d'un dispositif de protection adapté.

Ces évolutions prennent en compte les avancées techniques des machines à vendanger, dont la performance permet aujourd'hui de préserver, voire d'améliorer, la qualité des raisins récoltés. La technicité accrue de ces équipements autorise des réglages fins et précis, faisant de la récolte mécanique un outil d'optimisation précieux pour les opérateurs.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Introduction du Duras N dans l'encépagement et l'assemblage des vins rouges « primeurs

Description

Le cépage Duras N intègre désormais la liste des cépages autorisés pour la production de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur». Déjà présent au sein de l'appellation en tant que cépage principal pour les vins rouges et rosés, son ajout vise à permettre son utilisation dans l'encépagement et l'assemblage des vins rouges «primeurs», sans limitation minimale ni maximale. Cette évolution offrira aux opérateurs la possibilité de produire des vins «primeurs» en assemblage avec du Gamay ou en monocépage Duras.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de l'assemblage des vins blancs tranquilles

Description

La proportion minimale de cépages principaux dans l'assemblage des vins blancs tranquilles est portée de 50 % à 70 %. Par ailleurs, une nouvelle règle impose que la muscadelle soit obligatoirement assemblée avec au moins un autre cépage, sa proportion étant désormais limitée à 70 % maximum de l'assemblage.

Ces modifications visent à renforcer la place des cépages principaux dans les assemblages, afin de garantir une meilleure expression de la typicité des vins blancs de l'AOP «Gaillac».

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Suppression du ban des vendanges pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «vendanges tardives»

Description

Suite aux évolutions climatiques et aux fortes disparités de maturité observées sur le vignoble ces dernières années, le groupement de producteurs de l'appellation ne souhaite pas maintenir cette obligation, estimant qu'elle n'a plus d'utilité réelle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de la date de dépôt de la déclaration d'affectation parcellaire (DPAP)

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation a déjà formulé deux demandes de modification temporaire en 2021 et 2024 (liées à des épisodes de gel), visant à repousser la date limite de dépôt de la DPAP du 15 mai au 15 juin. Ces reports ont permis aux opérateurs de bénéficier d'un délai supplémentaire pour mieux évaluer les parcelles qu'ils pouvaient engager en AOP, ainsi que la catégorie de vin concernée.

Il a été constaté que, selon les années et les aléas climatiques, la date du 15 juin est plus adaptée aux pratiques des opérateurs, tout en laissant un temps suffisant pour organiser les contrôles en amont.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Ajout de la pratique des rosés de saignée

Description

Le groupement de producteurs dispose d'une production de rosés par saignée, une pratique historique toujours en usage dans l'appellation et qu'il souhaite préserver. Afin de protéger cette spécificité, cette méthode a été intégrée au paragraphe «Lien avec la zone géographique».

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de l'aire géographique

Description

L'objectif est d'harmoniser les deux aires géographiques présentes dans son cahier des charges pour n'en faire plus qu'une et donc permettre la production de vins tranquilles blancs des vins mousseux et des vins tranquilles blancs susceptibles de bénéficier de la mention «vendanges tardives» sur le territoire des communes formant le «Noyau de Cunac» soit 8 communes.

Aujourd'hui, dans un contexte économique difficile pour les productions vinicoles rouges, cette spécification en rouge ou rosé de ces huit communes n'apparait plus pertinente. La cave coopérative où sont adhérents l'ensemble des opérateurs de la zone prévoit le développement de la production de vins blancs grâce à la plantation de 4 à 5 ha de cépages blancs présent au cahier des charges de l'appellation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Suppression des mesures transitoires

Description

Les mesures transitoires prévues au paragraphe «XI-Mesures transitoires», ayant pris fin sont supprimées du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification rédactionnelle

Description

Les termes «appellation d'origine contrôlée» sont remplacées par «appellation d'origine protégée» dans l'ensemble du cahier des charges

— Au paragraphe «Assemblage des cépages» et pour chaque catégorie de vin, la phrase: «les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal» est supprimée, une proportion en cépage principal étant prévue systématiquement, cette phrase n'a pas d'utilité.

— Le paragraphe «Lien avec la zone géographique» est modifié en cohérence avec les modifications relatives à l'élaboration des vins rouges «primeurs»: ajout de la macération semi-carbonique et du cépage Duras N.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références

Description

Les coordonnées de l'INAO ont été mises à jour.

La disposition concernant le contrôle du cahier des charges a été modifiée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Gaillac»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0502-AM04 — 24.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Gaillac»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins tranquilles blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins sont caractérisés par des arômes fruités et floraux et une acidité modérée.

Arôme/Nez

Ils peuvent bénéficier de la mention «primeur», ils sont alors vinifiés pour être consommés rapidement dans les mois suivants leur élaboration.

Les cépages mauzac B et mauzac rose Rs, originaires du Gaillacois, expriment dans ces situations leurs aptitudes à l'élaboration de vins blancs tranquilles secs. Ils donnent des vins tendres à faible acidité et aux arômes agréables de pomme. Sur les pentes bien exposées, les raisins peuvent présenter des richesses en sucre élevées à surmaturité. Le cépage len de l'el B est également originaire du Gaillacois; sa présence n'est pas attestée dans d'autres vignobles. Il apporte finesse et bouquet dans les vins blancs et constitue le cépage majoritaire pour produire des vendanges tardives.

Goût/Bouche

Les vins blancs tranquilles bénéficiant de la mention «doux» développent souvent des arômes de pommes mûres, de poires et de fruits exotiques et présentent une aptitude de garde allant jusqu'à 5 ans.

Les vins blancs bénéficiant de la mention «vendanges tardives» développent des arômes de fruits secs ou confits, ou des senteurs miellées. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité offre aux vins la possibilité d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins tranquilles blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. Les vins tranquilles blancs présentent (lots commercialisés en vrac ou conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles ≤ 4 g/L. Ces vins ne dépassent pas après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «doux» présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %. Ils présentent une teneur en sucres fermentescibles ≥ 45g/L (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés). Ces vins ne dépassent pas après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %.

Les vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «vendanges tardives» présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 17 %. Ils présentent (lots conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles ≥ 100 g/L.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins tranquilles rouges et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins sont souvent caractérisés en bouche par des arômes de fruits rouges et des notes épicées.

Les vins rosés (obtenus par pressurage direct ou saignée) offrent offrent une couleur rouge cerise plus ou moins soutenue

Arôme/Nez

Les tanins sont présents et apportent structure et rondeur au vieillissement. Ils sont agréables à boire jeunes et présentent également une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins bénéficiant de la mention «primeur» sont des vins équilibrés, caractérisés par des arômes fruités, alliant légèreté et finesse aromatiques, et sont produits à partir du gamay N et de duras N.

Goût/Bouche

La période d'élevage des vins rouges, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes plus complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux.

Les vins rosés dévoilent des arômes fruités et une fraîcheur agréable.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins tranquilles rouges présentent un TAVNM de 11 %. Les vins bénéficiant de la mention «primeur» présentent un TAVNM de 10,5 %.

Les vins avec un TAVN≤14% présentent (lots commercialisés en vrac ou conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles ≤ 2,5 g/L.

Les vins avec un TAVN>14 % présentent (lots commercialisés en vrac ou conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles ≤ 4 g/L.

Les vins bénéficiant de la mention «primeur» présentent (lots conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles ≤ 2 g/L.

Pour les lots de vins tranquilles rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, la teneur en acide malique est ≤ à 0,4 g/L.

Pour les lots de vins commercialisés en vrac susceptibles de bénéficier de la mention «primeur», la teneur en acidité volatile est ≤ 10,2 meq/L.

Les vins tranquilles rouges ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %. Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins tranquilles rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %. Ils présentent (lots commercialisés en vrac ou conditionnés) une teneur en sucres fermentescibles ≤ 4 g/L. Ces vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins mousseux

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille reposent sur une structure à dominante acide qui apporte aux vins toute sa fraîcheur et sa finesse.

Arôme/Nez

Cette acidité est accompagnée de notes fruitées.

Goût/Bouche

Enfin, l'élevage long «sur lattes» contribue à une bonne prise de mousse et au développement de la complexité des arômes fruités.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins mousseux présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %. Les vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille présentent (après la prise de mousse et le cas échéant adjonction de liqueur d'expédition) une teneur en sucres fermentescibles <50 g/L. En cas d'enrichissement du moût, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins mousseux bénéficiant de la mention «doux» présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %. Après prise de mousse, ils présentent une teneur en sucres fermentescibles ≥ 50 g/L et une teneur en anhydride sulfureux libre inférieure ou égale à 25 mg/L. En cas d'enrichissement du moût, les vins ne dépassent pas un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins mousseux bénéficiant de la mention «méthode ancestrale»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins mousseux bénéficiant de la mention «méthode ancestrale» sont des vins mousseux de qualité de type aromatique.

Ces vins sont élaborés exclusivement à partir des mauzac B et mauzac rose Rs, cépages reconnus pour leur aptitude à une prise de mousse abondante et la finesse des bulles obtenues

Arôme/Nez

Les vins mousseux bénéficiant de la mention «méthode ancestrale» présentent de fines bulles et une mousse abondante.

Goût/Bouche

Enfin, l'élevage long «sur lattes» contribue à une bonne prise de mousse et au développement de la complexité des arômes fruités.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	8
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Densité et écartement

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre. Pour les vignes conduites en gobelet, l'écartement entre les rangs est de 2,20 mètres maximum. Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied est inférieure ou égale à 2,50 mètres carrés.

Pratique vitivinicole

Règles de taille de la vigne

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées: - soit en taille courte (conduite en gobelet, ou cordon de Royat), soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 12 yeux francs par pied; - soit en taille Guyot double (dite «tirette») avec un maximum de 10 yeux francs par pied. Quelle que soit la technique de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10.

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

L'irrigation peut être autorisée.

Pratique vitivinicole

Dispositions particulières de récolte

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur», l'éraflage de la vendange est obligatoire. Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «méthode ancestrale», sont issus de raisins récoltés manuellement. Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «vendanges tardives» sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

Pratique vitivinicole

Dispositions particulières de transport de la vendange

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les récipients contenant la vendange destinée à la production de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» récoltés manuellement et de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «méthode ancestrale», contiennent une hauteur de raisins inférieure ou égale à 0,60 mètre, lors du transport de cette vendange de la vigne au chai de vinification.

Le matériel de récolte et de transport de la vendange destinée à la production de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» récoltés mécaniquement présente un système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté.

Pratique vitivinicole

Utilisation de charbons oenologiques

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

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

Pratique vitivinicole

Enrichissement

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %; Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de: -13 % pour les vins blancs tranquilles -13 % pour les vins mousseux (en cas d'enrichissement du moût) -13 % pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» -13,5 % pour les vins rouges et rosés -14 % pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «doux» (en cas d'enrichissement du moût). -15 %, pour les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention «doux».

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins tranquilles blancs et vins mousseux

Rendement maximal:

Rendement maximal:	72
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «doux» et vins mousseux bénéficiant de la mention «doux»

Rendement maximal:

Rendement maximal:	54
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «vendanges tardives»

Rendement maximal:

Rendement maximal:	25
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins tranquilles rouges et rosés

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Alvarinho - Albariño

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Duras N

— Felen

— Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Furmint B

— Gamay N

— Jurançon noir N - Dame noire

— Len de l'El B - Loin de l'Oeil

— Mauzac B

— Mauzac rose Rs

— Merlot N

— Muscadelle B

— Ondenc B

— Prunelard N

— Sauvignac B

— Syrah N - Shiraz

— Verdanel B

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

1° *Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, l'élevage des vins rouges et le conditionnement des vins mousseux et des vins tranquilles blancs susceptibles de bénéficier de la mention «vendanges tardives», sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn sur la base du code officiel géographique de l'année 2025: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

2° *Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées, dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1999, 6 septembre 2000, 5 et 6 juin 2002, 9 et 10 novembre 2005, 11 septembre 2008 et 6 novembre 2014 et 18-19 juin 2019.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Le climat océanique apporte un contexte favorable à la croissance de la vigne au printemps et induit une douceur hivernale limitant les risques de forte gelée.L'influence méditerranéenne traduite par une chaleur sèche estivale et automnale, favorise une maturation régulière et optimale du raisin avec un stress hydrique estival modéré. Le vent

d'Autan,chaud et sec,généralement de forte intensité,joue un rôle important tout au long du cycle végétatif de la vigne, notamment en accélérant débourrement, floraison et véraison. Il peut souffler fortement en début d'automne, son influence chaude et desséchante favorisant alors la maturité des raisins et limitant le développement des maladies. A partir de la mi-septembre, l'alternance des nuits fraîches et souvent humides et des journées chaudes est propice à l'installation du Botrytis cinerea et de la «pourriture noble» sur les parcelles non encore vendangées. En début d'automne, le vent d'Autan peut souffler fortement. Les baies non encore récoltées subissent une concentration rapide en sucres et en acides. Ces raisins, arrivés à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel grâce au vent d'Autan ou par l'action de la «pourriture noble», sont récoltés par tries successives manuelles,tardivement par rapport aux vendanges des vins blancs doux.Ils sont à l'origine de la production des vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives». L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon processus de lignification des bois. Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire parcellaire délimitée adaptée à chaque unité géographique privilégie les sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives et les terrains les plus fertiles. Les cépages mauzac B et mauzac rose Rs, originaires du Gaillacois, expriment dans ces situations leurs aptitudes à l'élaboration de vins blancs tranquilles secs. Ils donnent des vins tendres à faible acidité et aux arômes agréables de pomme. Sur les pentes bien exposées, les raisins peuvent présenter des richesses en sucre élevées à surmaturité. Le cépage len de l'el B est également originaire du Gaillacois; sa présence n'est pas attestée dans d'autres vignobles. Il apporte finesse et bouquet dans les vins blancs et constitue le cépage majoritaire pour produire des vendanges tardives. En effet, ses raisins peuvent présenter une concentration importante par passerillage naturel sous l'action du vent d'Autan ou par l'action de la pourriture noble, cela sur l'ensemble des régions naturelles constituant l'aire géographique de l'appellation. L'encépagement destiné à la production des vins blancs est complété par le cépage ondenc B, cépage largement répandu autrefois dans le Sud-Ouest de la France mais qui n'a subsisté que dans le vignoble de «Gaillac» pour sa saveur agréable et sa bonne aptitude à la concentration sur souche. L'encépagement destiné à la production des vins rouges et rosés privilégie également les cépages originaux et locaux ou régionaux, comme le cépage duras N, vraisemblablement originaire du Gaillacois et présent presque exclusivement dans ce vignoble, comme le cépage fer N, originaire du Sud-Ouest de la France, ou le cépage prunelard N, cépage gaillacois cité par le Docteur Guyot en 1868, dont la culture est abandonnée au cours du XXème siècle, et qui est réhabilité à la fin des années 1990. La richesse du vignoble de «Gaillac» tient à sa position de carrefour climatique et à la diversité des situations géo-pédologiques. Terre de passage, la zone géographique est devenue terre d'assemblage de cépages originaux et essentiellement indigènes, sélectionnés et préservés au fil des générations, et qui disposent au sein de ce milieu naturel d'une niche écologique de prédilection. Les producteurs ont maîtrisé cet encépagement en adaptant leur savoir-faire, notamment par des modes de taille et de palissage permettant une bonne répartition des grappes et ainsi réussi à maintenir la culture de la vigne. Leur savoir-faire s'exprime également par la maîtrise des techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant ou pérennisant leurs techniques de vinification. La période d'élevage des vins rouges, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes plus complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux, notamment avec un encépagement original mais rustique. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte est définie dans le cahier des charges. Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de la 2ème année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille. Cette longue période d'élevage favorise l'équilibre des vins et développe leur complexité aromatique. Afin de préserver ces caractéristiques et la spécificité du produit, et par là même, sa réputation, le conditionnement de ces vins a lieu dans l'aire géographique. Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «vendanges tardives» font l'objet de contrôles systématiques de tous les lots à la fin de la période d'élevage dans la zone géographique.

Catégorie de produit de la vigne

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

Résumé du lien

Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire pour l'élaboration de vins mousseux selon différentes techniques de vinification. La technique qualifiée de «méthode ancestrale» se fonde sur la maitrise du phénomène de fermentation dans les caves des vins mis en bouteille. Ces vins sont élaborés exclusivement à partir des mauzac B et mauzac rose Rs, cépages reconnus pour leur aptitude à une prise de mousse abondante et la finesse des bulles obtenues. Sur les pentes bien exposées, la surmaturité de ces cépages permet l'élaboration de vins blancs mousseux doux. Après avoir maîtrisé cette première technique les producteurs ont développé la méthode par seconde fermentation en bouteille avec une évolution vers des produits plus bruts et en respectant, dans la composition de leurs cuvées, l'originalité territoriale. Enfin, l'élevage long «sur lattes» contribue à une bonne prise de

mousse et au développement de la complexité des arômes fruités. Les vins de ce vignoble, vieux de plus de 2 000 ans, s'exportent via le Tarn et la Garonne comme en témoignent des traces d'amphores provenant de la commune de Montans et retrouvées depuis le Sud de l'Espagne jusqu'au Nord de l'Ecosse. Lorsque les bénédictins fondent l'abbaye Saint-Michel, ils sélectionnent alors les situations les plus propices à la production du vin, déploient un remarquable savoir-faire dans l'organisation d'un réseau commercial sur le Tarn et creusent un important réseau de caves. Le vin descend le Tarn, puis la Garonne, vers le port de Bordeaux, et part conquérir la France et l'Europe du Nord. En 1253, RICHARD III d'Angleterre se fait envoyer 20 barriques de vin de «Gaillac». La notoriété des vins du Gaillacois est grandissante. Ainsi, le Gaillacois fournit entre 1306 et 1307, années pour lesquelles les comptes ont été conservés, 40 % des vins qui transitent par le bassin de la Garonne vers Bordeaux pour être exportés. Depuis les années 1980, alors que la surface totale du vignoble tarnais diminue, la proportion des volumes produits en appellation d'origine contrôlée «Gaillac» augmente. La majorité de la production est commercialisée en bouteille. Grâce à leur dynamisme et leur savoir-faire, les vignerons gaillacois entretiennent la notoriété et la réputation des vins de cette région viticole.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

L'abbaye Saint-Michel devient la première cave coopérative de mise en bouteille et de vente en 1903. Les ventes de vins blancs augmentent, entraînant un développement des plantations en cépages blancs, notamment sur le plateau cordais. Le 21 décembre 1922, un jugement du Tribunal de Gaillac reconnaît le droit à l'appellation d'origine «Vin de Gaillac» aux vins blancs élaborés sur le territoire de l'ensemble des communes de l'ancien arrondissement de Gaillac. Le syndicat des vignerons du gaillacois est fondé le 20 juin 1923. Un second jugement de 1931 précise que les vins blancs mousseux doivent être mis en bouteille et manutentionnés dans la zone géographique pour avoir droit à l'appellation d'origine «Gaillac». Le premier décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Gaillac» date de 1938 et précise les conditions de production des différents produits: vins blancs secs, vins mousseux élaborés selon la «méthode ancestrale» (dite «méthode gaillacoise») ou par seconde fermentation en bouteille.

Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire pour l'élaboration de vins mousseux selon différentes techniques de vinification. Si nul ne connaît précisément la période à partir de laquelle sont élaborés les premiers vins mousseux, Auger Gaillard (1530-1593), poète de langue d'Oc, évoque le vin de «Gaillac» en ces termes: «*Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre*» (le vin qui pétillait et sautait dans le verre).

Après-guerre, la coopération se développe avec la construction de 3 caves coopératives de vinification (Labastide-de-Lévis en 1949, Rabastens et Técou en 1953). En 1958, un décret précise les conditions de production à respecter pour le bénéfice de la mention «doux», tant pour les vins tranquilles que pour les vins mousseux. Le gel de 1956 atteint gravement le vignoble.

Depuis les années 1980, alors que la surface totale du vignoble tarnais diminue, la proportion des volumes produits en appellation d'origine contrôlée «Gaillac» augmente. La majorité de la production est commercialisée en bouteille. Grâce à leur dynamisme et leur savoir-faire, les vignerons gaillacois entretiennent la notoriété et la réputation des vins de cette région viticole.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques. Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine protégée.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du régalement délégué (EU) 2019/33 de la Commission, l'air de proximité immédiate correspond à une zone de proximité immédiate de la zone délimitée considérée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mentions complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom de l'appellation d'origine protégée peut être complété par la mention «méthode ancestrale» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le cahier des charges. Le nom de l'appellation d'origine protégée peut être complété par la mention «primeur» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le cahier des charges. Le nom de l'appellation d'origine protégée est complété par la mention «doux» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le cahier des charges. Le nom de l'appellation d'origine protégée peut être complété par la mention «vendanges tardives» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le cahier des charges. Les vins bénéficiant de la mention «primeur» et les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Vins mousseux et vins mousseux bénéficiant de la mention «méthode ancestrale»

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement, ou à l'élimination du dépôt, sont réalisées dans la zone géographique. Les vins mousseux sont élaborés par seconde fermentation en bouteille et la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois. Les vins mousseux bénéficiant de la mention «méthode ancestrale» sont élaborés par fermentation unique. Cette fermentation débute en cuve. La prise de mousse se fait uniquement en bouteille à partir du moût partiellement fermenté. Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 2 mois. Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration avec une prise de mousse réalisée en bouteilles. Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage, et au plus tôt le 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins bénéficiant de la mention «méthode ancestrale» sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période de 2 mois de conservation en bouteilles sur lies.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Vins tranquilles blancs bénéficiant de la mention «vendanges tardives»

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de la 2ème année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille. Cette longue période d'élevage favorise l'équilibre des vins et développe leur complexité aromatique. Ils sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et font l'objet de contrôles systématiques de tous les lots, à la fin de la période d'élevage. Les producteurs se fixent pour objectif, d'une part, de mieux préserver les caractéristiques essentielles des produits faisant l'objet d'élevages longs qui nécessitent un savoir-faire maîtrisé, et d'autre part, par les contrôles effectués dans la région de production qui requièrent une expertise organoleptique particulière, de garantir et sauvegarder la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine protégée.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b13c44bb-b1f8-4c56-8b41-5fd2d69659cb