C/2024/1810

29.2.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/1810)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Grignan-les-Adhémar»

PDO-FR-A0929-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 7 Δεκεμβρίου 2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Τροποποιούνται οι προδιαγραφές της ονομασίας «Grignan-Lès-Adhémar» στο κεφάλαιο 1 τμήμα VI «Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται οι διάφορες εργασίες», προκειμένου να προστεθεί παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα στο σημείο 1 «Γεωγραφική περιοχή» και στο σημείο 3 «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή», χωρίς περαιτέρω τροποποίηση.

Αυτή η συντακτική τροποποίηση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας το 2023 έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και τη νομική διασφάλιση της οριοθέτησής της.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται με την ίδια παραπομπή στο τμήμα «Γεωγραφική περιοχή», καθώς και στο τμήμα «Πρόσθετοι όροι - άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή».

2. **Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων**

Τροποποιούνται οι προδιαγραφές της ονομασίας «Grignan-Lès-Adhémar» στο κεφάλαιο 1 τμήμα VI «Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται οι διάφορες εργασίες», προκειμένου να διορθωθεί στο σημείο 2 «Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων» η ημερομηνία έγκρισης από την αρμόδια εθνική αρχή της οριοθετημένης περιοχής αμπελοτεμαχίων εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, χωρίς καμία περαιτέρω τροποποίηση. Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων συνίσταται στον προσδιορισμό, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή του προϊόντος της υπό εξέταση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Η γεωγραφική περιοχή δεν έχει τροποποιηθεί.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. **Μεταβατικά μέτρα**

Προστίθεται μεταβατικό μέτρο στις προδιαγραφές προϊόντος του κεφαλαίου 1 τμήμα XI «Μεταβατικά μέτρα», με βάση την αναθεώρηση της οριοθετημένης περιοχής αμπελοτεμαχίων. Με την τροποποίηση αυτή, οι επιχειρήσεις με αμπελοτεμάχια που φυτεύτηκαν πριν από την αναθεώρηση, τα οποία έχουν πλέον εξαιρεθεί από την οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων της ονομασίας, μπορούν να απολαύουν του δικαιώματος της ονομασίας έως και τη συγκομιδή του 2053, υπό την προϋπόθεση ότι συμμορφώνονται με τις άλλες διατάξεις των προδιαγραφών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. **Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου**

Οι προδιαγραφές τροποποιούνται στο κεφάλαιο 3 τμήμα II «Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου» ώστε να διευκρινιστεί ότι η συμμόρφωση με τις προδιαγραφές προϊόντος ελέγχεται από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου.

Η διευκρίνιση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Grignan-les-Adhémar

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Αναλυτική περιγραφή

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι με την ονομασία προέλευσης «Grignan-les-Adhémar» είναι μη αφρώδεις οίνοι που μπορούν να είναι ερυθροί, ερυθρωποί ή λευκοί. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 12 % για τους ερυθρούς οίνους και 11,5 % για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.

Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) η οποία δεν υπερβαίνει τα κάτωθι όρια:

— Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι: 4 g/l

— Ερυθροί οίνοι με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο έως και 14 %: 3 g/l

— Ερυθροί οίνοι με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο άνω του 14 %: 4 g/l

Στο στάδιο της συσκευασίας, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα έως και:

— τα 18,37 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, προκειμένου για ερυθρούς οίνους· — τα 14,28 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, προκειμένου για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους·

— Στο στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν:

δείκτη ολικών πολυφαινολών (OD 280 nm) έως και 40·

τροποποιημένη χρωματική ένταση (OD 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm) μεγαλύτερη από 5·

μέγιστη περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13 %.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συμμορφώνονται με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όλα αυτά τα προϊόντα συνδέονται χάρη στα αισθητηριακά χαρακτηριστικά τους, με τη μεγάλη οινολογική οικογένεια της κοιλάδας του Ροδανού, στον βαθμό που υπάρχουν παρόμοια εδάφη και ποικιλίες αμπέλου.

Ωστόσο, οι ερυθροί οίνοι ξεχωρίζουν, κυρίως χάρη στη χρήση της ποικιλίας Grenache N, η οποία φύεται εδώ, στο πλέον απομακρυσμένο σημείο όπου μπορεί να ωριμάσει, και προσδίδει λεπτότητα, φρουτώδη κομψότητα και στρογγυλότητα στον οίνο. Η ποικιλία Syrah N τελειοποιεί το μείγμα, διασφαλίζοντας δομή τανίνης, χρωματική ένταση και κομψά αρώματα ανθέων και φυτών. Οι εν λόγω ερυθροί οίνοι μπορούν να καταναλωθούν νεαροί ενώ διακρίνονται από εξαιρετική δυνατότητα παλαίωσης χάρη στη σημαντική αναλογία της ποικιλίας Syrah N που χρησιμοποιείται στην συγκεκριμένη ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης από τους αμπελώνες της νότιας κοιλάδας του Ροδανού.

Οι ερυθρωποί οίνοι που παρασκευάζονται είτε με σύνθλιψη είτε με τη μέθοδο saignée είναι φρουτώδεις και κομψοί ενώ έχουν απαλό ροζ έως ανοιχτό κόκκινο χρώμα. Είναι αισθητά δροσεροί και μαλακοί στο στόμα και επικρατούν τα αρώματα κόκκινων φρούτων.

Οι λευκοί οίνοι παρασκευάζονται από ανάμειξη νότιων ποικιλιών αμπέλου (συμπεριλαμβανομένων των Bourboulenc B, Grenache B και Clairette B) με εκείνες που είναι πιο βόρειες (όπως Marsanne B, Roussanne B ή Viognier B). Αυτό το ποικιλιακό δυναμικό επιτρέπει πολλαπλούς συνδυασμούς και έχει ως αποτέλεσμα ξηρούς λευκούς οίνους που αναπτύσσουν μεγάλη αρωματική πολυπλοκότητα (ανθώδη, φρουτένια, ορυκτώδη κ.λπ.) και μια οξύτητα στο στόμα που ισορροπεί πάντα με τη στρογγυλότητα του οίνου.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1) Καλλιεργητική πρακτική

Πυκνότητα φύτευσης

— Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,50 m.

Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων στην ίδια σειρά πρέπει να είναι μεταξύ 1 και 1,50 μέτρων.

Κανόνες κλαδέματος

Γενικές διατάξεις:

— Το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ (σε κυπελλοειδές σχήμα ή σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat), με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

— Κατά τη διάρκεια της περιόδου που απαιτείται για να διαμορφωθεί το κορδόνι τύπου Royat, η οποία περιορίζεται σε δύο έτη, επιτρέπεται το κλάδεμα Guyot.

— Όσον αφορά τα αγροτεμάχια που φυτεύτηκαν μετά την 1η Αυγούστου 2022, το ύψος του κορδονιού δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 70 cm.

Ειδικές διατάξεις:

— Οι ποικιλίες Viognier B και Syrah N μπορούν επίσης να κλαδεύονται με μονόπλευρο κλάδεμα Guyot, με μέγιστο αριθμό 10 οφθαλμών στην αμολυτή και με μέγιστο αριθμό δύο οφθαλμών στην κεφαλή.

Κανόνες υποστήριξης με πασσάλους

Τα πρέμνα των ποικιλιών Marsanne B, Marselan N, Roussanne B, Syrah N και Viognier B πρέπει να διαμορφώνονται με τουλάχιστον ένα σύρμα υποστήριξης και μια σειρά συρμάτων φυλλώματος (μέθοδος μόρφωσης του πρέμνου: ανάπτυξη με κατάλληλη τοποθέτηση των βλαστών).

Η άρδευση επιτρέπεται.

2) Ειδική οινολογική πρακτική

— Επιτρέπεται η χρήση αφαιρετικών τεχνικών εμπλουτισμού για τους ερυθρούς οίνους με όριο συμπύκνωσης 10 %.

— Για την παραγωγή των ερυθρωπών οίνων, οι οινοποιοί επιτρέπεται να χρησιμοποιούν άνθρακα οινολογικής χρήσης (σκέτο ή αναμεμειγμένο σε παρασκευάσματα) αποκλειστικά σε γλεύκη πιεστηρίου, σε αναλογία που δεν υπερβαίνει το 20 % του όγκου οίνου ο οποίος οινοποιείται από τον οικείο παραγωγό κατά την εκάστοτε συγκομιδή.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία της ΕΕ και τον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

58 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Drôme βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonzelle, Donzère, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Grignan, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Salles-sous-Bois, Solérieux και Valaurie.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Viognier B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Φυσικοί και ανθρωπογενείς παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό*

Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας «Grignan-les-Adhémar» βρίσκεται στο κέντρο της περιφέρειας Drôme Provençale, η οποία αποτελεί μεταβατική ζώνη και κόμβο μεταξύ των σημερινών Dauphiné και Comtat, του Massif Central και των αλπικών προπόδων. Βρίσκεται στην αριστερή όχθη του Ροδανού, νότια του Montelimar και βόρεια του Bollène, στον νομό Drôme. Καλύπτει 21 δήμους που βρίσκονται μεταξύ του Ροδανού στα δυτικά και του Enclave des Papes στα ανατολικά. Το τοπίο χαρακτηρίζεται από επίπεδες και λοφώδεις περιοχές, με μέτριο υψόμετρο που κυμαίνεται κατά μέσο όρο στα 200 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Ολόκληρο το υπόστρωμα της περιοχής αποτελείται κυρίως από σχηματισμούς από τη Μέση Μειόκαινο. Στα ανατολικά (δήμοι Grignan και Colonzelle), οι σχηματισμοί αυτοί είναι μαργώδεις άμμοι και μαργαϊκές μολάσσες που ονομάζονται «Molasses de Grignan». Στο κέντρο, αυτές οι ελβετικές αποθέσεις μετατρέπονται στην κιτρινωπή άμμο και τον ψαμμίτη («Saffres») του Valréas. Προσφέρουν ελαφρύ, αμμώδες έδαφος ποικίλου βάθους το οποίο διαθέτει χαμηλά αποθέματα ορυκτών.

Στον νότο, ο δήμος La Baume-de-Transit χαρακτηρίζεται από τις αργιλοασβεστώδεις αναβαθμίδες του Würm και τα χαλικώδη εδάφη που εναποτίθενται από τον ποταμό Aygues, ενώ στα δυτικά υπάρχουν ποτάμιες αναβαθμίδες που σχηματίζονται από τον Ροδανό.

Στον βορρά, οι παλαιότερες ποτάμιες αναβαθμίδες περιβάλλονται από τους ασβεστολιθικούς λόφους που συνορεύουν με την κοιλάδα του Ροδανού και καλύπτονται εν μέρει από ασβεστολιθικούς λιθώνες από αυτές τις πλαγιές. Αυτές οι επικράτειες, με τα φτωχά και άγονα εδάφη, αποτέλεσαν την πατρίδα του Domaine la Garrigue (Bois des Mattes). Η περιοχή γέμισε με αμπελώνες σχετικά πρόσφατα, τη δεκαετία του 1960.

Το γενικό κλίμα της περιοχής διαμορφώνεται από ένα κλιματικό σύνορο. Είναι κατά γενικό κανόνα μεσογειακό, αλλά σταδιακά γίνεται λιγότερο μεσογειακό προς τα βόρεια της περιοχής, το οποίο συμπίπτει με το βόρειο όριο της ελαιοκαλλιέργειας και της αμπελοκαλλιέργειας της ποικιλίας Granache N.

Οι βροχοπτώσεις είναι ακανόνιστες. Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται μεταξύ 700 mm και 1 000 mm.

Οι θερμοκρασίες είναι ήπιες, με μέση ετήσια τιμή περίπου 13 °C ενώ υπάρχει σημαντική ηλιοφάνεια (περίπου 2 500 ώρες ετησίως). Η συχνότητα των ανέμων (ειδικά του Mistral) αυξάνει την ξηρότητα των λόφων που χρησιμοποιούνται για τους αμπελώνες.

Το κλίμα διαφοροποιείται περαιτέρω από ηπειρωτικές επιρροές, λόγω μιας σειράς λόφων κατά μήκος της κοιλάδας του Ροδανού που προκαλούν δριμύτερους χειμώνες.

Η φύτευση αμπελώνων σε αυτό το κλιματικό σύνορο έχει ως αποτέλεσμα αντίθετες τοπικές καταστάσεις, ανάλογα με τις υψομετρικές και τοπογραφικές συνθήκες.

Περιγραφή του ανθρώπινου παράγοντα που συμβάλλει στον δεσμό

Μεταξύ των πολυάριθμων ρωμαϊκών ερειπίων που αποδεικνύουν την παρουσία αμπελώνων και οινοπαραγωγής σε αυτήν την περιοχή, η ανακάλυψη το 1983 μιας μεγάλης αμπελουργικής εκμετάλλευσης στον δήμο Donzère, στην καρδιά της περιοχής, είναι αναμφισβήτητα βασικό στοιχείο της λαμπρής ιστορίας των τοπικών αμπελώνων.

Από τις απαρχές τους κατά την αρχαιότητα, αυτοί οι αμπελώνες συνέχισαν να ακμάζουν. Το 1850 η συνολική τους έκταση ανήλθε σε 2 500 εκτάρια. Ωστόσο, όπως και άλλοι γαλλικοί αμπελώνες, δέχτηκαν ισχυρό πλήγμα από την επιδημία της φυλλοξήρας του 1885. Παρά τη σχετική απώλεια ενδιαφέροντος για την οινοποίηση, μια μικρή ομάδα παθιασμένων οινοποιών, που διατήρησαν τις παραδοσιακές τοπικές μεθόδους οινοποίησης, εστιάζουν στην παρασκευή ποιοτικών οίνων.

Για τον σκοπό αυτό, υπέβαλαν αίτημα στο Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας το 1962 με στόχο την αναγνώριση των οίνων της περιοχής με ονομασία προέλευσης που θα σηματοδοτεί την υψηλή ποιότητα του οίνου: «Coteaux du Tricastin».

Το αίτημα αυτό έγινε επίσημα δεκτό με το διάταγμα της 13ης Μαρτίου 1964, το οποίο καθόριζε τις απαιτήσεις παραγωγής.

Μετά από μία δεκαετία, οι οινοποιοί είχαν τελειοποιήσει τις ποικιλίες αμπέλου τους σύμφωνα με τις τοπικές συνθήκες οινοποίησης, ενώ παράλληλα προσάρμοσαν και βελτίωσαν τις οινοποιητικές τεχνικές τους. Αναγνωρίστηκαν με τη μορφή ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης στις 27 Ιουλίου 1973.

Στη δεκαετία του 1970 σημειώθηκε αναβίωση των αμπελώνων και ταχεία αύξηση της παραγωγής, από 53 000 εκατόλιτρα το 1976 σε 78 000 εκατόλιτρα το 1983.

Οι οινοποιοί ανέμεναν επί μακρόν την αλλαγή του ονόματος της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης από «Coteaux du Tricastin» σε «Grignan-les-Adhémar», η οποία επισημοποιήθηκε με διάταγμα στις 16 Νοεμβρίου 2010.

Το 2010 οι αμπελώνες εκτείνονταν σε 2 600 εκτάρια και παρήγαγαν κατά μέσο όρο 55 000 εκατόλιτρα, κατανεμημένα μεταξύ περίπου 40 ανεξάρτητων και 12 συνεταιριστικών οινοποιείων. Οι οίνοι της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Grignan-les-Adhémar» διατίθενται σε τρία χρώματα, παρόλο που το μεγαλύτερο μέρος του παραγόμενου οίνου είναι ερυθρό, το οποίο αντιστοιχούσε περίπου στο 75 % του συνολικού όγκου το 2008.

Οι πρόσφατες φυτείες οδεύουν σταδιακά προς την ανάπτυξη της παραγωγής λευκού ξηρού οίνου, η οποία αντιστοιχούσε στο 7 % του συνολικού όγκου του παραγόμενου οίνου το 2008.

8.2. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις*

Η αμπελουργική περιοχή μεταξύ των περιοχών Dauphiné και Provence, στην αριστερή όχθη του Ροδανού, επωφελείται από τις μεσογειακές επιρροές της περιοχής Drôme Provençale. Εκεί καλλιεργούνται νότιες ποικιλίες, οι οποίες συχνά φύονται στο πλέον απομακρυσμένο σημείο όπου μπορούν να ωριμάσουν. Έχουν μια ιδιαίτερα μοναδική έκφραση που συνδέεται με τις περιοχές τις οποίες επιλέγουν οι οινοποιοί που προτιμούν τα μεσαία υψόμετρα και τις πιο ηλιόλουστες πλαγιές για τη δημιουργία των αμπελώνων τους.

Υπάρχουν στοιχεία που τεκμηριώνουν τις αρχαίες καταβολές αυτής της αμπελουργικής περιοχής και, κυρίως, την ύπαρξη οινοποιητικής εμπειρογνωσίας πριν από την κατάκτηση της Γαλατίας από τους Ρωμαίους, χάρη στην ανακάλυψη μιας από τις παλαιότερες επαύλεις οινοποίησης του αρχαίου κόσμου.

Αυτή η εμπειρογνωσία μεταλαμπαδεύτηκε ιστορικά σε όλη την περιοχή του Tricastin και γενιές οινοποιών κατάφεραν να διατηρήσουν τους αμπελώνες τους παρά τις σοβαρές απειλές. Οι απειλές αυτές περιλάμβαναν τη φυλλοξήρα, η οποία έδωσε το έναυσμα για τη δημιουργία ενώσεων οινοποιών που έμαθαν να εφαρμόζουν κοινούς κανόνες με τους οποίους κατέστη δυνατή η ανάπτυξη ποιοτικών οίνων.

Η πρόοδος της συνεργασίας αυτής αποτυπώθηκε στη μεταγενέστερη αναγνώριση των τοπικών οίνων με την ονομασία προέλευσης «*vin délimité de qualité supérieure*» [οίνος ονομασίας προέλευσης υψηλής ποιότητας], ακολουθούμενη από την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Coteaux du Tricastin». Αυτό συνέβη σε μια εποχή κατά την οποία η ζήτηση θα δικαιολογούσε ευκολότερα την αύξηση της παραγωγής αντί να δοθεί προτεραιότητα στην ποιότητα του τοπικού οίνου.

Όλοι οι οίνοι παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται από προσεκτικά επιλεγμένα αγροτεμάχια, με την ανάμειξη διαφόρων ποικιλιών, οι οποίες έχουν φυτευτεί σε αγροτεμάχια με φτωχά και συχνά θερμά εδάφη, τα οποία διαθέτουν καλή στράγγιση. Αυτοί οι παράγοντες προσδίδουν στους οίνους τα μοναδικά χαρακτηριστικά τους. Οι ερυθροί οίνοι είναι μαλακοί και φρουτώδεις, αλλά με γεμάτο σώμα. Οι ξηροί λευκοί οίνοι, οι οποίοι είναι τυπικά νότιοι, διαθέτουν ένα τεράστιο εύρος αρωμάτων. Οι ερυθρωποί οίνοι είναι, όπως και οι ερυθροί, μαλακοί και φρουτώδεις.

Η ποιότητα και η φήμη αυτών των οίνων έχει καθιερωθεί προ πολλού, παρόλο που η ταυτότητά τους άλλαξε με την πάροδο του χρόνου, καθώς πήραν το όνομά τους είτε από έναν συγκεκριμένο δήμο είτε από την περιοχή.

Το 2010, όπως ήλπιζαν οι οινοποιοί επί σειρά ετών, το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης άλλαξε σε «Grignan-les-Adhémar», επαναφέροντας την εστίαση στο γεωγραφικό κέντρο της περιοχής και στους οίνους του δήμου Grignan, του οποίου η ιστορία συνδέεται με την οικογένεια «Adhémar de Grignan». Ο François de Castellane Adhémar (κόμης του Grignan και κυβερνήτης της Προβηγκίας τον 17ο αιώνα, ο οποίος παντρεύτηκε την κόρη της Madame de Sévigné το 1669) συνέβαλε στην παγίωση του δεσμού μεταξύ του ονόματος της οικογένειάς του και του δήμου του Grignan.

Το 1781 ο Faujas de Saint-Fonds γράφει στο έργο του «*Histoire naturelle de la Province de Dauphiné*» [Φυσική ιστορία της περιοχής Dauphiné] για τους φημισμένους οίνους, γνωστούς ως «οίνοι Donzère», οι οποίοι παρασκευάζονταν στον ομώνυμο δήμο: «οι πιο ξακουστές περιοχές είναι οι Les Roussettes, Le Suel, La Figerasse και Javalin, που καλύπτουν τις πλαγιές πολλών λόφων, σε μήκος περίπου μισής λεύγας, με εδάφη πλούσια σε πέτρες και βότσαλα». Και στη συνέχεια: «Η πεδιάδα του Grès... επίσης παράγει καλούς οίνους, όπως και οι περιοχές Opplilias, Borillon και Lerminas, όπου το κρασί πρέπει να αναμιχθεί με αυτό του Grès». Ακόμη πιο κάτω, ο αναγνώστης μαθαίνει ότι αυτοί οι οίνοι είναι ήδη γνωστοί και καταναλώνονται εκτός της γεωγραφικής περιοχής, και ενίοτε πολύ πιο μακριά από αυτήν: «Οι οίνοι Donzère εξάγονται στο Παρίσι, τη Λιόν, τη Γκρενόμπλ και τις περιοχές Velay και Viverais. Μπορούν να αντέξουν το ταξίδι δια θαλάσσης· έχουν σταλεί στην Κωνσταντινούπολη με μεγάλη επιτυχία». Στο ίδιο έργο ο συγγραφέας θεωρεί ότι οι ποικιλίες αμπέλων που φύονταν εκείνη την εποχή (Clairette, Picardin, Rosani) «δημιουργούν έναν νόστιμο λευκό οίνο».

Το 1896, μια σημείωση σχετικά με τον αμπελώνα Château-Bizard, που βρίσκεται στο Allan, κατέταξε τους οίνους από τους δήμους Allan, Roussas και La Garde-Adhémar ως ισάξιους των άλλων οίνων που λέγεται ότι προέρχονται από «την» Côte du Rhône. Οι οίνοι από το Allan αναφέρονται επίσης στην τοπογραφία των γαλλικών αμπελώνων του Jullien (1822). Ο συγγραφέας τα κατατάσσει αμέσως μετά τα «Ermitage» και «Côte-Rôtie». Στη σελίδα 811 του «*Traité de viticulture*» [Πραγματεία για την οινοποίηση] (1895) του G. Foex, ο συγγραφέας αναφέρει τον αμπελώνα Allan και συγκρίνει τον οίνο που παράγεται εκεί με αυτόν του «Châteauneuf-du-Pape».

Ο δήμος του Grignan, που αποτελεί το γεωγραφικό κέντρο της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης και αναφέρεται πολύ συχνά στην ιστορία του αμπελώνα, έχει αναβιώσει τη φήμη της οινοποιίας του χάρη στις ποιοτικές προσπάθειες που καταβάλουν οι οινοποιοί. Αυτό αντικατοπτρίζεται στις πολλές εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται στην περιοχή και στην ίδρυση του «House of Wines» στο «Grignan-les-Adhémar».

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο :

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης :

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης :

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την επεξεργασία των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού του 2023:

— Νομός Ardèche: Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières και Viviers·

— Νομός Drôme: Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyroles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison-sur-Lez, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Sainte-Jalle, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Salettes, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc και Vinsobres.

— Νομός Gard: Pont-Saint-Esprit και Saint-Paulet-de-Caisson·

— Νομός Vaucluse: Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès και Visan.

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο :

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης :

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης :

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône», σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων εμπλεκόμενων οργανισμών προστασίας και διαχείρισης.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f57bb70c-e0a8-44c0-bc75-3aeca81c658d