C/2024/1810

29.2.2024

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/2024/1810)

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

«Grignan-les-Adhémar»

PDO-FR-A0929-AM03

Date de communication: 7.12.2023

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 « Grignan-Lès-Adhémar », 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'ajouter 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 « Grignan-Lès-Adhémar », est complété sans changement au point «IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - point 2°- Aire parcellaire délimitée» pour rectifier 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 modification n'impacte par le document unique.

3. Mesures transitoires

Au chapitre Ier du cahier des charges – le point XI. Mesures transitoires - est complété afin d'ajouter une mesure transitoire suite à la révision de la delimitation parcellaire pour permettre aux opérateurs dont les parcelles plantées avant la date de la révision et exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation, bénéficient du droit à l'appellation au plus tard jusqu'à la récolte 2053 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du cahier des charges.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

4. Référence à la structure de contrôle

Le chapitre III du cahier des charges est modifié au «point II. – Références concernant la structure de contrôle», pour indiquer que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Cette précision n'impacte pas le document unique.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Grignan-les-Adhémar

2. **Type d'indication géographique:**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. Descriptif analytique

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins de l'appellation d'origine « Grignan-les-Adhémar » sont des vins tranquilles qui se déclinent en vins rouges, rosés ou blancs. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 % pour les rouges et de 11,5 % pour les blancs et rosés.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à :

— Vins blancs et rosés: 4 g/l

— Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %: 3 g/l

— Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %: 4 g/l

Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à :

— 18,37 milliéquivalents par litre pour les vins rouges; - 14,28 milliéquivalents par litre pour les vins blancs et rosés.

— Les vins rouges présentent au stade du conditionnement :

un indice de polyphénols totaux (DO 280 nm) supérieur ou égal à 40.

une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) supérieure à 5.

une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

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

2. Descriptif organoleptique

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les caractéristiques sensorielles de l'ensemble de ces produits les rattachent à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône dans la mesure où des similitudes de sols et d'encépagement existent.

Néanmoins, les vins rouges marquent leur singularité, notamment grâce à la présence du cépage grenache N qui, implanté ici en limite de maturité, apporte finesse, élégance du fruité et rondeur. Le cépage syrah N vient compléter l'assemblage pour assurer structure tannique, intensité de la couleur et finesse des arômes végétaux et floraux. Ces vins rouges peuvent se boire jeunes et se dotent d'un potentiel de garde induit par la proportion de cépage syrah N importante pour cette appellation d'origine contrôlée de la partie méridionale des vignobles de la vallée du Rhône.

Obtenus par pressée ou saignée, les vins rosés sont fruités et élégants avec une robe rose pâle à rouge clair. Marqués en bouche par la fraîcheur et la souplesse, ils sont dominés par des arômes de fruits rouges.

Les vins blancs sont issus d'un assemblage, d'une part de cépages méridionaux comme les cépages bourboulenc B, grenache B, clairette B, et d'autre part, de cépages plus septentrionaux comme les cépages marsanne B, roussanne B ou viognier B. Cette palette de cépages offre des combinaisons multiples et donne des vins blancs secs développant une grande complexité aromatique (floral, fruité, minéral…) et une acidité en bouche toujours contrebalancée par leur rondeur.

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1) Pratique culturale

Densité de plantation

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

Règles de taille.

Dispositions générales :

— Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet, cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied ;

— Durant la période d'établissement du cordon de Royat, qui est limitée à 2 ans, la taille Guyot est autorisée.

— Pour les parcelles plantées à compter du 1er août 2022, la hauteur du cordon ne dépasse pas 70 cm.

Dispositions particulières :

— Les cépages viognier B et syrah N peuvent en outre être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs sur le long bois et un courson à deux yeux francs maximum.

Règles de palissage

Les cépages marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N et viognier B sont obligatoirement palissés, c'est-à-dire avec au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs (mode de conduite en « palissage plan relevé).

L'irrigation peut être autorisée.

2) Pratique œnologique spécifique

— Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;

— Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée;

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

5.2. *Rendements maximaux*

58 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme sur la base du code officiel géographique 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, Valaurie.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Facteurs naturels et humains contribuant au lien*

Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation « Grignan-les-Adhémar » est implantée au cœur de la Drôme Provençale, qui désigne un territoire de transition et un carrefour entre le Dauphiné actuel et le Comtat, le Massif Central et les Préalpes. Elle est située sur la rive gauche du Rhône, au sud de Montélimar, et au nord de Bollène dans le département de la Drôme et couvre le territoire de 21 communes comprises entre le Rhône, à l'ouest, et l'Enclave des Papes, à l'est. Le relief présente une alternance de situations tantôt planes, tantôt collinaires mais avec une altitude modérée, de 200 mètres en moyenne.

Le substratum de l'ensemble de la zone géographique est principalement constitué par les formations du Miocène moyen. Ce sont, à l'est (communes de Grignan et de Colonzelle), des sables marneux et des marnes à bancs de molasse appelés « Molasses de Grignan ». Au centre, ces dépôts helvétiens se poursuivent ensuite par les sables et grès jaunâtres (Saffres) de Valréas. Ils donnent des sols légers sablonneux plus ou moins profonds, peu riches en réserves minérales.

Au sud, la commune de La Baume-de-Transit se singularise par des terrasses wurmiennes aux sols argilo-calcaires et caillouteux déposés par la rivière l'Aygues tandis qu'à l'ouest, se situent les terrasses fluviatiles du fleuve Rhône.

Au nord, des terrasses fluviatiles plus anciennes viennent s'appuyer sur les collines calcaires fermant la vallée du Rhône et sont en partie recouvertes d'éboulis calcaires issus de ces versants. Ces territoires aux sols pauvres et maigres étaient le domaine de la garrigue (Bois des Mattes). Ils ont fait l'objet d'une colonisation viticole relativement récente, dans la décennie 1960-1970.

Le climat général de ce territoire marque une frontière. Il est de type méditerranéen, plus ou moins dégradé en allant vers le nord de cette région qui coïncide avec la limite septentrionale de culture de l'olivier et du cépage grenache N.

Les précipitations sont irrégulières, les moyennes annuelles variant entre 700 millimètres et 1 000 millimètres.

Les températures clémentes se situent autour d'une moyenne annuelle de 13°C avec une insolation importante d'environ 2 500 heures par an. La fréquence du vent (mistral surtout) renforce l'aridité des coteaux voués souvent à la vigne.

Ce climat est de plus nuancé par des influences continentales, dues à une série de collines barrant la vallée du Rhône, se traduisant par des hivers plus rigoureux.

Cette implantation du vignoble en limite climatique implique des situations locales contrastées en fonction des conditions altitudinales et topographiques.

Description des facteurs humains contribuant au lien

Parmi les nombreux vestiges romains attestant de la présence de la vigne et du vin dans cette région, la découverte en 1983 d'une importante ferme viticole sur la commune de Donzère, au cœur de ce territoire, est indéniablement un élément capital de l'histoire prestigieuse du vignoble local.

Depuis ses origines antiques, ce vignoble n'a cessé de prospérer. En 1850, sa superficie totale atteint 2 500 hectares. Pourtant, à l'image des autres vignobles français, il subit de plein fouet la crise phylloxérique de 1885. Malgré cette relative désaffection de la vigne, un noyau de viticulteurs dynamiques et fidèles aux traditions viti-vinicoles de la région, s'oriente vers la viticulture de qualité.

Ainsi une demande est déposée auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité, en 1962, en vue de la reconnaissance des vins de la région en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux du Tricastin ».

Cette requête est officiellement acceptée par l'arrêté du 13 mars 1964, qui en définit les conditions de production.

Dix ans après, les producteurs affinent leur encépagement en adéquation avec les situations viticoles, adaptent et améliorent les techniques de production et obtiennent la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 27 Juillet 1973.

Les années 1970-1980 marquent un renouveau du vignoble et une augmentation rapide de la production qui passe, entre 1976 et 1983, de 53 000 hectolitres à 78 000 hectolitres.

Le changement de nom de l'appellation d'origine contrôlée de « Coteaux du Tricastin » en « Grignan-les-Adhémar », souhaitée de longue date par les producteurs est officialisé, par décret, le 16 novembre 2010.

En 2010, le vignoble couvre 2 600 hectares pour une production moyenne de 55 000 hectolitres répartis entre une quarantaine de caves particulières et 12 caves coopératives. Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar » existent dans les trois couleurs même si la majeure partie des volumes élaborés concerne des vins rouges avec environ 75 % des volumes produits en 2008.

Des plantations récentes tendent à développer progressivement la production de vins blancs secs qui représentent, en 2008 également, 7 % des volumes produits.

8.2. *Interactions causales*

Entre Dauphiné et Provence, sur la rive gauche du Rhône, s'est implanté un vignoble bénéficiant des influences méditerranéennes de la Drôme provençale. Ce vignoble est composé de cépages souvent méridionaux, installés en limite de maturité, et qui expriment une originalité particulière liée aux implantations perpétuées par les producteurs privilégiant les altitudes moyennes et les expositions les plus ensoleillées.

L'origine très ancienne de ce vignoble et surtout des savoir-faire liés à la vinification est avérée depuis la gaule préromaine grâce à la découverte de l'une des plus anciennes « villas vinicoles » du monde antique.

Ce savoir-faire s'est transmis au cours de l'histoire sur l'ensemble du territoire des Tricastins et des générations de producteurs ont su maintenir le vignoble malgré des menaces sévères. Parmi celles-ci, le phylloxéra a fait émerger les syndicats de producteurs qui ont appris à s'imposer des règles communes permettant de développer une production de qualité.

Les progrès de cette collaboration ont été scandés par la reconnaissance successive des vins issus de ce vignoble en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Tricastin », à une période où les exigences de la demande pouvaient pourtant justifier plutôt l'intensification de la production que le choix de la qualité liée à l'origine.

Les vins proviennent tous de récoltes de raisins issues de parcelles soigneusement sélectionnées et d'assemblage de plusieurs cépages plantés sur des parcelles présentant des sols pauvres souvent filtrants et chauds. Ces caractéristiques confèrent leur originalité aux vins rouges, qui sont souples, fruités et néanmoins charpentés, et donnent aux vins blancs secs, typiques par leur caractère méridional, une palette aromatique étendue ; les vins rosés sont à l'image des rouges : souples et fruités.

La qualité et la réputation de ces vins est établie de longue date, même si leur identité fluctue dans le temps au gré de noms fragmentaires mettant en avant soit le nom d'une commune particulière soit celui de la région.

Ainsi en 2010, alors que le souhait en avait été exprimé depuis plusieurs années par les producteurs, le nom de l'appellation d'origine contrôlée a été modifié au profit de « Grignan-les-Adhémar », recentrant le lien entre le cœur géographique de ce territoire et les vins sur la commune de Grignan, dont l'histoire est liée à la famille des « Adhémar de Grignan ». En effet, François de Castellane Adhémar, comte de Grignan, gouverneur de Provence au xviie siècle, et époux depuis 1669 de la fille de Madame de Sévigné, a contribué à rendre indissociable le nom de sa famille et celui de la commune de Grignan.

Dans l'Histoire naturelle de la province de Dauphiné écrite par Faujas de Saint-Fonds, en 1781, il est question de vins réputés, connus sous le nom de « vins de Donzère », produits sur la commune éponyme : « les quartiers les plus renommés sont les Roussettes, le Suel, la Figerasse et Javalin, qui forment divers coteaux, d'environ une demi-lieue d'étendue, dans un sol où les pierres et les cailloux roulés abondent ». Et plus loin : « La plaine des Grès... produit aussi de bons vins, de même que les quartiers d'Opplilias, de Borillon et de Lerminas dont le vin doit être coupé avec celui des Grès ». Plus loin encore, on apprend que ces vins sont déjà reconnus et appréciés à l'extérieur de la zone géographique et parfois bien au-delà : « Les vins de Donzère s'exportent à Paris, à Lyon, à Grenoble, dans le Velay et le Vivarais ; ils ne craignent pas le trajet de mer car il en a été envoyé à Constantinople, qui a très bien réussi ». Dans ce même ouvrage, l'auteur estime que les cépages plantés alors (Clairette, Picardan, Rosani) « forment un vin blanc délicieux».

En 1896, une notice sur le vignoble de Château-Bizard, situé à Allan, place les vins en provenance des communes d'Allan, Roussas et La Garde-Adhémar sur le même plan que les autres vins dits de « la » côte du Rhône. Les vins de la commune d'Allan sont également cités dans la topographie des vignobles français de Jullien (1822). L'auteur les classe tout de suite après « Ermitage » et « Côte-Rôtie ». Dans le traité de viticulture de G. Foex (1895), en page 811, l'auteur évoque le vignoble d'Allan et établit des analogies entre le vin qui en est originaire et celui de « Châteauneuf-du-Pape ».

La commune de Grignan, cœur géographique de l'appellation d'origine contrôlée, très fréquemment citée dans l'histoire de ce vignoble, a reconquis sa notoriété viticole grâce aux efforts qualitatifs entrepris par les producteurs. Celle-ci se traduit notamment aux travers des nombreuses manifestations qui s'y déroulent et par l'implantation de la Maison des vins de « Grignan-les-Adhémar. »

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, 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 et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique 2023.

— Département de l'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, Viviers.

— Département de la 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, Vinsobres.

— Département du Gard : Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson.

— Département du 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, Visan.

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

Lien vers le cahier des charges du produit

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