

Demande d'une nouvelle modification

I. MODIFICATION

1. *RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION:*

Article_105_minor

2. *Description et motifs de la modification*

Titre:

modification de la durée d'élevage des vins rouges

Description et motifs

Au chapitre I du cahier des charges, le 2° du point IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage, est modifié afin de réduire la période d'élevage des vins rouges du 15 mars au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Cette modification impacte donc la date de circulation des produits et la mise en marché à destination du consommateur au 6°). Cette date est donc avancée au 31 janvier au lieu du 31 mars qui suit celle de la récolte.

Cette modification n'impacte pas le document unique

Titre:

Mesures transitoires

Description et motifs

Plusieurs modifications ont été apportées au point XI. - Mesures transitoires du chapitre I du cahier des charges :

1) au 1° les dispositions transitoires parvenues à échéance concernant l'encépagement et les règles de proportion à l'exploitation ont été supprimées. Ces mesures prévues aux points b), c) et d) concernaient :

- l'obligation pour les vins rouges d'une proportion minimale de 50 % de l'encépagement de l'exploitation pour le cépage grenache N, l'obligation d'une proportion maximale de 50 % de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages mourvèdre N et syrah N.
- l'obligation pour les vins rosés, d'une proportion minimale de 15 % de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages mourvèdre N et syrah N.

2) au 4° les dispositions relatives à la transformation, l'élaboration, l'élevage, le conditionnement et le stockage, parvenues à échéance, sont supprimées

a) - Assemblage des cépages : Pour les vins rosés, la disposition relative à l'obligation de la présence d'au moins un des deux cépages complémentaires dans les assemblages s'applique à compter de la récolte 2014.

b) - Matériel interdit : La disposition relative à l'interdiction des pressoirs continus s'applique à

compter de la récolte 2013.

3) Une mesure transitoire est ajoutée pour permettre lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), que l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

Ces modifications n'impactent pas le document unique

Titre:

mise à jour conformément aux nouvelles règles de saisies

Description et motifs

Dans le cadre de cette nouvelle demande de modification, le document unique a été mis à jour selon les nouvelles règles de saisies introduites dans le logiciel e-ambrosia.

II. DOCUMENT UNIQUE

1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Gigondas (fr)

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

Les vins rosés tranquilles

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 réglementation communautaire.

Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache N, syrah N et mourvèdre N.

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):	

Les vins rouges tranquilles

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 0,4 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 réglementation communautaire.

Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache N, syrah N et mourvèdre N.

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
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):	

5. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques essentielles

Consuite 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 est autorisée avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

L'irrigation peut être autorisée .

Pratiques œnologiques

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 oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux

40 hectolitre par hectare

6. ZONE GÉOGRAPHIQUE CONCERNÉE

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.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Grenache N

Mourvèdre N

Syrah N

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

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 ».

Les vins se répartissent en 2 couleurs, des vins rouges qui représentent 99% de la production, et

plus confidentiellement, des vins rosés. Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache N, syrah N et mourvèdre N.

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.

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.

« 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 contribuer 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 des 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 Gigondas.

9. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

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 : Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, 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.

Mentions complémentaires d'étiquetage**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.

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-be9cdf13-f3a9-4572-858d-13345f32a837