Demande d'une nouvelle dénomination de vin

I. DOCUMENT UNIQUE

1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

CAIRANNE (fr)

2. TYPE DINDICATION GÉOGRAPHIQUE:

AOP - Appellation d'origine protégée

3. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Vins rouges

Les vins rouges, issus majoritairement du cépage grenache noir associé à la syrah et au mourvèdre, sont généreux avec une intensité colorante élevée. Ils se caractérisent par des arômes de fruits rouges ainsi que des senteurs florales. En bouche, la douceur et la suavité des tanins prédominent, donnant une finale élégante et complexe.

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 0,40 gramme par litre;

-la teneur en sucres fermentescibles <=3g/l si TAVN <=14%;

- la teneur en sucres fermentescibles <=4g/l si TAVN >14%;

- l'intensité colorante (DO 420 nm+DO 520 nm + DO 620 nm) >=5;

indices de polyphénols totaux (DO 280nm) >= 45

Les autres critères suivent la réglementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	14
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	100

Vins blancs

Les vins blancs sont issus majoritairement des cépages clairette, grenache blanc et roussanne. Ils offrent un nez floral et une bouche fruitée et minérale.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12%.
Les autres critères suivent la réglementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	13,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

5. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques essentielles

conduite du vignoble

Pratique culturale

- Densité de plantation

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,40 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs 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.

- Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

- Le paillage plastique est interdit.
- L'épamprage chimique du tronc ainsi que le désherbage chimique en plein des parcelles sont interdits.
- L'utilisation d'herbicides de pré-levée sur l'inter-rangs et les tournières, est interdite.
- L'épandage de boues industrielles ainsi que de fientes fraiches est interdit.
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'AOC est interdite.
- L'irrigation peut être autorisée.

Pratiques oenologiques

Pratique œnologique spécifique

- Les raisins sont récoltés manuellement.Les vignerons s'imposent le tri obligatoire de la vendange pour éliminer les baies altérées et insuffisamment mûres. Les baies se caractérisent par une richesse minimale en sucre de 207 g par litre de moût pour les cépages rouges (sauf pour le cépage grenache noir à 216 g/l) et de 196 g par litre de moût pour les cépages blancs.
- Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 % ;
- Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.
- L'utilisation des pressoirs continus est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

b. Rendements maximaux

vins rouges

40 hectolitre par hectare

vins blancs

42 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 Cairanne dans le département de Vaucluse. La superficie de la zone délimitée est de 2042 ha.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Grenache N
Grenache blanc B
Clairette B
Mourvèdre N
Syrah N
Roussanne B

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

Adossée au sud d'un massif collinaire qui sépare les vallées de l'Aygues (à l'ouest) et de l'Ouvèze (à l'est), la zone géographique s'étend sur la seule commune de Cairanne dans le département de Vaucluse au Sud-Est de la France.

L'aire de production bénéficie d'une exposition générale optimale, l'altitude culmine à 335 mètres et s'abaisse graduellement vers une vaste plaine. Le relief abrite partiellement les vignes du Mistral, vent dominant du nord/nord-ouest qui souffle environ 165 jours par an. Le climat est

de type méditerranéen, caractérisé par une température moyenne annuelle comprise entre 14°C et 14,5°C et par une pluviométrie moyenne annuelle de 720 millimètres, concentrée principalement au printemps et à l'automne.Ces conditions climatiques sont favorables aux cépages implantés.
En fonction des caractéristiques pédologiques y compris en lien avec la topographie une sélection a été opérée. Ceci a permis de ne retenir que les secteurs, parcelles voire parties de parcelles les plus favorables à la maturité de raisin et à l'expression du Cairanne. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production. Ainsi les vins de l'appellation d'origine « Cairanne » doivent posséder un rendement à l'hectare inférieur et un TAV naturel minimum plus élevé que les vins de l'appellation d'origine « Côtes du Rhône Villages ». La présence dans l'encépagement du cépage Grenache est renforcée (50% minimum contre 40% minimum pour l'Appellation d'origine «Côtes du Rhône Villages»). La vendange manuelle et le tri sont également des pratiques distinctives de l'AOP « Cairanne » afin de préserver au mieux le potentiel organoleptiques des raisins. A ainsi été favorisée l'obtention de vins possédant les caractéristiques analytiques minimum demandées et les caractéristiques organoleptiques de générosité et de douceur décrites ci-dessous.
La commune de Cairanne figure dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » reconnue par le décret du 19 novembre 1937.
L'originalité des vins produits sur la commune de Cairanne est reconnue dès 1953 comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », puis en 1999 comme dénomination géographique complémentaire de l'AOC « Côtes du Rhône Villages ». Les vins des Cairanne sont des vins rouges et blancs, tranquilles et secs.
Les vins rouges, issus majoritairement du cépage grenache noir associé à la syrah et au mourvèdre, (cépages bien adaptés aux conditions d'ensoleillement et de sécheresse) sont généreux avec une intensité colorante élevée. Ils se caractérisent par des arômes de fruits rouges ainsi que des senteurs florales. En bouche, la douceur et la suavité des tanins prédominent, donnant une finale élégante et complexe.
Les vins blancs sont issus majoritairement des cépages clairette, grenache blanc et roussanne. Ils offrent un nez floral et une bouche fruitée et minérale renforcée par la dominante calcaire des sols.

Le vignoble de Cairanne représente en 2013, plus de 1 000 hectares et la commercialisation des vins est assurée à 80% en bouteilles.
La conjugaison du climat méditerranéen, caractérisé par un fort ensoleillement, et l'exposition majoritairement orientée au sud des parcelles optimise la maturation des baies ainsi que leur concentration saccharimétrique et renforce la complexité aromatique et la rondeur des vins.
De plus, le climat sec renforcé par l'action du Mistral, favorise le bon état sanitaire de la vendange et l'accumulation de polyphénols dans les raisins. Dans cette situation, l'obligation du tri de la vendange, en ne gardant que les meilleures baies, permet de favoriser la richesse en sucre des moûts et de préserver le potentiel aromatique des baies.
L'association d'une histoire commune, d'un savoir-faire et d'une ambition partagés autour d'un

milieu unique situé à la croisée de l'Aygues et de l'Ouvèze ont forgé l'identité des vins. Les liens qui unissent ces composants retracent une épopée : celle d'un village vigneron et de ses hommes, au travers des siècles. Au point que les vignerons de Cairanne font le constat suivant : « Cairanne est le village, et Cairanne est le vin, les deux se confondent depuis toujours de mémoire d'hommes. »

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 :

- Département de la Drôme : Mirabel-aux-Baronnies, Rochegude, Tulette.
- Département de Vaucluse : Buisson, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Jonquières, Gigondas, Lagarde-Paréol, Mornas, Orange, Rasteau, Roaix, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Roman-de-Malegarde, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison, Villedieu, Violès, Visan.

Unité géographique plus grande

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 « Cru des Côtes du Rhône ».

Unités géographiques plus petites

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 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.

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-25a5999e-1720-472a-bb4b-65e29f4f2adc