# Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GAILLAC » homologué par le décret n° 2011-1621 du 23 novembre 2011, modifié par décret n° 2015-110 du 2 février 2015 , modifié par arrêté du 22 mars 2017 publié au JORF du 1er avril 2017

CHAPITRE Ier

## I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac », initialement reconnue par les décrets du 21 mars 1938 (vins blancs) et du 23 octobre 1970 (vins rouges et rosés), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

## II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

*1*°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « méthode ancestrale » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

*2*°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

*3*°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par la mention « doux » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

*4*°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « vendanges tardives » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

## III. - Couleur et types de produit

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION | COULEUR ET TYPES DE PRODUIT |
|---|---|
| AOC « Gaillac » | Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux blancs |
| Mention « primeur » | Vins tranquilles blancs et rouges |
| Mention « méthode ancestrale » | Vins mousseux de type aromatique |
| Mention « doux » | Vins tranquilles blancs et vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » |
| Mention « vendanges tardives » | Vins tranquilles blancs |

## IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

*1°- Aire géographique*

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles blancs, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage 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 : Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, 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.

b) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins rosés, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins rouges sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde, 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, Marsal, 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.
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.

## V. - Encépagement

*1°- Encépagement*

a) - Les vins blancs tranquilles et les vins mousseux blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : len de l'el B, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B ;
- cépages accessoires : ondenc B, sauvignon B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : duras N, fer N, prunelard N, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, merlot N.

c) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont issus du seul cépage gamay N.

d) - Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont issus des

cépages mauzac B et mauzac rose Rs.

e) – Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : len de l'el B, ondenc B ;
- cépages accessoires : mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B.

*2°- Règles de proportion à l'exploitation*

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, pour la couleur et le type de produit considéré.

a) - Vins blancs tranquilles et vins mousseux blancs:
La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- Au moins deux des quatre cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ;
- La proportion des cépages duras N, fer N et prunelard N, pris ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

*1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation

| DISPOSITIONS GENERALES |
|---|
| Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.<br>L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre. |
| DISPOSITIONS PARTICULIERES |
| 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. |

b) - Règles de taille
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.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

| VIGNES CONDUITES EN « PALISSAGE PLAN RELEVÉ » | |
|---|---|
| Vins rouges et rosés et vins mousseux | La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs |
| Vins blancs tranquilles | La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre rangs |
| La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage. | |
| VIGNES NON PALISSÉES | |
| La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin. | |

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

| COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION | CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare) |
|---|---|
| Vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » | 7000 avant surmaturation |
| - Vins rouges et rosés ; | 9000 |
| - Vins blancs tranquilles et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » | 9500 |
| Vins blancs tranquilles et vins mousseux | 10500 |

Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à :

| COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION | CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare) |
|---|---|
| Vins blancs tranquilles et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » | 6000 |
| Vins rouges et rosés | 7000 |
| Vins blancs tranquilles et vins mousseux | 8000 |

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

*2°- Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

*3°- Irrigation*

a) - L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », l'irrigation est interdite.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

*1°- Récolte*

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », la date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D.645-6 du code rural et de la pêche maritime. Ces vins sont issus de raisins arrivés à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel ou par l'action de la pourriture noble.

b) - Dispositions particulières de récolte
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » et 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.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les récipients contenant la vendange destinée à la production de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » 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.

*2°- Maturité du raisin*

a) - Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

| COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION | RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût) | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM |
|---|---|---|
| Vins blancs tranquilles | 170 | 10,5 % |
| Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux » | 204 | 12,5 % |
| Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » | 280 | 17 % |
| Vins mousseux | 153 | 9 % |
| Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » | 178 | 11 % |
| Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » | 180 | 10,5 % |
| Vins rosés et rouges | 189 | 11 % |

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

| COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM |
|---|---|
| Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et de la mention « doux » | 7 % |
| Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » | 8 % |
| Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux » | 10 % |
| Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » | 11 % |

## VIII. - Rendements. - Entrée en production

*1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

| COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION | RENDEMENT (hectolitres par hectare) |
|---|---|
| Vins blancs tranquilles et mousseux | 60 |
| Vins blancs tranquilles et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » | 45 |
| Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » | 25 |

| COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION | RENDEMENT (hectolitres par hectare) |
|---|---|
| Vins rouges et rosés | 55 |

*2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

| COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION | RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare) |
|---|---|
| Vins blancs tranquilles et mousseux | 72 |
| Vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » | 54 |
| Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » | 25 |
| Vins rouges et rosés | 66 |

*3°- Entrée en production des jeunes vignes*

a) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

b) - Le bénéfice de la mention « vendanges tardives » ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 6ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet,
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 5ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

## IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

*1°- Dispositions générales*

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Réception et pressurage.
Pour l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » les raisins sont amenés entiers au pressoir.

b) - Assemblage des cépages

| COULEUR DES VINS, MENTION | RÈGLES D'ASSEMBLAGE |
|---|---|
| Vins blancs | Les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal. Dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus d'un ou des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 %. |
| Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » | - Les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal<br>- La proportion des cépages principaux est supérieure à 50% ;<br>- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage. |
| Vins rouges et rosés | - Les vins sont issus d'au moins un cépage principal ;<br>- la proportion du cépage principal ou des cépages principaux est supérieure ou égale à 70% ;<br>- le cépage syrah N est obligatoirement assemblé avec au moins un autre cépage principal et sa proportion, dans l'assemblage, est inférieure ou égale à 70%. |

c) - Fermentation malo-lactique

La teneur maximale en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre sur les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - Normes analytiques.

- Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) répondant aux valeurs suivantes :

| COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION | TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR<br>(glucose et fructose) |
|---|---|
| Vins blancs tranquilles | Inférieure ou égale à 4 grammes par litre<br>(lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés) |
| Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux » | Supérieure ou égale à 45 grammes par litre<br>(lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés) |
| Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » | Supérieure ou égale à 100 grammes par litre<br>(lots conditionnés) |
| Vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille | Inférieure à 50 grammes par litre<br>(après la prise de mousse et le cas échéant adjonction de liqueur d'expédition) |

| | |
|---|---|
| Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » | Supérieure ou égale à 50 grammes par litre (après la prise de mousse) |
| Vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % | Inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés) |
| Vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % | Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés) |
| Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » | Inférieure ou égale à 2 grammes par litre (lots conditionnés) |
| Vins rosés | Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés) |

- Tout lot de vin mousseux susceptible de bénéficier de la mention « doux » présente, après prise de mousse, une teneur en anhydride sulfureux libre inférieure ou égale à 25 milligrammes par litre ;
- Tout lot de vin mousseux susceptible de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression supérieure ou égale à 3 bars ;
- Tout lot de vin mousseux élaboré par seconde fermentation en bouteille et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression supérieure ou égale à 3,5 bars.

- Tout lot de vin rouge commercialisé en vrac, susceptible de bénéficier de la mention « primeur » présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ;
- Tout lot de vin commercialisé, susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », présente, à titre dérogatoire, une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit;
- 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 % ;
- Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », l'utilisation de morceaux de bois et toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de :

| COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM |
|---|---|
| Vins blancs tranquilles | 13 % |
| Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »» | 15 % |
| Vins mousseux (en cas d'enrichissement du moût) | 13 % |
| Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » (en cas d'enrichissement du moût) | 14 % |
| Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » | 13 % |

| | |
|---|---|
| Vins rosés et rouges | 13,5 % |

f) - Matériel interdit.
L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdale ou par pressoir contenant des chaînes est interdit pour l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale ».

g) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage équivalente au moins à 1,5 fois le produit de la surface en production par la moyenne des rendements de l'exploitation des trois dernières campagnes pour le produit considéré ou, à défaut, par le rendement visé au *1°* du point VIII.

h) - Entretien du chai et du matériel
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

i) - Maîtrise des températures de fermentation.
Pour l'élaboration des vins blancs, le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

*2°- Dispositions par type de produit*

a) - Les vins mousseux sont élaborés par seconde fermentation en bouteille.
La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

b) - Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique.
Cette fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne. L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.
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 dépôt peut être éliminé soit par dégorgement, soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique.
L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

c) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont vinifiés par macération carbonique en raisins entiers.

d) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

e) - Les vins susceptibles de bénéficier 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.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé un extrait du registre des manipulations, visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, portant sur le conditionnement, avec la déclaration de conditionnement visée au point 7 du chapitre II du présent cahier des charges.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à la disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot conditionné.

*4°- Dispositions relatives au stockage*

Les produits conditionnés sont stockés dans un local protégé.

*5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

| COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION | DATE |
|---|---|
| - Vins blancs tranquilles ;<br>- Vins rosés ;<br>- Vins bénéficiant de la mention « primeur » | Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime |
| Vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » | Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime, à l'issue de la durée minimale de 2 mois de conservation en bouteilles sur lies |
| Vins rouges | A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte |
| Vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille | A 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. |
| Vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » | A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte |

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés

| COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION | DATE |
|---|---|
| Vins bénéficiant de la mention « primeur » | A partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de récolte |
| Vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » | A l'issue d'une période de 2 mois au moins à compter de la date de tirage |
| Vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille | A l'issue d'une période de 9 mois au moins à compter de la date de tirage |

## X. - Lien avec la zone géographique

*1°- Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique se situe au nord-ouest du département du Tarn, dans le secteur nord du « *golfe de l'Albigeois* », sur des substratum du Tertiaire déposés à la fin de l'Eocène et durant l'Oligocène. Cet ancien golfe, dans lequel se sont accumulés des sédiments relativement tendres (molasses et calcaires tertiaires notamment), a été fortement érodé par le Tarn et ses affluents. Sa limite nord-ouest s'appuie sur le massif de la Grésigne (grès permiens) et sa limite nord-est, sur le « *Ségala Albigeois* » (socle hercynien du Massif Central).

Différentes régions naturelles se distinguent dans le paysage :
- les terrasses alluviales qui s'étagent sur la rive gauche du Tarn ;
- sur la rive droite du Tarn, la plaine alluviale puis les coteaux molassiques, qui, exposés vers le sud, dominent la vallée du Tarn (la surface sommitale culmine aux alentours de 300 mètres) et constituent les « *premières côtes* » de Gaillac ;
- au nord des « *premières côtes* », le « *plateau cordais* », plateau calcaire ondulé, disséqué par des vallées secondaires plus ou moins encaissées et dont l'altitude peut monter jusqu'à 330 mètres ;
- le noyau de Cunac, isolé du reste de la zone géographique, à l'est d'Albi, et reposant sur un substratum d'argiles rouges à graviers du Tertiaire, en bordure du « *Ségala* » cristallin et où l'altitude devient rapidement un facteur limitant.

Le climat est soumis principalement aux deux grandes influences, océanique et méditerranéenne. L'influence océanique est marquée en hiver et au printemps, par des précipitations fréquentes associées à des températures relativement douces. Au printemps, l'élévation des températures est nette, avec des températures moyennes dépassant le seuil de 10°C dès le mois d'avril. Néanmoins, la fréquence des gelées printanières est suffisamment importante pour que ce facteur soit pris en compte dans les critères permettant de définir l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins. L'influence méditerranéenne est marquée en été et à l'automne. Les températures estivales sont élevées alors que les précipitations sont faibles, notamment au mois de juillet. La pluviométrie annuelle varie en moyenne entre 700 millimètres et 800 millimètres. Les vents d'ouest sont dominants. Sous influence océanique, ils entraînent les formations nuageuses et les précipitations. Le vent d'Autan est un vent du sud-est, chaud et sec, qui souffle généralement avec une forte intensité par périodes de 3, 6 ou 9 jours.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Selon R. DION (Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX$^{ème}$ siècle - 1959) et M. LARCHIVER (Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français - 1988), le vignoble de « Gaillac » est l'un des plus anciens vignobles de France. Au cours de l'expansion du vignoble méditerranéen vers les régions de l'Ouest, au I$^{er}$ siècle avant notre ère, « Gaillac » est un des premiers avant-postes de la viticulture romaine. Montans, village voisin de la ville de Gaillac situé sur la rive gauche du Tarn, est, au II$^{ème}$ siècle, un important centre de fabrication de poteries et notamment d'amphores et de vases vinaires. À l'évidence, la présence du Tarn favorise le transport des vins, via la Garonne, vers *Burdigala* et l'océan Atlantique.

Après la chute de l'Empire romain, le vignoble périclite, arraché ou brûlé par les razzias barbares. Les moines le réhabilitent à partir de l'an 900. D'après Jean-Laurent RIOL (« *Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours», 1910, complété en 1913*), un des premiers actes officiels mentionnant le vignoble est une donation par l'archidiacre BERNASSERT de divers « *crus* » des environs de Gaillac aux chanoines d'Albi, datant de 920.

Les grands promoteurs du vignoble de « Gaillac » sont cependant les bénédictins qui construisent l'abbaye Saint-Michel en 972 en bordure de Tarn, dans la ville de Gaillac. Cette bâtisse abrite, en 2010, la maison des vins. Sous l'impulsion des moines, les vins de « Gaillac » sont, dès cette époque, particulièrement soignés et traités. Les consuls de Gaillac et Rabastens établissent en 1221 une charte de respect des bonnes pratiques viticoles, allant de la sélection des cépages et des sites d'implantation au choix des bois des barriques, en passant par le ban des vendanges, l'interdiction de fumer la vigne et l'interdiction d'introduire des vins « étrangers ».

Les vins de « Gaillac » acquièrent alors une notoriété jusqu'en Angleterre et en Hollande, où ils sont acheminés via le Tarn et le port de Bordeaux. Conscients de la qualité de leurs vins, les consuls de Gaillac estampillent leurs futailles d'une marque à feu représentant un coq, protégeant ainsi de toute pratique frauduleuse les vins alors dénommés « vins du coq » (le coq est toujours l'emblème de la ville de Gaillac).

D'après P. GALET (Cépages et vignobles de France - 1962), la production, au cours du XVIIème siècle, est répartie équitablement entre les vins rouges et les vins blancs. Dans son ouvrage « *Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours», 1910, complété en 1913* , Jean-Laurent RIOL décrit les vins élaborés à son époque : « *Comme à Sauternes et sur le Rhin, on laisse la pourriture noble (edelfaule) provoquer la concentration des jus ; souvent un résultat à peu près analogue est atteint sous l'action desséchante du vent du sud-est, appelé vent d'autan, qui passerille les raisins sur souche.* »

Les guerres avec l'Angleterre et la Hollande, au cours des XIV$^{ème}$ et XV$^{ème}$ siècles, ont pour conséquence un saccage du vignoble par les mercenaires. En 1789, le domaine de l'abbaye Saint-Michel est vendu par les révolutionnaires. De nombreux paysans achètent une petite parcelle, une partie tout aussi importante du vignoble échoit à quelques bourgeois et aristocrates. Les caves de l'abbaye sont reprises par des négociants. Les guerres de la Révolution puis du premier Empire saignent les campagnes de leur jeunesse mais ouvrent des marchés avec la fin des barrières douanières intérieures. Un commerce s'établit avec Paris, conforté par l'arrivée du chemin de fer à la fin du XIX$^{ème}$ siècle, sonnant le glas de l'activité portuaire de Gaillac, Lisle-sur-Tarn et Rabastens.

La crise du phylloxéra touche le vignoble vers la fin des années 1870. Après le phylloxéra, le vignoble est replanté essentiellement avec le cépage mauzac B pour les vins blancs et divers cépages pour les vins rouges, tout en préservant les cépages historiques.

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.

La « méthode ancestrale » est un procédé de vinification original et traditionnel. Les raisins sont récoltés manuellement, amenés entiers au pressoir et font l'objet d'une fermentation unique qui débute en cuve. Par des filtrations répétées et l'action du froid naturel, la fermentation est ralentie de façon à obtenir au mois de mars un vin clair partiellement fermenté. Ce vin partiellement fermenté est alors mis en bouteilles. La fermentation reprend spontanément au printemps grâce au réchauffement des températures, avec une prise de mousse naturelle, sans adjonction de liqueur de tirage. Forts de la maîtrise de cette technique de vinification, les élaborateurs ont ensuite développé la méthode dite de « seconde fermentation en bouteille ». Les raisins sont récoltés un peu avant maturité et vinifiés en vin de base. Après ajout d'une liqueur de tirage, la seconde fermentation a lieu en bouteille. La conservation sur lie permet d'assurer une bonne prise de mousse. Après dégorgement, une liqueur d'expédition peut être ajoutée suivant le niveau de sucrosité recherché.

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. Néanmoins, l'activité viticole se maintient avec un souci de recherche de la qualité, notamment pour les vins rouges et rosés. Ainsi, en 1970, le droit à l'appellation d'origine contrôlée est reconnu pour les vins rouges et rosés.

Enfin, grâce à l'élaboration d'un produit original vinifié en macération carbonique à partir du seul cépage gamay N depuis 1967, l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac » bénéficie de la mention « primeur » en 1979, laquelle est élargie aux vins blancs.

En 2009, une superficie de 3600 hectares est exploitée par plus de 300 producteurs, répartis en 130 chais de vignerons indépendants, 3 caves coopératives et 2 négociants-vinificateurs. La production se répartit approximativement entre un tiers de vin blanc tranquille et mousseux et deux tiers de vin rouge et rosé.

*2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

*Vins tranquilles*

Les vins blancs secs sont caractérisés par des arômes fruités et floraux et une acidité modérée. Ces vins blancs peuvent bénéficier de la mention « primeur », ils sont alors vinifiés pour être consommés rapidement dans les mois suivants leur élaboration.

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.

Les vins rouges sont souvent caractérisés en bouche par des arômes de fruits rouges complétés par des notes épicées. Les tanins sont présents et apportent de la structure et de la rondeur au vieillissement. Ils sont agréables à boire dans leur jeunesse et présentent également une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rouges bénéficiant de la mention « primeur » sont produits exclusivement à partir du cépage gamay N. Ce sont des vins équilibrés, caractérisés par des arômes fruités, alliant légèreté et finesse aromatiques.

Les vins rosés offrent une couleur rouge cerise plus ou moins soutenue. Ils dévoilent des arômes fruités et une fraîcheur agréable.

*Vins mousseux*

Les vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » présentent de fines bulles et une mousse abondante. Ils sont riches en arômes qui peuvent rappeler la pomme, caractéristiques du cépage mauzac B.

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. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées.

*3°- Interactions causales*

Les conditions pédo-climatiques du gaillacois sont particulièrement bien adaptées à la vigne puisqu'on retrouve encore des pieds de *Vitis vinifera ssp sylvestris* (vignes sauvages les plus proches parentes de la vigne cultivée) dans la forêt de la Grésigne, voisine de la zone géographique. Ces conditions naturelles associées à l'ancienne et riche histoire du vignoble gaillacois a conduit à l'élaboration de différentes catégories de produits.

*Vins tranquilles*

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, qui se traduit 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 est un vent chaud et sec, généralement de forte intensité, qui joue un rôle important tout au long du cycle végétatif de la vigne, notamment en accélérant le débourrement, la floraison et la véraison. Le vent d'autan peut souffler fortement en début d'automne, son influence chaude et desséchante favorisant alors la maturité des raisins et limitant le développement des maladies cryptogamiques. 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 qui ne sont pas encore vendangées. En début d'automne, le vent d'Autan peut souffler fortement. Les baies qui ne sont pas encore récoltées subissent alors 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 manuellement, 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 :
- sur les terrasses alluviales de la rive gauche du Tarn, seules sont retenues les parcelles présentant des sols de graves et des sols siliceux bien drainés ;
- dans la plaine alluviale et sur les coteaux molassiques de la rive droite du Tarn, seules sont retenues les parcelles présentant des sols siliceux bien drainés, des sols caillouteux lessivés des plateaux et des sols caillouteux ou argilo-calcaires des pentes à bonne exposition ;
- au nord des « *premières côtes* », sur le « *plateau cordais* », seules sont retenues les parcelles présentant des sols rouges argilo-calcaires et des sols sur marnes assez profonds et bien drainés, en excluant les parcelles présentant des sols noirs et gris sur marnes compactes imperméables et les situations hautes (altitude maximale autour de 300 mètres) ;
- sur le noyau de Cunac, seules sont retenues les parcelles présentant des sols à galets et graviers quartzeux sur argiles rouges situées sur le plateau et sur les pentes bien exposées, en excluant les situations hautes (au dessus de 330 mètres).

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.

*Vins mousseux*

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 2000 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.

En 1868, le Docteur GUYOT écrit « *le vin forme la principale richesse du territoire de Gaillac ; il se distingue par sa couleur foncée, beaucoup de corps, de spiritueux, une grande franchise de goût et sa facilité à supporter les transports (...). Le vin blanc de Gaillac ne manque ni de corps ni de générosité ; en primeur, sa douceur le rend très agréable* ».

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.

## XI. - Mesures transitoires

*1°- Aire parcellaire délimitée*

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, et sous réserve qu'elles répondent aux autres conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :
- 2025 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1999 et du 6 septembre 2000 ;
- 2027 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 5 et 6 juin 2002 ;
- 2030 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005 ;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent du 11 septembre 2008 ;
- 2039 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent du 6 novembre 2014.

*2°- Encépagement*

Les vins blancs peuvent être issus du cépage sémillon B, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date du 1er septembre 2005 et ce, jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse.

*3°- Modes de conduite*

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er septembre 2005, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare et les parcelles de vigne plantées avant le 14 septembre 1984, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et ne respectant pas les dispositions du présent cahier des charges relatives aux écartements entre les rangs et entre les pieds sur un même rang bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve que la proportion de ces parcelles soit inférieure à :
- 40 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2017 ;
- 20 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2022.
Les parcelles de vigne concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

b) - Pour les parcelles de vigne en place à la date du 14 septembre 1984, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 3500 pieds par hectare, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 7800 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ainsi que pour les vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «doux» ;

- 8500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.
Pour ces parcelles de vigne, lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à :
- 5000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «doux» ;
- 6000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 6500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.

c) - Hauteur de feuillage.
Les parcelles de vigne en place à la date 31 juillet 2009 conduites en « palissage plan relevé » et destinées à la production de vins blancs tranquilles bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect d'une hauteur de feuillage palissé égale au moins à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.

*4°- Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange*

Les dispositions relatives à la récolte des raisins et au transport de la vendange destinés à l'élaboration de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » s'appliquent à compter de la récolte 2015.

## XII. - Règles de présentation et étiquetage

*1°- Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

*2°- Dispositions particulières*

a) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » et les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) - 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 contrôlée.

# CHAPITRE II

## I. - Obligations déclaratives

*1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire*
a) - Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;

- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs ;
- date et signature.

Cette déclaration distingue les parcelles destinées à la production de vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « doux », les parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » et les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires visées au *3°* a) du point XI du chapitre I$^{er}$. La distinction des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » vaut pour la mention « doux ».

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire.

c) - La déclaration préalable d'affectation parcellaire prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Gaillac » sans mention complémentaire.

*2. Déclaration d'intention de production*

a) - Les opérateurs destinant des parcelles à la production :
- de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » complétée ou non de la mention « doux » ;
- de vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux » ;
- de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » ;
- de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur », souscrivent avant le 15 août qui précède chaque récolte, une déclaration d'intention de production, auprès de l'organisme de défense et de gestion mentionnant pour les parcelles concernées le type de produit considéré.

b) - La déclaration d'intention de production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » vaut pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « doux ».

c) - Les opérateurs destinant des parcelles à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » souscrivent 8 jours avant la récolte, une déclaration définitive de production, auprès de l'organisme de défense et de gestion mentionnant pour les parcelles concernées le type de produit considéré.

*3. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles*

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatorze jours avant la première sortie des chais des vins considérés, et avant le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- la fréquence de conditionnement.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

*3 bis. Déclaration de revendication des vins de base pour les mousseux*

Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, une déclaration de revendication des vins de base est adressée à l'organisme de défense et de gestion :
- au moins dix jours avant la date de tirage pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ;

- au moins quatorze jours avant la date de tirage pour les vins de base destinés à l'élaboration des autres vins mousseux ;
- et au plus tard le 31 mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

*3 ter. Déclaration de revendication dite de fin de tirage pour les vins mousseux*
La déclaration de revendication de fin de tirage est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 20 du mois suivant le mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

*4. Déclaration préalable de transaction*
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction des vins vendus en vrac au moins huit jours avant la première retiraison d'un lot de vins ayant fait l'objet de ladite transaction.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date de la transaction et la date prévue de la première retiraison ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.

*5. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur*
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au plus tard le jour de la première vente.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date prévue pour la première vente,
- la date et la signature de l'opérateur.

*6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins dix jours avant l'expédition.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue de l'expédition ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;

- la date et la signature de l'opérateur.

*7. Déclaration de conditionnement*
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de conditionnement, au plus tard le 20 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots ont été conditionnés.
En l'absence d'opération de conditionnement au cours du mois écoulé, l'opérateur est dispensé de cette obligation déclarative.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue de la première expédition.

*8. Déclaration de déclassement*
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s).
Cette déclaration indique notamment :
- le nom de l'appellation et le type de produit concerné
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET
- le volume de vin déclassé
- le solde du volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré
- la date et la signature de l'opérateur.
La déclaration récapitulative mensuelle (DRM), souscrite auprès des services de la DGDDI, peut accompagner la déclaration de déclassement.
L'organisme de défense et de gestion transmet ces informations, dans les meilleurs délais, à l'organisme de contrôle agréé.

### II. - Tenue de registres

*1. Registre des contrôles de maturité*
Tout opérateur, producteur de raisins, enregistre les contrôles de maturité, réalisés avant vendanges, pour chacun des cépages principaux présents sur son exploitation.

*2. Registre pour les moûts des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »*
Tout opérateur élaborant des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » enregistre les volumes et la richesse en sucre des moûts destinés à cette production obtenus après pressurage.

## CHAPITRE III

### I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| **A - RÈGLES STRUCTURELLES** | |
| **A1 -** Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée | Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain |
| **A2 -** Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation) | Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour et cohérence avec déclaration d'affectation parcellaire) et contrôle sur le terrain |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| **A3 -** Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage | |
| Traçabilité du conditionnement | Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site |
| Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés | Contrôle documentaire et contrôle sur site |
| **B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION** | |
| **B1 -** Conduite du vignoble | |
| Taille (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année) | Contrôle à la parcelle : comptage, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison » |
| Règles de palissage | Contrôle à la parcelle : Mesure, de la surface ou hauteur foliaire |
| Charge maximale moyenne à la parcelle | Contrôle à la parcelle : comptage de grappes sur un échantillonnage de placettes dans la parcelle et estimation de la charge |
| Taux de manquants | Contrôle à la parcelle |
| Enherbement | Contrôle à la parcelle |
| Etat sanitaire | Contrôle à la parcelle |
| Irrigation | Contrôle documentaire (Obligations déclaratives) et contrôle à la parcelle [Charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)] |
| **B2 -** Récolte, transport et maturité du raisin | |
| Dispositions particulières de récolte :<br>- Récolte manuelle pour les raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » (vins rouges) et de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ;<br>- Récolte manuelle par tries successives pour les raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » | Contrôle sur le terrain |
| Maturité du raisin | Contrôle documentaire (Registre de maturité) |
| Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » : surmaturité des raisins | Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain |
| **B3 -** Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage | |
| Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » : richesse en sucre et volume des moûts après pressurage | Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain |
| Durée minimale de conservation en bouteilles sur lies (ou durée de prise de mousse) pour les vins mousseux | Contrôle documentaire (Cahier de tirage) et contrôle sur site- |
| **B4 -** Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| Manquants | Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain (Cf. B1 ci-dessus) |
| Rendement autorisé | Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées et du VSI |
| **C — CONTRÔLES DES PRODUITS** | |
| Vins tranquilles :<br>Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur | Examen analytique et organoleptique |
| Vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » :<br>Au stade de la mise en circulation des produits à l'issue de la période d'élevage | Examen analytique et organoleptique de tous les lots |
| Vins mousseux :<br>Vins avant (y compris vin de base) et/ou après élimination du dépôt | Examen analytique et examen organoleptique |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national | Examen analytique et organoleptique de tous les lots |

## II. – Références concernant la structure de contrôle

**Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)**
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

---