Publié au BO du MASA du 13 avril 2023

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« GIGONDAS »
homologué par l'arrêté du 31 mars 2023
publié au JORF du 5 avril 2023

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas », initialement reconnue par le décret du 6 janvier 1971, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse, sur la base du code officiel géographique de l'année 2022.

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 de la séance du comité national compétent du 13 mars 2008.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Gigondas les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse, sur la base du code officiel géographique de l'année 2022 : 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, Mazan, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, 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, Visan.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : clairette blanc B
- cépages complémentaires : bourboulenc B, clairette Rose Rs, grenache blanc B, grenache Gris, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B,
- cépages accessoires : viognier B, ugni blanc B,

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants
- cépage principal : grenache N ;
- cépages complémentaires : syrah N, mourvèdre N, cinsaut N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

c) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée ;

b) - Pour les Blancs :
- La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement.
- La proportion des cépages accessoires, ne pourra dépasser 5 % de l'encépagement.

c) - Pour les rouges et rosés, la proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages cinsaut N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

d) - Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), 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.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>
- 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.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte, (gobelet ou cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. 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 avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum ou la taille Guyot double avec 2 baguettes à 5 yeux et 2 coursons de rappel de 2 yeux chacun sont autorisées.

DISPOSITION PARTICULIERE
Les cépages Syrah N et Viognier B peuvent être taillés en Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon doit se situer entre 0,30 et 0,65 mètre à la plantation, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant 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.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé » avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- Pour les raisins blancs destinés à la production de vin blanc, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare ;
- Pour la production des vins rouges et rosés, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare ;
- 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 4500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés et de 5300 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) - Seuil de manquants :
Le pourcentage maximum 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 :
- Le paillage plastique est interdit ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage…) est interdite, à l'exclusion des travaux de reprofilage et défonçage

classique.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

b) - Dispositions particulières de récolte
- Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire.
- Le tri de la vendange est obligatoire quelle que soit la méthode de récolte. Le tri est effectué soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs ;
- 202 grammes par litre de moût pour les cépages cinsaut N, mourvèdre N et syrah N ;
- 210 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.
Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

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 36 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés. Pour les vins blancs, le rendement est fixé à 40 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés. Pour les vins blancs, le rendement butoir est fixé à 44 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 42 hectolitres par hectare pour les rouges et rosés et 48 hectolitres par hectares pour les vins blancs. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

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 3ème 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 2ème 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) - Assemblage des cépages
Les vins rouges et rosés proviennent de raisins ou de vins issus au minimum à 50% du cépage principal.
Les vins blancs proviennent de raisins ou de vins issus au minimum à 70 % du cépage principal.

b) - Fermentation malo-lactique
Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques
Au stade du conditionnement :
- Les vins rosés présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre ;
- Les vins blancs et rouges présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 17,30 milliéquivalents par litre ;
- La teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- Pour les vins rouges, l'indice de polyphénols totaux est supérieur ou égal à 45.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- 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.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit
- L'utilisation des pompes à ailettes pour la manutention de la vendange est interdite ;
- L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien global du chai et du matériel

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

2° - Obligations d'analyse des vins

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant le 31 décembre de l'année de récolte et selon les cas de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH
Vins rouges	Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 4 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) - Les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

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. Cette montagne admirable, « *mons mirabilis* », témoigne de la première avancée alpine vers la Vallée du Rhône, qu'elle vient partiellement couper d'est en ouest. Relief imposant, culminant à 630 mètres d'altitude au Rocher du Turc, relief spectaculaire par le jeu de l'érosion, il constitue la structure géologique la plus complexe en rive gauche du Rhône avec des substrats issus des formations triasiques, jurassiques et crétacés, entourés d'une auréole de formations oligocènes et miocènes.
La zone géographique est réservée à la seule commune de Gigondas située dans le département du Vaucluse. Ce territoire est délimité par la ligne des Dentelles de Montmirail orientées d'est en ouest. Il est formé par une série de coteaux et de vallonnements qui se succèdent, en s'inclinant vers le nord-ouest jusqu'à la vallée de l'Ouvèze qu'il surplombe par une falaise.
Les limites naturelles en sont les suivantes :
- Au nord, un torrent, le Trignon, coulant sur un lit caillouteux qu'il ravine sans apporter aucun élément alluvionnaire ;
- Au sud, les collines prolongeant les Dentelles entre Gigondas et Vacqueyras ;
- A l'est, la ligne de colline des Dentelles de Montmirail rejoignant vers le nord le massif montagneux des Crêtes de Saint-Amand qui culmine à 730 mètres d'altitude, et les hauteurs de Séguret et de Crestet ;
- A l'ouest, l'Ouvèze, coulant au bord de quelques minces formations alluvionnaires.

Le vignoble s'étend, dans sa plus grande partie, sur deux assises fortement représentées :
- La partie haute qui repose sur des mollasses sableuses et calcaires, avec des sols squelettiques et légers, très chauds et résistants à la sécheresse ;
- La partie basse, constituée d'alluvions anciennes à cailloux éclatés, sur les terrasses de l'Ouvèze. Ce sont le plus souvent des sols rouges (diluvium, loess, grès), et majoritairement des sols à perméabilité élevée, à forte pierrosité et riches en fraction argileuse.

Le vignoble est implanté à une altitude comprise entre 160 mètres et 400 mètres, sur des expositions ouest/nord-ouest 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 un climat 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.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Au premier siècle après Jésus-Christ, PLINE L'ANCIEN dans le livre XIV de son « *Histoire naturelle* » célèbre déjà les vertus des vins récoltés sur les coteaux qui bordent la vallée de l'Ouvèze.
Depuis deux millénaires, le village de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail vit principalement de la vigne. On attribue aux soldats de la 2ème légion romaine la création des premiers domaines viticoles.

Le monastère Notre-Dame de Prébayon (611) et le prieuré de Saint-André sont, en leurs temps, des lieux de résidence régulièrement fréquentés par les évêques de Vaison et Orange. Fins connaisseurs, les prélats s'emploient à produire des vins très appréciés.

La première mesure en faveur de la qualité, à « Gigondas », date de 1771. Selon un extrait de la délibération du Conseil Politique de la Communauté de Gigondas, en date du 30 septembre 1771, il est dit « *que personne ne pourra vendanger avant la permission générale qui sera donnée par MM. Les Consuls, à peine de 5 livres d'amendes pour chaque contravention* ».

Au XIX^{ème} siècle, la vigne aurait gardé une place modeste (une cinquantaine d'hectares) si Eugène RASPAIL n'avait compris l'excellence des conditions pour fournir un grand vin. Malgré le dramatique épisode phylloxérique qui entraîne l'abandon partiel de la vigne au profit de l'oliveraie, l'histoire de la vigne au siècle suivant comble ses prévisions.

Le gel de l'hiver 1956, succédant à celui de 1929, bouleverse la physionomie agricole de « Gigondas ». Beaucoup d'oliveraies disparaissent, emportées par un froid auxquels les oliviers ne peuvent résister. Cet accident climatique fait de nouveau basculer l'équilibre en faveur de la vigne. La cave coopérative est créée dans ce contexte.
Dès lors, 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 »

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 1230 hectares pour une production moyenne de 32500 hectolitres.
Les vins se répartissent en 3 couleurs, des vins rouges qui représentent 99% de la production, et plus confidentiellement, des vins rosés et blancs. 80% des vins sont produits par des caves particulières.

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

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. Cette zone géographique lui permet d'exprimer dans toute sa plénitude. En effet, en limitant l'ensoleillement du matin, les Dentelles allongent considérablement sa maturité qui doit être progressive pour s'exprimer au mieux.
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.

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.

Les vins blancs sont produits sur trois secteurs qui s'expriment par leur minéralité et leur équilibre et présentent une robe brillante, de couleur pâle avec des reflets verts qui, avec le vieillissement, peut prendre des notes un peu plus soutenues et dorées.

Dans les situations hautes, les cépages blancs, principalement la Clairette, profitent d'une maturité lente pour révéler la fraicheur. La minéralité quant à elle est révélée par le substrat calcaire. La combinaison de ces 2 éléments génère une dimension aérienne dans les vins.

Sur le cône de colluvions, les cépages blancs acquièrent une matière un peu plus dense tout en exprimant une fois encore la présence du calcaire qui se retrouve partout à Gigondas.

Dans les sables du Miocène, les cépages blancs, en particulier la Clairette, y exprime la salinité et la complexité aromatique.

3°- Interactions causales

« 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 contribuée 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 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 d'origine contrôlée « Gigondas ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement et règles de proportion à l'exploitation

Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter de la campagne viticole 2011-2012.

2°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>
Les dispositions relatives à la densité de plantation s'appliquent aux plantations réalisées après le 31 juillet 2009.
Les parcelles plantées en vigne avant le 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation

d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.
- La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

c) - Règles de taille
Les vignes plantées avant le 31 juillet 1980 sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied.

3°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

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 « Gigondas » 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 et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2°- Dispositions particulières

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 de 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, 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.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration de conditionnement
Une déclaration de conditionnement doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard 3 jours ouvrés après la fin du conditionnement.

5. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

6. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 2 mètres en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

7. Déclaration d'intention de récolte mécanique (contrôle du tri de la vendange)
Une déclaration d'intention de récolte mécanique est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 juillet qui précède la récolte. Toutefois, par dérogation exceptionnelle et sur demande motivée, cette déclaration peut être adressée au plus tard huit jours avant la récolte.

II. - Tenue de registre

Pas de disposition particulière.

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)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
Tri de la vendange	Contrôle sur le terrain
B3 -. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte, la déclaration de production pour les caves coopératives (SV 11) ou la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV 12)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO2 libre et acidité volatile)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte ou de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	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 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 de contrôle approuvé.
Le plan de contrôle 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.