Publié au BO du MASA le 15 septembre 2022

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« Grignan-les-Adhémar »

homologué par l'arrêté du 2 septembre 2022
publié au JORF du 10 septembre 2022

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar », initialement reconnue sous le nom de « Coteaux du Tricastin » par le décret du 27 juillet 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de dispositions particulières.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar » 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 des communes suivantes du département de la Drôme : Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonzelle, Donzère, Grignan, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, La Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Salles-sous-Bois, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Valaurie.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins 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 du 7 novembre 1973.
L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* 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 :
- Département de l'Ardèche : Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières, Viviers ;
- Département de la Drôme : Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyrolles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies,

Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Salettes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Sainte-Jalle, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc, Vinsobres ;
- Département du Gard : Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson ;
- Département du Vaucluse : Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Travaillan, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès, Visan.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache B, marsanne B, marselan N, mourvèdre N, roussanne B et viognier B.

b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, syrah N, cinsaut N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, clairette B, grenache B, marsanne B, marselan N, mourvèdre N, roussanne B et viognier B.

c) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : viognier B, grenache B, marsanne B, roussanne B.
- cépages accessoires : Bourboulenc B, Clairette B,

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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.

A l'exception de celles relatives à la proportion de cépages blancs dans les vins rouges et rosés, les règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant une superficie totale (toutes couleurs confondues) délimitée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar ».

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

a) - Vins rouges et vins rosés :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage syrah N est comprise entre 30% et 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est comprise entre 20 % et 70 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement pour les vins rouges et à 20 % de l'encépagement pour les vins rosés.

b) - Vins blancs :
- La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;

- La proportion du cépage viognier B est supérieure à 30 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

b) - Règles de taille.

Dispositions générales :
- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet, cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied ;
- Durant la période d'établissement du cordon de Royat, qui est limitée à 2 ans, la taille Guyot est autorisée.
- Pour les parcelles plantées à compter du 1er août 2022, la hauteur du cordon ne dépasse pas 70 cm.

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

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

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 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 6800 kilogrammes par hectare.

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, la maîtrise de la végétation spontanée des parcelles de vigne et des tournières est réalisée, du 1er février au 1er septembre, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

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

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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 :

CEPAGES	RICHESSE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)
Cépages pour vins blancs et rosés	187
Cépage syrah N	187
Autres cépages noirs destinés aux vins rouges	207

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.
Les vins blancs et rosés présentent un titre alcoométrique naturel minimum de 11,5 %.

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 :
- 48 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 52 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rosés.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 58 hectolitres par hectare.

3°- 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 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.

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

1°- Dispositions générales
Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages.

COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins rouges sont des vins d'assemblage issus majoritairement des cépages principaux (syrah N, grenache N), qui doivent représenter ensemble au moins 70% de l'assemblage. - Le cépage Syrah représente au minimum 20 % de cet assemblage. - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 %.
Vins rosés	- Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux. - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 %.
Vins blancs	- Les vins blancs sont des vins d'assemblage issus majoritairement des cépages principaux (Viognier, Grenache B, Marsanne, Roussanne), qui doivent représenter ensemble au moins 70 % de l'assemblage. - Le cépage Viognier représente au minimum 20 % de cet assemblage.

b) - Fermentation malolactique.
Pour les vins rouges la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques.

PARAMETRE ANALYTIQUE	COULEUR DES VINS		
	Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%)	Vins blancs et rosés
TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (glucose et fructose) (en grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)
TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE	Inférieure ou égale à 18,37 (au conditionnement)		Inférieure ou égale à 14,28

ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (milliéquivalents par litre		(au conditionnement)
INDICE DE POLYPHENOLS TOTAUX (DO 280 nm)	Supérieur ou égal à 40 (au conditionnement)	--
INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	Supérieure à 5 (au conditionnement)	--

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20% du volume vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériel d'élaboration des vins.
Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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°- 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 de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage
L'opérateur justifie d'un lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur
Les vins 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.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

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

Le substratum de l'ensemble de la zone géographique est principalement constitué par les formations du Miocène moyen. Ce sont, à l'est (communes de Grignan et de Colonzelle), des sables marneux et des marnes à bancs de molasse appelés « *Molasses de Grignan* ». Au centre, ces dépôts helvétiens se poursuivent ensuite par les sables et grès jaunâtres (Saffres) de Valréas. Ils donnent des sols légers sablonneux plus ou moins profonds, peu riches en réserves minérales.
Au sud, la commune de La Baume-de-Transit se singularise par des terrasses wurmiennes aux sols argilo-calcaires et caillouteux déposés par la rivière l'Aygues tandis qu'à l'ouest, se situent les terrasses fluviatiles du fleuve Rhône.
Au nord, des terrasses fluviatiles plus anciennes viennent s'appuyer sur les collines calcaires fermant la vallée du Rhône et sont en partie recouvertes d'éboulis calcaires issus de ces versants. Ces territoires aux sols pauvres et maigres étaient le domaine de la garrigue (Bois des Mattes). Ils ont fait l'objet d'une colonisation viticole relativement récente, dans la décennie 1960-1970.

Le climat général de ce territoire marque une frontière. Il est de type méditerranéen, plus ou moins dégradé en allant vers le nord de cette région qui coïncide avec la limite septentrionale de culture de l'olivier et du cépage grenache N.
Les précipitations sont irrégulières, les moyennes annuelles variant entre 700 millimètres et 1000 millimètres.
Les températures clémentes se situent autour d'une moyenne annuelle de 13°C avec une insolation importante d'environ 2500 heures par an (station de Montélimar). La fréquence du vent (mistral surtout) renforce l'aridité des coteaux voués souvent à la vigne.
Ce climat est de plus nuancé par des influences continentales, dues à une série de collines barrant la vallée du Rhône, se traduisant par des hivers plus rigoureux.
Cette implantation du vignoble en limite climatique implique des situations locales contrastées en fonction des conditions altitudinales et topographiques.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Parmi les nombreux vestiges romains attestant de la présence de la vigne et du vin dans cette région, la découverte en 1983 d'une importante ferme viticole sur la commune de Donzère, au cœur de ce territoire, est indéniablement un élément capital de l'histoire prestigieuse du vignoble local. Cette ferme, avec son matériel (fouloir, pressoirs, *dolia*) et sa capacité de production évaluée à 2500 hectolitres est ainsi la deuxième exploitation viticole du monde romain découverte à ce jour. D'autres vestiges d'exploitations viticoles (Roussas, Malataverne) ainsi que les traces d'implantation de pieds de vignes romains (Lapalud) sont venus depuis confirmer la prédominance de la vigne dans le Pays de Grignan antique.
A Saint-Paul-Trois-Châteaux, 225 amphores vinaires Gauloises découvertes sur le site des Sablières en 1991, démontrent que la circulation du vin était particulièrement développée au I^{er} siècle après Jésus Christ.
Au Moyen-Âge, la présence de la vigne est encore signalée au sein de la plupart des communes de la zone géographique. La mention la plus ancienne pour cette période date de 1035. Il s'agit d'une charte du cartulaire de Saint-Chaffre (Haute-Loire) faisant état d'une donation à l'abbaye de Saint-Chaffre, de vignes situées sur la commune de Grignan *(Bulletin de la Société d'Archéologie de Drôme t. 63 1931/1932 - p.174).*
A la Renaissance, le vin est toujours mentionné à plusieurs reprises sur la commune de Grignan, en lien avec les impôts : vote d'un « *trentain sur le vin* » en 1433, « *bail à ferme du bouquet du vin* » en 1399,

1401, 1421, 1434, 1447, 1468, 1469, droit d'entrée ou « *indit* » sur le vin en 1421 (André LACROIX, *L'arrondissement de Montélimar T.4 – Valence- 1874- p.319).*
Dans les délibérations consulaires de Grignan on trouve, en 1611, la défense d'acheter du vin étranger afin que le vin du lieu puisse mieux se débiter *(archives de la commune de Grignan BB 8)*.
En 1728, les Consuls écrivent qu'ils peuvent collecter à Grignan, 2500 « *barraux* » de vin, ce qui représente environ 1529 hectolitres *(Archives du département de la Drôme E.3346).*
En 1835, DELACROIX indique que les productions principales de Grignan sont le vin et la soie, 250 hectares étant cultivés en vigne sur la seule commune de Grignan (*Delacroix p.412*).

La région du Tricastin porte toujours le nom de la tribu celte qui l'occupait bien avant l'arrivée des Romains, le peuple des *Tricastini*.

Depuis ses origines antiques, ce vignoble n'a cessé de prospérer. En 1850, sa superficie totale atteint 2500 hectares. Pourtant, à l'image des autres vignobles français, il subit de plein fouet la crise phylloxérique de 1885. Les terres à vigne sont alors plantées en lavandins, en pois, en céréales, en chênes truffiers ou colonisées par la garrigue. Ainsi, en 1965, le vignoble ne compte plus que 365 hectares et jusque que dans les années 1970, la région du Tricastin est essentiellement tournée vers la production de truffes.

Malgré cette relative désaffection de la vigne, un noyau de viticulteurs dynamiques et fidèles aux traditions viti-vinicoles de la région, s'oriente vers la viticulture de qualité.
Ainsi une demande est déposée auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité, en 1962, en vue de la reconnaissance des vins de la région en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux du Tricastin ».
Cette requête est officiellement acceptée par l'arrêté du 13 mars 1964, qui en définit les conditions de production.

Dix ans après cette première demande, les producteurs affinent leur encépagement en adéquation avec les situations viticoles, adaptent et améliorent les techniques de production et obtiennent la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 27 Juillet 1973.
Les années 1970-1980 marquent un renouveau du vignoble et une augmentation rapide de la production qui passe, entre 1976 et 1983, de 53000 hectolitres à 78000 hectolitres.
Le changement de nom de l'appellation d'origine contrôlée de « Coteaux du Tricastin » en « Grignan-les-Adhémar », souhaitée de longue date par les producteurs est officialisé, par décret, le 16 novembre 2010.
En 2010, le vignoble couvre 2600 hectares pour une production moyenne de 55 000 hectolitres répartis entre une quarantaine de caves particulières et 12 caves coopératives.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar » existent dans les trois couleurs même si la majeure partie des volumes élaborés concerne des vins rouges avec environ 75% des volumes produits en 2019.
Des plantations récentes tendent à développer progressivement la production de vins blancs secs qui représentent, en 2019 également, 11% des volumes produits.

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

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

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

3°- Interactions causales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XI. - Mesures transitoires

Modes de conduite
a) - A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité à la plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l’appellation d’origine contrôlée jusqu’à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d’un kilogramme de raisin.

b) - A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 2011 et ne répondant pas aux dispositions relatives au palissage, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l’appellation d’origine contrôlée jusqu’à leur arrachage. Pour ces parcelles, le volume pouvant bénéficier du droit à l’appellation d’origine contrôlée ne dépasse pas 40 hl/ha**.**

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 « Grignan-les-Adhémar » 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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 30 juin 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.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur
La déclaration de transaction en vrac, ou la déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement selon les dispositions prévues dans le plan de contrôle.

5. 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 ouvrés avant l'expédition.

6. 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 au plus tard quinze jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

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
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité...	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en	Examen analytique et/ou examen organoleptique

marché à destination du consommateur	
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 (INAO)
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 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.
