

**Dénominations de vins existantes – fiche technique****I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Gigondas (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de l'AOC Gigondas
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	. Rue Eugène Raspail 84190 Gigondas France
<i>Téléphone:</i>	33.04.90.66.85.53
<i>Télécopieur:</i>	33.04.90.65.82.91
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	syndicataocgigondas@wanadoo.fr

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1117882D CDC AOC Gigondas.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1507 du 10 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Gigondas publié au journal officiel de la République française du 15 novembre 2011
--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Gigondas (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

**1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE**

1. Vin
--------

**2. DESCRIPTION DU OU DES VINS***Caractéristiques analytiques*

L'appellation « Gigondas » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %. Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

Au stade du conditionnement :

- Les vins rosés présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre ;
- Les vins 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 ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.
- Les teneurs en acidité totale et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

*Caractéristiques organoleptiques*

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.

**3. MENTIONS TRADITIONNELLES:****a. Point a)**

Appellation [...] contrôlée
-----------------------------

Appellation d'origine contrôlée
---------------------------------

**b. Point b)**

Clos
------

Château
---------

**4. PRATIQUES VITIVINICOLES****a. Pratiques œnologiques:**

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
-------------------------------------	--------------------

<i>Description de la pratique:</i>
------------------------------------

- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.
----------------------------------------------------------------------

- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
  - L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.
  - Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
  - La période d'établissement ou de rajeunissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple est autorisée avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.
- L'irrigation peut être autorisée .

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;</li> <li>- L'utilisation de morceaux de bois est interdite</li> <li>- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.</li> </ul> <p>Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p>	

#### **b. Rendements maximaux:**

<i>Rendement maximal:</i>
<p>Le rendement est fixé à 36 hectolitres par hectare.</p> <p>Le rendement butoir est fixé à 40 hectolitres par hectare.</p>

## ***5. ZONE DÉLIMITÉE***

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse.

**a. Zone NUTS**

FR826	Vaucluse
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

**b. Cartes de la zone délimitée**

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

**6. RAISINS DE CUVE****a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:**

--

**b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:**

Bourboulenc B
Counoise N
Mourvedre N
Viognier B
Muscardin N
Grenache N
Terret Noir N
Grenache Gris
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Ugni Blanc B
Roussanne B
Syrah N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Noir N
Marsanne B
Brun Argente N

**c. Autres variétés**

--

**7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:***Informations détaillées sur la zone géographique:*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.

#### 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 2<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 physiologie 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 2 couleurs, des vins rouges qui représentent 99% de la production, et plus confidentiellement, des vins rosés. 80% des vins sont produits par des caves particulières.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

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.

#### *Lien causal:*

« Gigondas », autrefois dénommée « *jucunditas* » qui signifie « *joie et allégresse* » en latin peut, à juste titre, être considérée comme commune de prédilection pour une production de vins à forte identité et à la qualité reconnue de longue date.

La communauté humaine de cette commune a historiquement su mettre en valeur les qualités naturelles de ce territoire, véritable terre d'élection pour la vigne et respecter l'originalité de la matière première qui découle de son travail de la terre.

Au cœur d'un paysage tout aussi somptueux que bénéfique par le mésoclimat qu'il génère, au sein d'une zone de chêne vert et d'oliviers, le vignoble est implanté sur des sols perméables atténuant l'érosion liée aux eaux de ruissellement et permettant un ressuyage rapide des parcelles soigneusement sélectionnées. Les sols associent généralement une matrice argileuse propice à un régime hydrique maîtrisé et une forte pierrosité qui va d'une part contribuer au ressuyage et d'autre part avoir un impact thermique très positif durant la phase de maturité des raisins.



L'altitude des coteaux (160 mètres à 400 mètres) situés au dessus des brouillards du Rhône et leur inclinaison (nord-nord-ouest) évitent aussi bien l'ensoleillement excessif que les gelées printanières.

Le climat de la commune de Gigondas permet ainsi de bénéficier de tous les avantages du climat provençal : ensoleillement et Mistral, vent froid et sec qui limite le développement de maladies cryptogamiques et favorise les concentrations naturelles des baies, sans en supporter les inconvénients grâce à la protection offerte par la chaîne des Dentelles de Montmirail.

Cet ensemble de facteurs, associé au travail et aux savoir-faire 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 ».

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès.	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut	

préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

## ***9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:***

### **a. Autre(s) document(s):**

**VI. AUTRES INFORMATIONS****1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires Bureau du vin et des autres boissons
<i>Adresse:</i>	3 Rue barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	33.01.49.55.49.55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

**2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:****3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Lien:</i>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M47-2.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M47-2.pdf</a>
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**4. LANGUE DE LA DEMANDE:****5. LIEN VERS E-BACCHUS**