

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

Gaillac (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de défense des vins à appellation d'origine contrôlée Gaillac
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi 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>	Maison des Vins Abbaye Saint Michel 81600 GAILLAC France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)5 63 57 15 40
<i>Télécopieur:</i>	(33) (0)5 63 57 20 01
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	maison.vins.gaillac@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

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

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret no 2011-1621 du 23 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac » publié au Journal officiel de la République française du 24 novembre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Gaillac (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
5. Vin mousseux de qualité
6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>Les vins sont des vins tranquilles rouges, rosés et blancs, des vins mousseux de qualité blancs et des vins mousseux de qualité de type aromatique blancs</p> <p>a) - Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :</p> <ul style="list-style-type: none"> •9%, pour les vins mousseux ; •10,5%, pour les vins blancs tranquilles ; •11%, pour les vins mousseux bénéficiant de la mention « doux » ; •11%, pour les vins rouges et rosés ; •12,5%, pour les vins blancs bénéficiant de la mention « doux ». <p>b) - Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de :</p> <ul style="list-style-type: none"> •7%, pour les vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » et de la mention « doux » ;

- 8%, pour les vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » ;
- 10%, pour les vins blancs tranquilles bénéficiant de la mention « doux ».

c) - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de :

- 13%, pour les vins blancs tranquilles ;
- 13%, pour les vins mousseux (en cas d'enrichissement du moût) ;
- 13%, pour les vins rouges bénéficiant de la mention « primeur » ;
- 13,5%, pour les vins rouges et rosés ;
- 14%, pour les vins mousseux bénéficiant de la mention « doux » (en cas d'enrichissement du moût) ;
- 15%, pour les vins blancs tranquilles bénéficiant de la mention « doux ».

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

- Inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés), pour les vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14% ;
- Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés), pour les 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), pour les vins rosés ;
- Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés), pour les vins blancs tranquilles ;
- Inférieure à 50 grammes par litre (après la prise de mousse et le cas échéant adjonction de liqueur d'expédition), pour les vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille ;
- Supérieure ou égale à 45 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés), pour les vins blancs tranquilles bénéficiant de la mention « doux » ;
- Supérieure ou égale à 50 grammes par litre (après la prise de mousse), pour les vins mousseux bénéficiant de la mention « doux ».

e) - Tout lot de vin mousseux bénéficiant de la mention « doux » présente, après prise de mousse, une teneur en anhydride sulfureux libre inférieure ou égale à 25 milligrammes par litre.

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

g) - Tout lot de vin rouge commercialisé en vrac, bénéficiant de la mention « primeur », présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

h) - Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile non précisées, en anhydride sulfureux non précisées, et en anhydride carbonique des vins mousseux, sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

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 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. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Vendanges tardives
Primeur
Clos
Château

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

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>a) - Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.</p> <p>b) - 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 %.</p> <p>c) - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de :</p> <ul style="list-style-type: none"> •13%, pour les vins blancs tranquilles ; •13%, pour les vins mousseux (en cas d'enrichissement du moût) ; •13%, pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ; •13,5%, pour les vins rouges et rosés ; •14%, pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » (en cas d'enrichissement du moût) ; •15%, pour les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux ». <p>d) - 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>	

--

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>1) - <u>Densité de plantation</u></p> <p>- Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.</p> <p>L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.</p> <p>- Pour les vignes conduites en gobelet, l'écartement entre les rangs est de 2,20 mètres maximum.</p> <p>- Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied est inférieure ou égale à 2,50 mètres carrés.</p> <p>-</p> <p>2) - <u>Règles de taille</u></p> <p>Les vignes sont taillées :</p> <p>- 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 ;</p> <p>- soit en taille Guyot double (dite « tirette ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied.</p> <p>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.</p> <p>3) - <u>Irrigation</u></p> <p>L'irrigation peut être autorisée.</p> <p>4) - <u>Dispositions particulières de récolte</u></p> <p>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 ;</p> <p>5) - <u>Dispositions particulières de transport de la vendange</u></p> <p>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</p>	

vendange de la vigne au chai de vinification.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

a) - Le rendement des vins est fixé à :

- 45 hectolitres par hectare, pour les vins blancs tranquilles et les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » ;
- 55 hectolitres par hectare, pour les vins rouges et rosés ;
- 60 hectolitres par hectare, pour les vins blancs tranquilles et les vins mousseux.

b) - Le rendement butoir des vins est fixé à :

- 54 hectolitres par hectare, pour les vins blancs tranquilles et les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » ;
- 66 hectolitres par hectare, pour les vins rouges et rosés ;
- 72 hectolitres par hectare, pour les vins blancs tranquilles et les vins mousseux.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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, 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, Lasgraises, 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, Lasgraises, 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.

a. Zone NUTS

FR627	Tarn
FR62	Midi-Pyrénées
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:

Muscadelle B
Ondenc B
Duras N
Len de l'El B
Gamay N
Fer N
Sauvignon B

Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Cabernet Franc N
Mauzac B
Mauzac Rose Rs
Prunelard N

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées 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 permien) 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, dominant 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 périclité, 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 XVII^{ème} 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, sonnait 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.

Informations détaillées sur le produit:

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.

Lien causal:

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 2^{ème} 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 maîtrise 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 vigneron gaillacois entretiennent la notoriété et la réputation des vins de cette région viticole.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<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>	
<p>a) - 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 cahier des charges.</p> <p>b) - 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 cahier des charges.</p>	

c) - 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 cahier des charges.

d) - 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 cahier des charges.

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

f) - 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.

<i>Cadre juridique</i>	
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Conditionnement dans la zone délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>1) – <u>Vins mousseux de qualité et vins mousseux de qualité de type aromatique</u> :</p> <p>a) - Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement, ou à l'élimination du dépôt, sont réalisées dans la zone géographique.</p> <p>b) - Les vins mousseux de qualité sont élaborés par seconde fermentation en bouteille et la durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.</p> <p>c) - Les vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique. Cette fermentation débute en cuve. 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.</p>	

d) – Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration avec une prise de mousse réalisée en bouteilles.

e) - Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage, et au plus tôt le 1^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période de 2 mois de conservation en bouteilles sur lies.

2) - Vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives »

Les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de la 2^{ème} 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.

Ils sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et font l'objet de contrôles systématiques de tous les lots, à la fin de la période d'élevage. Les producteurs se fixent pour objectif, d'une part, de mieux préserver les caractéristiques essentielles des produits faisant l'objet d'élevages longs qui nécessitent un savoir-faire maîtrisé, et d'autre part, par les contrôles effectués dans la région de production qui requièrent une expertise organoleptique particulière, de garantir et sauvegarder la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

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
<i>Adresse:</i>	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)1 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>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_2_SO_MM47.pdf
--------------	---

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