

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « GIGONDAS »

Chapitre Ier

I. — *Nom de l'appellation*

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

II. — *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière

III. — *Types de produit*

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

IV. — *Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées*

1° Aire géographique :

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 de Vaucluse.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 13 mars 2008.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès de la mairie de Gigondas les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthezon, 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.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

— cépage principal : grenache N ;

— cépages complémentaires : syrah N, mourvèdre N ;

— cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

b) Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

— pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;

— pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

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.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

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'interrang et d'espacement entre les pieds.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) Règles de taille.

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 deux 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.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage :

— pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;

— pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échelas, soit en palissage plan relevé avec, dans ce dernier cas, au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 4 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'[article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) Le paillage plastique est interdit ;

b) Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

3° Irrigation :

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire.

Le tri de la vendange est obligatoire quelle que soit la méthode de récolte. Le tri est effectué soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

2° Maturité du raisin.

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :

207 grammes par litre de moût pour les cépages cinsaut N, mourvèdre N et syrah N ;

216 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 36 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé à 40 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 42 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'[article D. 644-32 du code rural](#).

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

— des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des deux cépages complémentaires.

c) 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.

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement :

— les vins rosés présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre ;

— les vins 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'intensité colorante modifiée est supérieure ou égale à 6 ;

— pour les vins rouges, l'indice de polyphénols totaux est supérieur ou égal à 45 ;

— la tenue à l'air des vins doit être conforme.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute technique de thermotraitement de la vendange est interdite.

L'addition de morceaux de bois de chêne à n'importe quel stade de la vinification, de l'élaboration ou de l'élevage des vins est interdite.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

f) Matériel interdit.

L'utilisation des pompes à ailettes pour la manutention de la vendange est interdite.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface en production vinifiée au chai.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins rosés sont élevés au minimum jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins rouges sont élevés au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Obligations d'analyse des vins :

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

AVANT L'ÉTABLISSEMENT DE LA DÉCLARATION DE RÉCOLTE ET SELON LES CAS DE LA DÉCLARATION DE PRODUCTION pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins rouges ou rosés	Acidité totale. Acidité volatile. Titre alcoométrique volumique acquis. Sucres fermentescibles. Anhydride sulfureux total. pH.
Vins rouges	Indice de polyphénols totaux.

AU COURS DE LA CONSERVATION DES VINS NON CONDITIONNÉS et a minima tous les 4 mois à compter de la date de la précédente analyse	
--	--

Vins rouges ou rosés	Acidité volatile. Anhydride sulfureux libre.
----------------------	---

4° 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. 644-36 du code rural](#) ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins six mois à compter de la date du conditionnement.

5° Dispositions relatives au stockage :

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

6° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins rosés ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. — *Lien à l'origine*

- 1° **Description des facteurs du lien au terroir.**
- 2° **Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**
- 3° **Eléments historiques liés à la réputation du produit.**
- 4° **Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

XI. — *Mesures transitoires*

1° **Encépagement :**

- a) Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter de la seconde campagne suivant celle au cours de laquelle a été homologué le présent cahier des charges.
- b) Pour les vins rouges et rosés, la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 50 % de l'encépagement de l'exploitation pour le cépage grenache N s'applique à compter de la récolte 2014. Pour les vins rouges et rosés, la disposition relative à l'obligation d'une proportion maximale de 50 % de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages mourvèdre N et syrah N s'applique à compter de la récolte 2014. Pour les vins rosés, la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 15 % de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages mourvèdre N et syrah N s'applique à compter de la récolte 2014.

2° **Conduite du vignoble.**

- a) **Densité de plantation.**
Les dispositions relatives à la densité de plantation s'appliquent aux plantations réalisées après la date d'homologation du présent cahier des charges.
Les parcelles plantées en vigne avant la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.
- b) **Règles de palissage et de hauteur de feuillage.**
La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.
La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.
- c) **Règles de taille.**
Les vignes plantées avant le 31 juillet 1980 sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Pour les plantations réalisées avant le 31 juillet 1980, le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

3° **Autres pratiques culturales.**

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

4° **Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.**

- a) **Assemblage des cépages.**
Pour les vins rosés, la disposition relative à l'obligation de la présence d'au moins un des deux cépages complémentaires dans les assemblages s'applique à compter de la récolte 2014.
- b) **Matériel interdit.**
La disposition relative à l'interdiction des pressoirs continus s'applique à compter de la récolte 2013.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement :

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. Déclaration de déclassement :

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

6. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 2 mètres en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

7. Déclaration de fin de travaux :

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.

Elle doit être accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

8. Déclaration d'intention de récolte mécanique (contrôle du tri de la vendange) :

Une déclaration d'intention de récolte mécanique doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 juillet qui précède la récolte. Toutefois, par dérogation exceptionnelle et sur demande motivée, cette déclaration peut être adressée au plus tard huit jours avant la récolte.

II. — *Tenue de registre*

Pas de disposition particulière.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle	Vérification de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)

B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
Tri de la vendange	Contrôle terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Vérification de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte, la déclaration de production pour les caves coopératives (SV 11) ou la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV 12)
Conservation	Vérification du suivi analytique du vin (contrôle SO ₂ libre et acidité volatile)
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte. Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots