

**EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« GAILLAC »**

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GAILLAC »

CHAPITRE I^{er}

/.../

V. - Encépagement

1°- Encépagement

- a) - Les vins blancs tranquilles et les vins mousseux blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : len de l'el B, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B ;
- cépages accessoires : ondenc B, sauvignon B.
- b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : duras N, fer N, **prunelard N**, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, merlot N, ~~prunelard N~~.
- c) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont issus du seul cépage gamay N.
- d) - Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont issus des cépages mauzac B et mauzac rose Rs.
- e) – Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : len de l'el B, ondenc B ;
- cépages accessoires : mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, pour la couleur et le type de produit considéré.

a) - Vins blancs tranquilles et vins mousseux blancs:

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à **70 60** % de l'encépagement ;
- **Au moins deux des quatre cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ;**
- **La proportion des cépages duras N, fer N et prunelard N, pris ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.**

~~— Les cépages duras N et fer N sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; la proportion de ces cépages, pris ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement et la proportion de chacun est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;~~
~~— La proportion du cépage prunelard N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.~~

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

/.../

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	7000 avant surmaturation
- Vins rouges et rosés ;	9000
— Vins rouges et rosés - Vins blancs tranquilles et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	9500
Vins blancs tranquilles et vins mousseux	10500

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 :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins blancs tranquilles et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	6000
Vins rouges et rosés	7000
Vins blancs tranquilles et vins mousseux	8000

/.../

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage.

Pour l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » les raisins sont amenés entiers au pressoir.

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS, MENTION	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins blancs	Les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal. Dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus d'un ou des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 %.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	- Les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal - La proportion des cépages principaux est supérieure à 50% ; - La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.
Vins rouges et rosés	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins 2 cépages principaux. Dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 %. - Les vins sont issus d'au moins un cépage principal ; - la proportion du cépage principal ou des cépages principaux est supérieure ou égale à 70% ; - le cépage syrah N est obligatoirement assemblé avec au moins un autre cépage principal et sa proportion, dans l'assemblage, est inférieure ou égale à 70%.