

I. N. A. O.

**COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET
AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES EAUX-DE-VIE**

AOC GAILLAC

Demande de modification du cahier des charges
Rapport de la Commission d'enquête
Lancement de la PNO
Vote

2016- CN433

Date : 23 novembre 2016

DEMANDEUR : Syndicat de défense des vins à appellation d'origine contrôlée Gaillac
Maison des vins - 81 600 GAILLAC

COMMISSION D'ENQUETE :

Date de nomination : 4 novembre 2015

Composition : Damien GACHOT (Président) - Hubert DE BOUARD - Vincent GERE

Missions : étudier la demande de modification du Cahier des charges de l'AOC
« Gaillac »

I- Fiche de suivi simplifiée

Phase ou évènement	Date, Réf	Observations
Publication JORF du décret d'homologation CDC Gaillac	23/11/2011	Décret n°2011-1621
Premiers échanges avec l'ODG sur le projet de révision du cahier des charges sur l'encépagement des vins rouges	13/08/2014	Réunion avec le Président et le Directeur de l'ODG, à leur initiative
Publication JORF du décret modifiant le décret d'homologation suite à la révision de la délimitation parcellaire	2/2/2015	Décret 2015- 110
Publication BO du Cahier des charges consolidé	5/2/2015	BO-AGRI du 5/2/2015

Courriel de l'ODG	19/5/2015	Dépôt de la demande de modification du Cahier des charges : charge maximale moyenne à la parcelle pour les cépages rouges, règles d'encépagement et d'assemblage pour l'élaboration des vins rouges et rosés.
Courriel des services de l'INAO à l'ODG	5/08/2015	Demande d'informations complémentaires
Courriel de l'ODG	11/08/2015	Réponse de l'ODG aux demandes de l'INAO
Courrier AR du dossier complet par l'INAO	19/08/2015	
Avis CRINAO Toulouse Pyrénées	25/08/2015	Avis favorable à l'unanimité
Commission permanente : examen de l'opportunité du lancement de l'instruction	2015-CP727 4/11/2015	La CP a jugé la demande recevable. Elle a nommé une commission d'enquête composée de MM. GACHOT (Président), DE BOUARD et GERE pour instruire la demande et a approuvé sa lettre de mission.
Déplacement de la Commission d'enquête	09/05/2016	Rencontre au siège de l'ODG et à l'IFVV sud-ouest.
Envoi du relevé de recommandations de la CE à l'ODG	24 /06/2016	Demande d'informations complémentaires permettant d'apprécier le développement et la dynamique autour du prunelard
Réception réponse de l'ODG	18/07/2016	
Approbation du plan d'inspection révisé	28/09/2016	Mise à jour du corpus et dispositions VCI
Réception réponse de l'ODG modifiée	10/10/2016	L'ODG a complété les données relatives au prunelard (Voir annexe 2 du rapport de la commission d'enquête)

II - Rappel du contexte

L'ODG de l'AOC Gaillac a transmis à l'INAO, par courriel du 19 mai 2015, une demande de modification de son cahier des charges.

La demande porte sur 3 points du cahier des charges de l'AOC Gaillac :

1. la charge maximale moyenne à la parcelle pour les parcelles destinées à la production de vins rouges et rosés
2. les règles d'encépagement à l'exploitation pour les vins rouges et rosés
3. les règles d'assemblage pour les vins rouges et rosés.

Cette demande a pour objectif principal de renforcer les cépages autochtones dans l'encépagement et les assemblages destinés à la production de vins rouges, afin de conforter l'identité, la typicité et la valorisation des vins rouges de l'AOC Gaillac au sein de la segmentation de l'offre en place sur le vignoble.

La demande de l'ODG, initiée pour les vins rouges, englobe les vins rosés, élaborés en grande partie par saignées et dont les conditions de productions sont similaires à celles des vins rouges sur l'ensemble des points considérés dans le cahier des charges actuellement en vigueur.

La Commission permanente du 4 novembre 2015 a décidé de lancer l'instruction du dossier et a nommé une Commission d'enquête composée de Messieurs Gachot (Président), de Bouard et Gere et validé leur lettre de mission.

Le vignoble de l'AOC Gaillac s'étend sur 3300 ha pour un volume moyen de 150 000 hl produits par 108 chais particuliers et 2 caves coopératives.

La production d'AOC se répartit globalement en 30% de vins blancs, 60% de vins rouges et 10% de vins rosés.

L'AOC Gaillac est revendiquée, pour les vins rouges, par au moins 80% des opérateurs vinificateurs de l'AOC Gaillac.

III- Synthèse des avis et recommandations de la commission d'enquête

La Commission d'enquête a attiré l'attention de l'ODG sur l'importance d'asseoir ce projet de modification sur un consensus en interne de l'ODG.

1) Abaissement de la charge maximale moyenne à la parcelle pour les parcelles destinées à la production de vins rouges et rosés

L'ODG demande de limiter la charge maximale moyenne à la parcelle à 9000 Kg/ha au lieu de 9 500 kg/ha de manière à mettre ce seuil en cohérence avec le rendement butoir de 66 hl/ha. Cette demande visant à améliorer la cohérence et la maîtrise des conditions de production, **la commission d'enquête donne un avis favorable et propose au comité national d'accepter la modification du cahier des charges de l'AOC « Gaillac » sur le point VI.1.d du chapitre I cahier des charges telle que présentée ci-dessous :**

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
- Vins rouges et rosés ;	9000 9500

Concernant les mesures transitoires, en comparant le rapports SECV/PR des vignes en mesure transitoire de celui prévu par les dispositions générales du cahier des charges, il n'apparaît pas nécessaire à la Commission d'enquête de modifier la valeur de la CMMP.

2) **Modification des règles d'encépagement à l'exploitation pour la revendication de vins rouges et rosés**

L'ODG souhaite conforter les cépages autochtones dans l'encépagement destiné à la production de vins rouges et rosés et simplifier les règles de proportion à l'exploitation afin de permettre aux exploitations de choisir la meilleure adaptation terroir/cépage pour les cépages principaux de l'appellation.

a- Intégration du Prunelard N dans la liste des cépages principaux

Ce cépage autochtone presque oublié a fait l'objet de travaux conduits par l'IFVV sud-ouest qui ont permis de relancer son développement dans le vignoble gaillacois. Ce cépage a quasiment disparu avec le phylloxéra et n'a pas été replanté car très coulard donc peu productif. Replanté dans le gaillacois en 1990 dans une collection régionale, un conservatoire d'une vingtaine d'origines (Tarn et Aveyron) a été implanté en 1998. Une parcelle de multiplication a été mise en place en 2004.

Caractéristiques : cépage de maturité de 2ème époque tardive - peu sensible à l'acariose et tolérant au botrytis - rendement maximum aux alentours de 40hl/ha - pH assez élevé (>3,8 après fermentation malolactique) - peu acide – alcoogène (13 à 14,5%) - riche en tanins et en anthocyanes – bonne qualité de tanins - arômes de fruits rouges mûrs, épices (poivre) qui se développent avec le vieillissement - bon potentiel d'élevage sous bois.

Le prunelard a été intégré dans l'encépagement de l'AOC Gaillac en 2009. Comme tout nouveau cépage, il a été intégré dans la liste des cépages accessoires dans la limite de 10% maximum, conformément à la doctrine du comité national. Il s'avère que c'est un cépage bien adapté aux terroirs de l'appellation et qu'il présente de nombreuses qualités complémentaires avec les autres cépages rouges de l'AOC Gaillac. Certains vigneron sont aujourd'hui bloqués dans leur potentiel de revendication en AOC par les 10% maximum de prunelard dans l'encépagement.

Par ailleurs, les vins à dominante de prunelard ou à 100% prunelard se retrouvent revendiqués en IGP alors que c'est un cépage autochtone du gaillacois. Ces cuvées sont bien valorisées ; leur prix de vente au consommateur est comparable à celui des vins rouges AOC Gaillac haut de gamme.

La surface totale plantée en prunelard sur des parcelles classées en AOC Gaillac s'élève à 55 ha au 31 juillet 2015 (sur 3970 ha de cépages AOC rouges) et concerne 54 exploitations vitivinicoles sur 296 déclarants d'AOC Gaillac rouge et rosé, soit 18%. Le Plan Collectif de Restructuration de 2013- 2015 indique que sur les quelques 277 ha de cépages rouges prévus à la plantation aptes à produire de l'AOC, 20 ha sont du Prunelard. Concernant l'évolution de l'affectation parcellaire du prunelard en AOC Gaillac, la Commission d'enquête note une forte augmentation de la surface en prunelard affectée en AOC entre la récolte 2015 (22,4 ha) et 2016 (48, 2 ha sur un potentiel de 50,1 ha). 22 caves particulières sur 108, soit 20%, ont affecté du prunelard pour la récolte 2016.

Compte-tenu des informations fournies dans le cadre des travaux conduits par l'IFVV, des éléments complémentaires apportés par l'ODG suite aux demandes de la commission d'enquête, et des données extraites du CVI, **la commission d'enquête donne un avis favorable à l'intégration du prunelard N dans la liste des cépages principaux et propose**

au comité national d'accepter la modification du cahier des charges de l'AOC « Gaillac » sur le point V.1.b du chapitre I du cahier des charges telle que présentée ci-dessous :

« V.1.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**.

b- Modification des proportions des cépages à l'exploitation

L'ODG souhaite apporter les modifications suivantes :

- Augmentation de la proportion minimale de cépages principaux qui passe de 60% à 70%
- Retrait des minima obligatoires pour les cépages duras et fer et intégration de l'obligation d'au moins 2 des 4 cépages principaux (parmi duras, fer, syrah et prunelard) dans l'encépagement (dispositions actuelles : *la proportion de ces cépages (fer-duras), 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*)

L'ODG démontre que dans les déclarations d'affectation parcellaire déposées par les opérateurs de l'AOC Gaillac, les règles d'encépagement projetées sont déjà respectées puisqu'il évalue à 73% en 2015 et 74% en 2016 la proportion des cépages principaux sur l'ensemble des superficies affectées pour l'élaboration de vins rouges et rosés. L'ODG ne demande pas la mise en place de dispositions transitoires, considérant que les modifications demandées n'affectent pas le potentiel de revendication des opérateurs.

Considérant que ces mesures tendent à renforcer la typicité des vins à AOC Gaillac, **la commission d'enquête donne un avis favorable et propose au comité national d'accepter la modification du cahier des charges de l'AOC « Gaillac » sur le point V.2.b du chapitre I du cahier des charges telle que présentée ci-dessous :**

V.2.b) - Vins rouges et rosés :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à ~~60~~ **70** % 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.~~

3) Modification des règles d'assemblage pour les vins rouges et rosés

a- Augmentation de la proportion minimale des cépages principaux qui passe de 50% à 70%

Cette modification s'inscrit dans le prolongement de celle demandée pour l'encépagement. Cette mesure tend à renforcer la typicité des vins à AOC Gaillac.

La commission d'enquête est favorable à l'augmentation de la proportion minimale de cépages principaux dans l'assemblage de 50 à 70%.

b- Retrait de l'obligation d'assemblage pour les vins rouges dès lors que les vins sont issus de cépages autochtones

Le cahier des charges actuel impose un assemblage d'au moins 2 des cépages principaux, sans préciser de pourcentage. Cette règle permet ainsi de commercialiser des vins composés à 95% de fer ou 95 % de duras ou 95 % de syrah. Dans la réalité, les cuvées commercialisées en AOC Gaillac rouge sont constituées pour une grande majorité (estimée à 80% en volume) par des assemblages significatifs ; 20% des cuvées sont des assemblages 85%-15%.

La production de vin mono-cépage est déjà possible en AOC Gaillac blanc avec les cépages mauzac, l'en de l'el et muscadelle. Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont issus exclusivement des cépages mauzac B et mauzac rose Rs. Les vins à AOC Gaillac rouge susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont issus du seul cépage gamay N.

Concernant l'introduction du prunelard dans la liste des cépages principaux, le retrait d'obligation d'assemblage permettrait d'augmenter très significativement sa proportion dans certaines cuvées revendiquées en AOC (sa proportion actuellement limitée à 50% pourrait passer à 100%).

Néanmoins, les travaux de l'IFVV sud-ouest concluent que le profil organoleptique d'un vin issu du seul cépage prunelard est en adéquation avec celui de l'AOC Gaillac rouge (notamment décrit dans le lien à l'origine du cahier des charges de l'appellation). La description organoleptique des vins apparaît homogène sur les différents millésimes étudiés. Elle présente des vins avec un bon niveau de concentration, riches et complexes, et avec une palette aromatique majoritairement marquée par les fruits rouges mûrs et les épices (poivre) de plus en plus perceptible au vieillissement. Les tanins sont très présents et qualitatifs.

Au cours de sa visite, la Commission d'enquête a dégusté 12 cuvées commercialisées en AOC Gaillac en 2014 (4 assemblages – 2 large majorité duras – 4 large majorité fer – 1 large majorité syrah), une cuvée 100% prunelard commercialisée en IGP Côtes du Tarn et 2 micro-vinifications effectuées par l'IFVV de 100% prunelard 2014 et 2015.

Parmi tous les échantillons dégustés, la Commission d'enquête a pu constater un air de famille commun autour des notes de fruits rouges et noirs et d'épices avec des vins globalement bien équilibrés et bien structurés. La cuvée à large majorité de syrah se démarque par ses notes de framboise et réglisse. Les produits 100% prunelard sont concentrés et complexes avec des notes dominantes de fruits rouges et noirs et d'épices.

La commission d'enquête considère que les modifications d'assemblage proposées tendent à renforcer la typicité des produits et restent en conformité avec la réalité de l'AOC Gaillac. **La commission d'enquête est favorable au retrait de l'obligation d'assemblage pour les vins rouges dès lors que les vins sont issus de cépages autochtones (fer, duras, prunelard).**

Néanmoins, la Commission d'enquête a attiré l'attention de l'ODG sur **l'incidence éventuelle de cette modification avec un projet ultérieur de hiérarchisation de l'appellation.** En effet, l'introduction de la possibilité de revendiquer en Gaillac rouge des vins monocépages accroît le risque de dispersion des vins et peut s'avérer contradictoire avec un projet ultérieur de hiérarchisation.

c- Obligation d'assembler les vins issus de syrah avec au moins 1 autre cépage principal

L'ODG propose de limiter le pourcentage de Syrah (cépage principal mais non autochtone) à 80% dans l'assemblage des vins. Cette disposition rend impossible la mention du seul cépage principal Syrah sur l'étiquetage, ce qui va dans le sens des objectifs de l'ODG et contribue à apporter une meilleure visibilité au consommateur en laissant la possibilité de mentionner seuls sur l'étiquetage uniquement les cépages autochtones (duras, fer, prunelard).

La commission d'enquête est favorable à la limitation de la part de syrah dans les cuvées afin de renforcer la présence des cépages autochtones dans les assemblages et ainsi de renforcer la typicité des vins de l'AOC Gaillac. Néanmoins, le seuil de 80% n'apparaît pas assez significatif. **La commission d'enquête propose de limiter la proportion de syrah à 70% au lieu de 80%.**

L'ODG a émis un avis favorable à cette proposition de la commission d'enquête.

d- Propositions de modification du cahier des charges

Compte-tenu des éléments ci-dessus, la Commission d'enquête propose au comité national d'accepter la modification du cahier des charges de l'AOC « Gaillac » sur le point IX. 1 b du chapitre I cahier des charges telle que présentée ci-dessous :

COULEUR DES VINS, MENTION	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges et rosés	<p>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%.</p> <p>- 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%.</p>

III – Avis de l'ODG

Le conseil d'administration s'est réuni le 9 novembre 2016 et a émis un avis favorable au projet de cahier des charges modifié conformément aux recommandations de la commission d'enquête. Le procès-verbal est joint au dossier.

IV – Repères et alertes des services de l'INAO

1) Sur les propositions de modification du cahier des charges

D'un point de vue général, les modifications proposées permettent des évolutions significatives dans l'élaboration des vins rouges et rosés, mais vont dans le sens d'un renforcement de la présence des cépages principaux et en particulier des cépages autochtones, dans l'encépagement et le vin fini, ce qui tend à un renforcement de la typicité de l'appellation et du lien à l'origine. En ce sens, le chapitre X.- Lien avec la zone géographique du cahier des charges n'est pas impacté par les modifications demandées.

Concernant l'introduction du prunelard dans la liste des cépages principaux, le retrait d'obligation d'assemblage permettrait d'augmenter très significativement sa proportion dans certaines cuvées revendiquées en AOC (sa proportion actuellement limitée à 50% pourrait passer à 100%). Néanmoins les caractéristiques des vins issus du seul cépage prunelard correspondent à l'identité et la typicité des vins rouges AOC Gaillac. De plus, l'ODG a fourni les éléments complémentaires à son dossier argumentaire initial demandés par la commission d'enquête, qui confirment une certaine dynamique autour du développement de ce cépage dans le vignoble.

Concernant le retrait des minima fixés pour les 2 cépages principaux autochtones et emblématiques de l'appellation que sont le Fer et le Duras, cela conduit indirectement à ne plus rendre obligatoire aucun de ces 2 cépages, ni dans l'encépagement, ni dans les assemblages. De ce fait, à terme, il sera possible de produire des vins AOC « Gaillac » avec 100% de prunelard ; ce produit sera malgré tout conforme à la typicité de l'AOC.

L'ODG Gaillac est par ailleurs en cours de réflexion sur un projet de hiérarchisation de l'AOC Gaillac rouge. Les services partagent les alertes faites par la Commission d'enquête sur ce point. En effet, l'attention du comité national est appelée sur le fait que dans le cadre de la hiérarchisation d'une appellation, le socle dit « de base » doit présenter un air de famille resserré, et que dans le cas de l'AOC Gaillac, celui-ci pourrait être plus difficile à démontrer avec l'extension de la gamme des produits aux vins rouges monocépages.

2) Corrections à apporter au cahier des charges

Lors de la dernière modification du cahier des charges, suite à l'approbation de la révision de la délimitation parcellaire, la suppression d'une date dans les dates de mise à jour de la délimitation en vigueur n'a pas été effectuée au point IV.2 du cahier des charges.

Cette modification avait été approuvée par le Comité National dans sa séance du 6 novembre 2014. Cette correction est apportée au projet de cahier des charges joint.

Une correction est également à apporter sur la numérotation au point XI.3. du cahier des charges en remplaçant le second b) par un c).

3) Plan d'inspection et grille de traitement des manquements

Les modifications du cahier des charges proposées n'introduisent pas de nouvelles dispositions et donc n'impactent pas le plan d'inspection ni la grille de traitement de manquement récemment approuvés (septembre 2016) et dans lequel ne figurent plus les valeurs de référence.

V – Questions posées au Comité national

Le comité national est invité à :

- **prendre connaissance de la présente note, ainsi que du rapport et des conclusions de la commission d'enquête sur les demandes de modification du cahier des charges de l'AOC Gaillac,**
- **prendre connaissance du projet cahier des charges modifié,**
- **se prononcer sur l'opportunité de la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition sur lesdites modifications et à approuver le cas échéant la lettre de mission modifiée de la commission d'enquête,**
- **sous réserve d'absence d'opposition lors de la procédure nationale d'opposition, approuver le projet de cahier des charges modifié de l'AOC «Gaillac » et clôturer la mission de la commission d'enquête.**

ANNEXES :

- Rapport de la Commission d'enquête
- Projet de cahier des charges modifié
- PV du CA du 09/11/2016
- Lettre mission de la Commission d'enquête actualisée




INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITE

AOC « Gaillac »

Modification du cahier des charges

Rapport de la Commission d'enquête

Membres de la Commission	Signature
Damien GACHOT (Président)	
Hubert DE BOUARD	
Vincent GERE	

Secrétaire de la Commission : Christine VEYRAC

Dernière mise à jour : 20 octobre 2016

Sommaire

Introduction	3
I. Présentation de l'AOC Gaillac	3
II. Travaux de la Commission d'enquête	5
A. Abaissement de la charge maximale moyenne à la parcelle pour les parcelles destinées à la production de vins rouges et rosés	5
B. Modification des règles d'encépagement à l'exploitation pour la revendication de vins rouges et rosés	6
1. Intégration du Prunelard dans la liste des cépages principaux	6
2. Modification des proportions des cépages à l'exploitation.....	9
3. Proposition de modification du cahier des charges.....	9
C. Modification des règles d'assemblage pour les vins rouges et rosés	10
1. Augmentation de la proportion minimale des cépages principaux	10
2. Retrait de l'obligation d'assemblage pour les vins rouges dès lors que les vins sont issus de cépages autochtones	10
3. Obligation d'assembler les vins issus de syrah avec au moins 1 autre cépage principal et limiter leur proportion à 80%	11
4. Propositions de modifications du cahier des charges	11
Conclusion	12

Introduction

L'ODG de l'AOC Gaillac a transmis à l'INAO, par courriel du 19 mai 2015, une demande de modification de son cahier des charges. Cette demande fait suite aux délibérations de son conseil d'administration du 23 mars 2015 et de son Assemblée générale du 9 avril 2015. Le dossier de demande a été complété par courriel du 11 août 2015.

La demande porte sur 3 points du cahier des charges de l'AOC Gaillac :

1. la charge maximale moyenne à la parcelle pour les parcelles destinées à la production de vins rouges et rosés
2. les règles d'encépagement à l'exploitation pour les vins rouges et rosés
3. les règles d'assemblage pour les vins rouges et rosés.

Elle a pour objectif principal de renforcer les cépages autochtones dans l'encépagement et les assemblages destinés à la production de vins rouges, afin de conforter l'identité, la typicité et la valorisation des vins rouges de l'AOC Gaillac au sein de la segmentation de l'offre en place sur le vignoble.

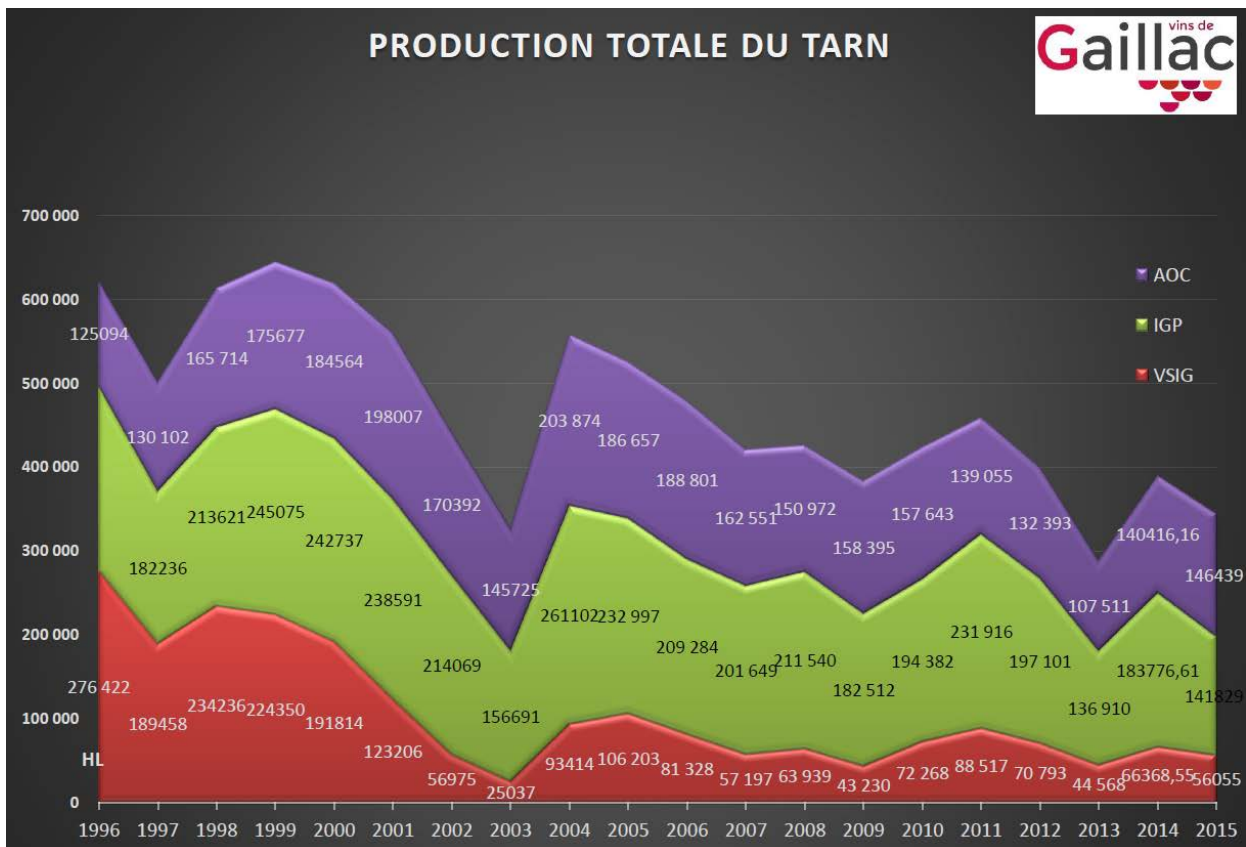
La demande de l'ODG, initiée pour les vins rouges, englobe les vins rosés, élaborés en grande partie par saignées et dont les conditions de productions sont similaires à celles des vins rouges sur l'ensemble des points considérés dans le cahier des charges actuellement en vigueur.

Le Comité Régional Toulouse Pyrénées a examiné la demande formulée par l'ODG et a pris connaissance de l'analyse des services de l'INAO dans sa séance du 25 août 2015. Il a émis un avis favorable à l'unanimité.

La Commission permanente du 4 novembre 2015 a décidé de lancer l'instruction du dossier et a nommé une Commission d'enquête composée de Messieurs Gachot (Président), de Bouard et Gere et validé leur lettre de mission.

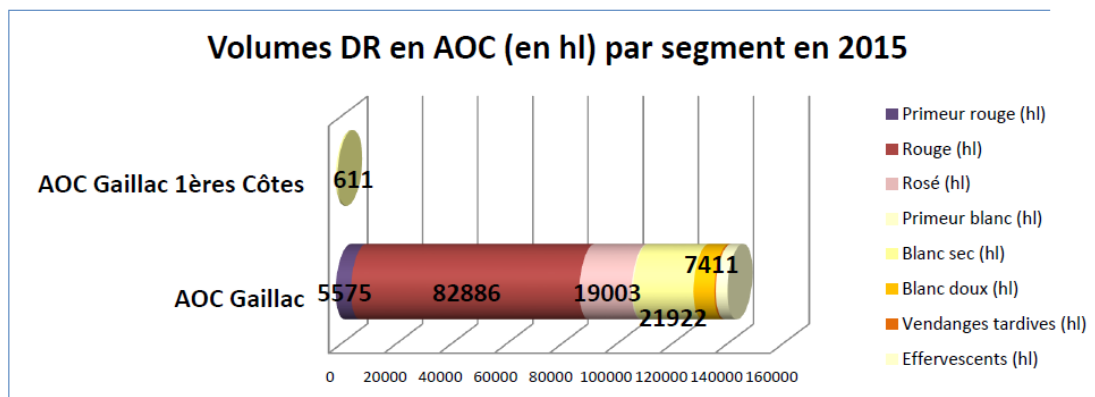
I. Présentation de l'AOC Gaillac

Le vignoble de l'AOC Gaillac s'étend sur 3300 ha pour un volume moyen de 150 000 hl produits par 108 chais particuliers et 2 caves coopératives. L'évolution de la production d'AOC sur les 20 dernières années figure sur le schéma ci-dessous, présenté par l'ODG.

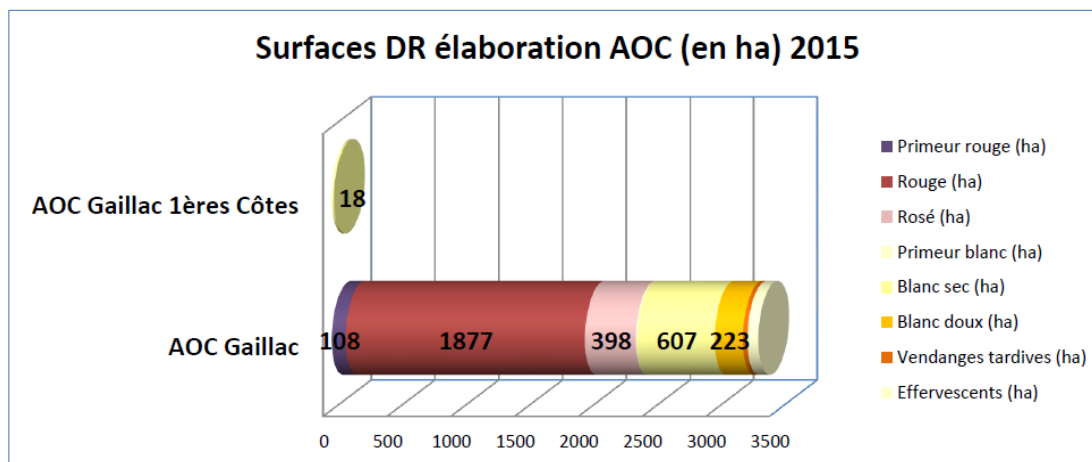


La récolte totale 2015 sur le département du Tarn s'élève à 344 323 hl ; elle concerne 43% d'AOC, 41% d'IGP et 16% de VSIG.

La production d'AOC se répartit globalement en 30% de vins blancs, 60% de vins rouges et 10% de vins rosés. La ventilation de la récolte 2015 figure dans le schéma ci-dessous présenté par l'ODG.



- Primeur rouge : 5575 hl soit 4% de l'AOC Gaillac
- Rouge : 82886 hl soit 58% de l'AOC Gaillac
- Rosé : 19003 hl soit 13,5% de l'AOC Gaillac
- Primeur blanc : 683 hl soit 0,5% de l'AOC Gaillac
- Blanc sec : 21922 hl soit 15,5% de l'AOC Gaillac
- Blanc doux : 7411 hl soit 5% de l'AOC Gaillac
- Vendanges tardives : 583 hl soit moins de 0,5% de l'AOC Gaillac
- Effervescents : 4218 hl soit 3% de l'AOC Gaillac



- Primeur rouge : 108 ha soit 3% de la surface déclarée en AOC Gaillac
- Rouge : 1877 ha soit 56% de la surface déclarée en AOC Gaillac
- Rosé : 398 ha soit 12% de la surface déclarée en AOC Gaillac
- Primeur blanc : 13 ha soit moins de 0,5% de la surface déclarée en AOC Gaillac
- Blanc sec : 607 ha soit 18% de la surface déclarée en AOC Gaillac
- Blanc doux : 223 ha soit 7% de la surface déclarée en AOC Gaillac
- Vendanges tardives : 34 ha soit 1% de la surface déclarée en AOC Gaillac
- Effervescents : 87 ha soit 2,5% de la surface déclarée en AOC Gaillac

L'AOC Gaillac est revendiquée, pour les vins rouges, par au moins 80% des opérateurs vinificateurs de l'AOC Gaillac.

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.

II. Travaux de la Commission d'enquête

La Commission d'enquête a rencontré l'ODG le 9 mai 2016.

Au cours de ces échanges, l'ODG a précisé les objectifs de sa demande de modification de cahier des charges :

- renforcer l'implantation des cépages autochtones (duras, fer, prunelard)
- renforcer la typicité des vins en diminuant la proportion de cépages accessoires dans les assemblages
- faire converger les règles d'encépagement à l'exploitation et les règles d'assemblage dans les vins afin d'apporter une meilleure visibilité au consommateur
- segmenter la production du vignoble tarnais : destiner les cépages autochtones aux vins AOC, destiner les cépages accessoires (merlot, cabernet franc, cabernet-sauvignon) aux vins IGP.

A. Abaissement de la charge maximale moyenne à la parcelle pour les parcelles destinées à la production de vins rouges et rosés

L'ODG demande de limiter la charge maximale moyenne à la parcelle à 9000 Kg/ha au lieu de 9 500 kg/ha de manière à mettre ce seuil en cohérence avec le rendement butoir de 66 hl/ha et rappelle qu'il s'agit d'une mesure qualitative.

Cette demande conduit à modifier le point VI.1.d (Conduite du vignoble – mode de conduite- charge maximale moyenne à la parcelle) du cahier des charges comme suit :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
- Vins rouges et rosés ;	9000 9500

Cette demande vise à améliorer la cohérence et la maîtrise des conditions de production, elle reçoit donc un **avis favorable de la commission d'enquête**.

Concernant les mesures transitoires, le point XI.3.b du cahier des charges en vigueur précise :

« Pour les parcelles de vigne en place à la date du 14 septembre 1984, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 3500 pieds par hectare, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 7800 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ainsi que pour les vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «doux» ;

Pour ces vignes plantées à 3 mètres d'écartement entre rangs, le rapport SECV/PR est égal à $3 \times 0,5 \times 10000 / 7800$ soit 1,92 m²/kg. En comparant ce rapport à celui prévu dans les dispositions générales du cahier des charges ($2,5 \times 0,5 \times 10000 / 9000 = 1,38$ m²/kg), il n'apparaît pas nécessaire de modifier la valeur de la CMMP pour les vignes concernées par les mesures transitoires.

B. Modification des règles d'encépagement à l'exploitation pour la revendication de vins rouges et rosés

L'ODG souhaite conforter les cépages autochtones dans l'encépagement destiné à la production de vins rouges et rosés et simplifier les règles de proportion à l'exploitation afin de permettre aux exploitations de choisir la meilleure adaptation terroir/cépage pour les cépages principaux de l'appellation.

1. Intégration du Prunelard dans la liste des cépages principaux

Le prunelard N est actuellement inscrit dans la liste des cépages accessoires.

Les cépages principaux actuels

Le fer N (ou braucol) : Maturité de 3^{ème} époque – apporte des notes aromatiques de cassis, cerise noire, poivrées – vins nerveux et structurés (rappelant les cabernets).

Le duras N : Maturité de 2^{ème} époque – notes aromatiques épicées, poivrées – vins souples et ronds, structure tannique moyenne, faible potentiel de garde.

La syrah N : Maturité de 2^{ème} époque tardive – notes aromatiques poivrées, cassis, cerise noire, réglisse – vins charnus avec une bonne longueur. Cépage qui a été introduit dans le vignoble de Gaillac il y a une centaine d'années. La syrah n'est pas adaptée à tous les terroirs de l'appellation. Elle est affectée aujourd'hui par un taux de mortalité important.

Les cépages accessoires actuels

Cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, merlot N, prunelard N.

Il est à noter que l'AOC Gaillac rouge « Primeur » est produite à partir de l'unique cépage gamay.

Le prunelard N

Lors de la venue de la Commission d'enquête, l'IFVV sud-ouest a procédé à une présentation du prunelard à la Commission d'enquête (cf annexe 1).

Ce cépage autochtone presque oublié a fait l'objet de travaux conduits par l'IFVV sud-ouest qui ont permis de relancer son développement dans le vignoble gaillacois. Le prunelard est un ancien cépage dont on retrouve des références en 1538 dans le gaillacois. Ce cépage a quasiment disparu avec le phylloxéra et n'a pas été replanté car très coulard donc peu productif. Il a été conservé en collection à l'INRA de Vassal et de Bordeaux. Replanté dans le gaillacois en 1990 dans la collection régionale de Guy Lavignac, un conservatoire d'une vingtaine d'origines (Tarn et Aveyron) a été implanté en 1998. Une parcelle de multiplication a été mise en place en 2004.

D'un point de vue génétique, le prunelard est le « père » du cot et est apparenté au duras ainsi qu'à la négrette. Cépage de maturité de 2ème époque tardive, adapté à l'ensemble des terroirs du Gaillacois, il est peu sensible à l'acariose et tolérant au botrytis. Les anciennes plantations sont, à ce jour, peu sensibles aux maladies du bois.

Caractéristiques : rendement maximum aux alentours de 40hl/ha - pH assez élevé (>3,8 après fermentation malolactique) - peu acide – alcoogène (13 à 14,5%) - riche en tanins et en anthocyanes – bonne qualité de tanins - arômes de fruits rouges mûrs, épices (poivre) qui se développent avec le vieillissement ; bon potentiel d'élevage sous bois.

Le prunelard a été intégré dans l'encépagement de l'AOC Gaillac en 2009. Comme tout nouveau cépage, il a été intégré dans la liste des cépages accessoires, dans la limite de 10% maximum, conformément à la doctrine du comité national. Il s'avère que c'est un cépage bien adapté aux terroirs de l'appellation et qu'il présente de nombreuses qualités complémentaires avec les autres cépages rouges de l'AOC Gaillac. Certains vigneron sont aujourd'hui bloqués dans leur potentiel de revendication en AOC par les 10% maximum de prunelard dans l'encépagement.

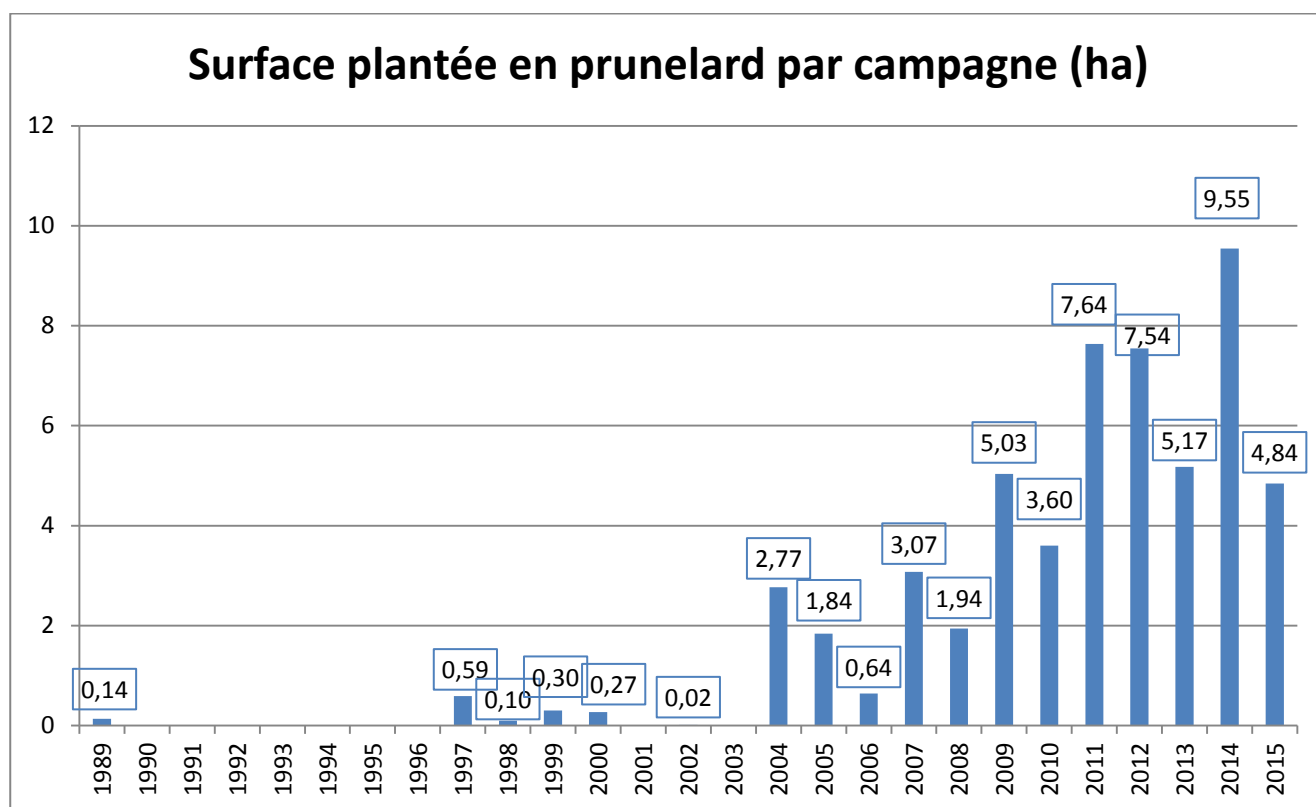
Par ailleurs, les vins à dominante de prunelard ou à 100% prunelard, se retrouvent revendiqués en IGP alors que c'est un cépage autochtone du gaillacois. Ces cuvées sont bien valorisées. Selon l'ODG, en considérant les prix de vente consommateur au caveau (TTC), le groupe des vins classiques s'échelonne entre 4.9 et 13.9 €col (moyenne proche de 7 €), les vins haut de gamme s'apprécient sur une fourchette plus large entre 7 et 23 €col (moyenne à 13 €). Concernant les cuvées de 100 % Prunelard, celles-ci s'échelonnent entre 8.2 €col et 19 €col (moyenne avoisinant les 14 €col au consommateur).

La commission d'enquête est favorable à l'intégration du prunelard dans la liste des cépages principaux. Néanmoins, compte-tenu de l'existant (18 ha de prunelard affectés en 2014 en AOC sur 2546 ha de cépages AOC rouges – 50 ha de prunelard plantés en 2014 sur 3970 ha de cépages AOC rouges), la Commission d'enquête a demandé à l'ODG d'apporter des éléments tangibles quant à la dynamique effective de développement de ce cépage dans le vignoble et les intentions de revendication en AOC (état des lieux de la présence actuelle du prunelard, développement et dynamique autour de ce cépage, aspect historique pour les usages de ce cépage dans l'appellation).

L'ODG a envoyé des éléments complémentaires à la Commission d'enquête (annexe 2).

Ces éléments peuvent être complétés par les données suivantes issues du CVI extraites par les services :

Evolution de la plantation de prunelard sur les parcelles classées en AOC Gaillac



Source : CVI

La surface totale plantée en prunelard sur des parcelles classées en AOC Gaillac s'élevait à 50 ha en 2014 sur 3970 ha de cépages AOC rouges. Elle s'élève à 55 ha au 31 juillet 2015 et concerne 54 exploitations vitivinicoles sur 296 déclarants d'AOC Gaillac rouge et rosé, soit 18%.

On peut noter que la surface plantée a significativement diminué entre la campagne 2013-2014 et la campagne 2014-2015. Ceci s'explique par la limitation de 10% maximum dans l'encépagement de l'exploitation.

En complément de ces données, le Plan Collectif de Restructuration de 2013- 2015 indique que sur les quelques 277 ha de cépages rouges prévus à la plantation (dont 79 de Gamay) aptes à produire de l'AOC, 20 ha sont du Prunelard.

Concernant l'évolution de l'affectation parcellaire du prunelard en AOC Gaillac, la Commission d'enquête note une forte augmentation de la surface en prunelard affectée en AOC entre la récolte 2015 et 2016 :

- 22 caves particulières sur 108, ont affecté du prunelard pour la récolte 2016 (soit 20%)
- 48,18 ha de prunelard sont affectés en AOC pour la récolte 2016 sur un potentiel revendicable de 50,12 ha.

Compte-tenu des informations fournies dans le cadre des travaux conduits par l'IFVV, des éléments complémentaires apportés par l'ODG suite aux demandes de la commission d'enquête, et des données extraites du CVI, **la commission d'enquête est favorable à l'intégration du prunelard dans la liste des cépages principaux.**

2. Modification des proportions des cépages à l'exploitation

L'ODG souhaite apporter les modifications suivantes :

- Augmentation de la proportion minimale de cépages principaux qui passe de 60% à 70%
- Retrait des minima obligatoires pour les cépages durs et fer et intégration de l'obligation d'au moins 2 des 4 cépages principaux (parmi durs, fer, syrah et prunelard) dans l'encépagement (dispositions actuelles : *la proportion de ces cépages (fer-duras), 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*)

L'ODG appuie sa demande sur un examen approfondi de l'encépagement du vignoble et des exploitations. Il démontre ainsi que dans les déclarations d'affectations parcellaires déposées par les opérateurs de l'AOC Gaillac, les règles d'encépagement projetées sont déjà respectées puisqu'il évalue à 73% en 2015 et 74% en 2016 la proportion des cépages principaux sur l'ensemble des superficies affectées pour l'élaboration de vins rouges et rosés dans ces déclarations. Dans ces conditions, l'ODG ne demande pas la mise en place de dispositions transitoires, considérant que les modifications demandées n'affectent pas le potentiel de revendication des opérateurs.

La surface des cépages rouges affectés en AOC Gaillac rouge et rosé pour les récoltes 2015 et 2016 se répartit comme suit :

		Récolte 2015			Récolte 2016		
		Surface ha	% Total		Surface ha	% Total	
Cépages principaux	Fer	806	31%	73%	786	32%	74%
	Duras	591	23%		551	22%	
	Syrah	507	19%		503	20%	
Cépages accessoires	Prunelard	22	1%	27%	48	2%	26%
	Gamay	110	4%		106	4%	
	Cabernets+merlot	568	22%		490	20%	
TOTAL		2603			2484		

Considérant que cette mesure tend à renforcer la typicité des vins de l'AOC Gaillac, **la commission d'enquête est favorable à l'augmentation de la proportion minimale de cépages principaux dans l'encépagement de 60 à 70%**,

En outre, la commission d'enquête est favorable au retrait des minima pour les cépages durs et fer, et à l'intégration de l'obligation d'au moins 2 des 4 cépages principaux au choix en conservant le minimum de 40% de cépages autochtones dans l'encépagement (duras, fer, prunelard).

3. Proposition de modification du cahier des charges

La demande de l'ODG relative à la modification de l'encépagement pour les vins rouges et rosés conduit à modifier les points V.1.b (Encépagement) et V.2.b (Règles de proportion à l'exploitation) du cahier des charges comme suit :

V.1.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**.

V.2. b) - Vins rouges et rosés :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 **70** % 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.~~

C. Modification des règles d'assemblage pour les vins rouges et rosés

1. Augmentation de la proportion minimale des cépages principaux de 50 à 70%

Cette modification s'inscrit dans le prolongement de celle demandée pour l'encépagement. Cette mesure tend à renforcer la typicité des vins de l'AOC Gaillac.

La commission d'enquête est favorable à l'augmentation de la proportion minimale de cépages principaux dans l'assemblage de 50 à 70%.

2. Retrait de l'obligation d'assemblage pour les vins rouges dès lors que les vins sont issus de cépages autochtones

Le cahier des charges actuel impose un assemblage de minimum 2 des cépages principaux, sans préciser de pourcentage. Cette règle permet ainsi de commercialiser des vins composés à 95% de fer ou 95 % de duras ou 95 % de syrah. Dans la réalité, les cuvées commercialisées en AOC Gaillac rouge sont constituées pour une grande majorité (estimée à 80% en volume) par des assemblages significatifs ; 20% des cuvées sont des assemblages 85%-15%.

La production de vin mono-cépage est déjà possible en AOC Gaillac blanc avec les cépages mauzac, l'en de l'el et muscadelle. Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont issus exclusivement des cépages mauzac B et mauzac rose Rs. Les vins à AOC Gaillac rouge susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont issus du seul cépage gamay N.

La production de vins rouges en AOC à partir d'un seul cépage est courante dans de nombreux vignobles voisins du sud-ouest : le cot à Cahors, la négrette à Fronton, le fer à Marcillac, le tannat à Madiran.

Concernant l'introduction du prunelard dans la liste des cépages principaux, le retrait d'obligation d'assemblage permettrait d'augmenter très significativement sa proportion dans certaines cuvées revendiquées en AOC (sa proportion actuellement limitée à 50% pourrait passer à 100%).

Néanmoins, les travaux de l'IFVV sud-ouest concluent que le profil organoleptique d'un vin issu du seul cépage prunelard est en adéquation avec celui de l'AOC Gaillac rouge (notamment décrit dans le lien à l'origine du cahier des charges de l'appellation). La description organoleptique des vins apparaît homogène sur les différents millésimes étudiés. Elle présente des vins avec un bon niveau de concentration, riches et complexes, et avec une palette aromatique majoritairement marquée par les fruits rouges mûrs et les épices (poivre) de plus en plus perceptible au vieillissement. Les tanins sont très présents et qualitatifs.

Au cours de sa visite, la Commission d'enquête a dégusté 12 cuvées commercialisées en AOC Gaillac en 2014 (4 assemblages – 2 large majorité duras – 4 large majorité fer – 1 large majorité syrah) et une cuvée

100% prunelard commercialisée en IGP Côtes du Tarn. La Commission a noté la qualité des vins présentés en dégustation.

Globalement, les vins d'assemblage sont agréables et présentent un bon équilibre. Les notes aromatiques de fruits rouges et de fruits noirs dominent, accompagnées de notes épicées de poivre et réglisse ; les tanins sont ronds. Les 2 cuvées à large majorité de duras présentent une couleur moins soutenue et une structure tannique plus légère où les notes épicées dominent. Les 4 cuvées à large majorité de fer présentent globalement des notes fruits noirs mûrs (cassis) et bourgeon de cassis, sont légèrement épicées et bien structurées. La cuvée à large majorité de syrah se démarque par ses notes de framboise et réglisse. La cuvée 100% prunelard présente des notes de fruits rouges, les tanins sont bien présents. Par ailleurs, la Commission d'enquête a également dégusté 2 micro-vinification de 100% prunelard 2014 et 2015. Les produits étaient concentrés et complexes avec des notes dominantes de fruits rouges et noirs et d'épices.

Parmi tous les échantillons dégustés, la Commission d'enquête a pu constater un air de famille commun autour des notes de fruits rouges et noirs et d'épices avec des vins globalement bien équilibrés et bien structurés.

La commission d'enquête considère que les modifications d'assemblage proposées tendent à renforcer la typicité des produits et restent en conformité avec la réalité de l'AOC Gaillac. **La commission d'enquête est donc favorable au retrait de l'obligation d'assemblage pour les vins rouges dès lors que les vins sont issus de cépages autochtones (fer, duras, prunelard).**

3. Obligation d'assembler les vins issus de syrah avec au moins 1 autre cépage principal

La demande initiale de l'ODG consiste en l'obligation d'assembler les vins issus de syrah avec au moins 1 autre cépage principal et de limiter leur proportion à 80% dans les assemblages.

Cette disposition rend impossible la mention du seul cépage principal Syrah sur l'étiquetage ; ceci va dans le sens des objectifs de l'ODG et contribue à apporter une meilleure visibilité au consommateur en laissant la possibilité de mentionner seuls sur l'étiquetage uniquement les cépages autochtones (duras, fer, prunelard).

La commission d'enquête est favorable à la limitation de la part de syrah dans les cuvées afin de renforcer la présence des cépages autochtones dans les assemblages et ainsi de renforcer la typicité des vins de l'AOC Gaillac. Néanmoins, le seuil de 80% n'apparaît pas assez significatif. **La commission d'enquête propose de limiter la proportion de syrah à 70% au lieu de 80%.**

L'ODG a émis un avis favorable à cette proposition de la commission d'enquête.

4. Propositions de modifications du cahier des charges

Les propositions de la Commission d'enquête relatives à la modification des règles d'assemblage des vins rouges et rosés conduit à modifier le point IX. 1 b (Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage- Dispositions générales- assemblage des cépages) du cahier des charges comme suit :

COULEUR DES VINS, MENTION	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
---------------------------	---------------------

Vins rouges et rosés	<p><i>Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins 2 cépages principaux.</i></p> <p><i>Dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 %.</i></p> <p>- 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%.</p>
----------------------	--

Conclusion

Les propositions de la Commission d'enquête sont résumées dans le tableau suivant :

	CDC actuel	Modifications proposées par l'ODG	Avis de la CE
Encépagement	Cépages principaux : fer, duras, syrah	Cépages principaux : fer, duras, syrah, prunelard	Favorable
	Fer >= 10% Duras >= 10% Prunelard <= 10%	Pas de % min ni max pour chaque cépage : fer-duras-prunelard	Favorable associé à l'obligation que l'encépagement comporte au moins 2 des 4 cépages principaux.
	Fer+duras >= 40%	Fer+duras+prunelard >= 40%	Favorable
	Fer+duras+syrah (cépages obligatoires) >= 60%	Fer+duras+prunelard+syrah (cépages obligatoires) >= 70%	Favorable
	Cépages accessoires <= 40%	Cépages accessoires <= 30%	Favorable
Assemblage	Assemblage obligatoire : au moins 2 cépages principaux (fer-duras-syrah)	Monocépage autorisé pour fer, duras et prunelard Assemblage obligatoire pour vins issus de syrah (avec fer, duras ou prunelard) : syrah <= 80%	Favorable Favorable si syrah <= 70%
	Cépages principaux (fer+duras+syrah) >= 50%	Cépages principaux (fer+duras+syrah+prunelard) >= 70%	Favorable
	Cépages accessoires <= 50%	Cépages accessoires <= 30%	Favorable

La Commission d'enquête estime que les modifications proposées tendent à renforcer la typicité et l'identité des produits et restent en conformité avec la réalité de l'AOC Gaillac.

Néanmoins, la Commission d'enquête a attiré l'attention de l'ODG sur les points suivants :

- **l'importance d'asseoir ce projet de modification sur un consensus en interne de l'ODG ;** l'ODG précise que le projet de modification de CDC a été présenté en AG en 2015 et a été voté à l'unanimité.
- **l'incidence éventuelle du projet avec un projet ultérieur de hiérarchisation de l'appellation.** En effet, l'introduction de la possibilité de revendiquer en Gaillac rouge des vins monocépages accroît le risque de dispersion des vins et peut s'avérer contradictoire avec un projet ultérieur de hiérarchisation.

La Commission d'enquête propose au comité national de prendre connaissance du projet du cahier des charges ainsi modifié et de se prononcer sur la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur ces projets de modification.

Annexe 1

Olivier Yobrégat
IFV Sud-Ouest

LE PRUNELARD N

HISTOIRE ET RENOUVEAU D'UN GRAND ANCETRE

Gaillac, 9 mai 2016



Première mention

- 1538 à Gaillac
« *livre de raison d'Eutrope Fabre* »
- « *La vinho prunelar* »
- De l'occitan, dérive de *prunel*
(fruit du prunelier)
- Par analogie de forme
et de couleur ? (Rézeau, 2014)



XIX^e siècle : nombreuses mentions

- Gaillac, Tarn en général, Sud-Ouest
- Rendu 1854, Guyot 1868, Caraven-Cachin 1880, ...
- Attention aux mentions de « Prunela, Prunelas, Prunelat, Prunella... » : le plus souvent, synonyme de Cinsaut !!!

Ex : Gallo 1571, Estienne 1583, Olivier de Serres 1600....

→ Probablement parfois caché sous les nombreux synonymes (une centaine !) du Cot N ou Malbec

→ Vins décrits comme colorés, alcooliques, tanniques

XIX^e siècle : nombreuses mentions



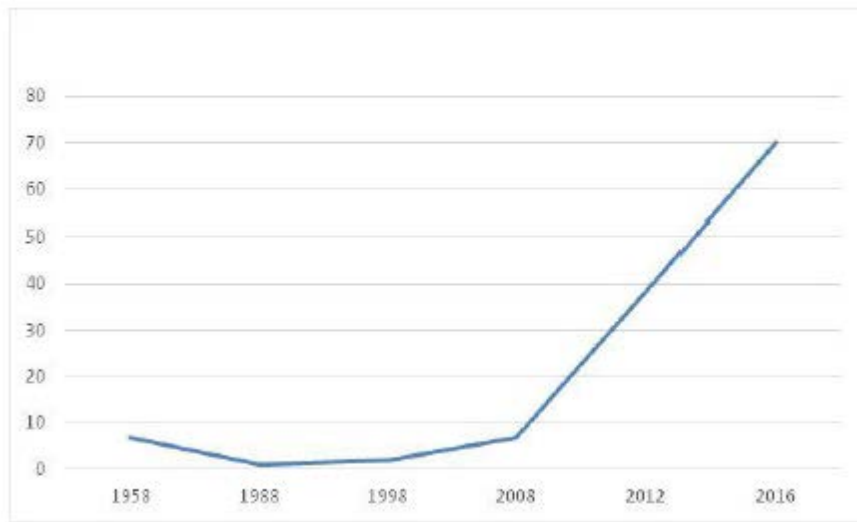
XX^e siècle : un frémissement...

- Victime de la reconstitution post-phyllloxérique car peu productif (*Riol 1913, Caraven-Cachin, ...*)
- Mais toujours présent dans les mémoires (classé recommandé dans le Tarn en 1955, puis inscrit au Catalogue dès 1960)
- Années 1990 : présence plus qu'anecdotique...
- Replantations « pionnières » puis demandes d'expérimentations par l'AOC Gaillac (fin 1990's)
- Prospections et découvertes dans le Tarn et l'Aveyron

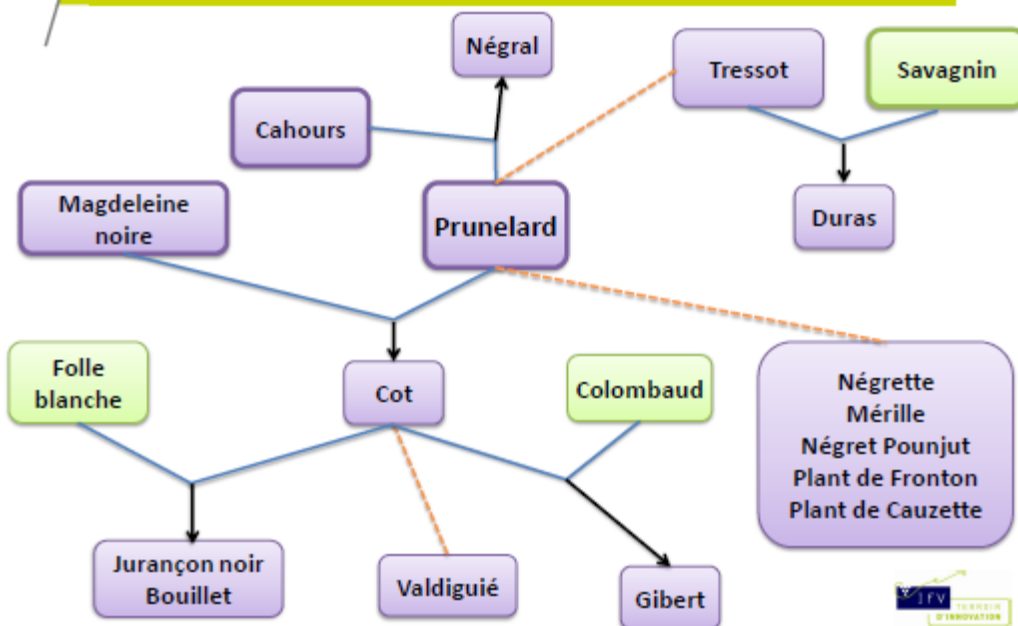
XXI^e siècle : un renouveau !!

- Implantation d'un conservatoire (1998 -), aujourd'hui 20 origines, Tarn et Aveyron
- Plantation d'une parcelle de multiplication « standard » (2004)
- Dispositif d'évaluation de diversité (2004)
- Introduction dans le décret AOC Gaillac (2008), mais aussi Marcillac
- Agrément de 2 clones (2016)

Evolution des surfaces (ha)



Quelle relations génétiques ?



Des mutants « infertiles » à éviter !



Ses traits principaux

- Peu de sensibilités particulières (acariose), tolérant au botrytis
- Anciennes implantations : peu sensible aux maladies du bois
- Peu productif, baies moyennes à grosses (1,8 g)
- Alcoogène (attention surmaturité !) : 13 à 14,5 % vol.
- Riche en tanins et anthocyanes
- Bonne qualité de tanins
- pH élevés après malo (> 3,8)
- Arômes : fruits rouges mûrs, épices (poivre) de plus en plus perceptible au vieillissement

Les complémentarités à Gaillac

- Monocépage : la règle aujourd'hui, peut se suffire à lui-même
- Se prête à l'élevage sous bois
- En assemblage : complémentarités
 - Structure et couleur : Prunelard - Fer N - Duras
 - Alcool : Prunelard – Duras - Fer
 - Acidité : Duras – Fer - Prunelard
 - Fruits frais : Fer – Duras - Prunelard
 - Fruits mûrs : Prunelard – Fer - Duras
 - Arômes poivrés : Duras – Prunelard - Fer

Conclusion (provisoire...)

- Cépage ancien, diversité à explorer encore
 - Origines aveyronnaises et clones assainis
- Prémultiplication des deux clones agréés à implanter.
- Potentialités œnologiques complémentaires avec Duras et Fer N
- Un travail à améliorer : communication, (histoire, génétique...)

ETUDE
DES
VIGNOBLES DE FRANCE

PAR
M. JULES GUYOT

TOME I
VIGNOBLES DE FRANCE



AMPELOGRAPHIE
RÉTROSPECTIVE

PAR
M. JULES GUYOT

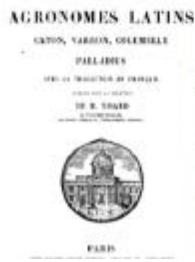


AMPELOGRAPHIE
FRANÇAISE

PAR
M. JULES GUYOT



MERCI POUR VOTRE ATTENTION !



Annexe 2



Version du 28/06/2016

REPONSE AU RAPPORT DE LA COMMISSION D'ENQUETE LORS DE LEUR VENUE LE 9 MAI 2016

Suite à la commission d'enquête du 9 mai dernier, il est demandé à l'ODG AOC Gaillac des précisions relatives à la montée du Prunelard en cépage principal, notamment un état des lieux de sa présence et ses perspectives d'évolution.

Pour rappel, l'obtention de l'AOC Gaillac rouge est relativement récente datant de 1970. A titre de comparaison, l'AOC Gaillac blanc fut consacrée en 1938.

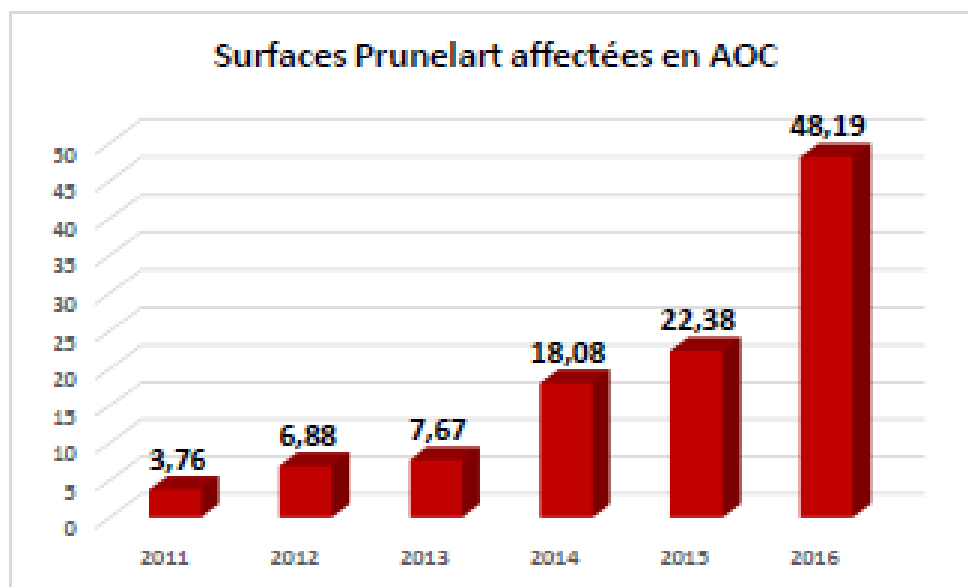
Dès lors, les éléments historiques pour les usages du Prunelard sont de facto récents. A titre d'exemple, en 2011, seuls 3.76 ha ont été engagés pour élaborer de l'AOC Gaillac rouge.

Au demeurant, plusieurs caractéristiques ont toujours été associées à ce cépage par les différents auteurs :

- son caractère « petit producteur » affirmé, même à des époques où les rendements moyens à l'hectare étaient faibles (Guyot parle de 20 hl/ha de moyenne dans le Tarn en 1868). Cette caractéristique est sans doute responsable de sa quasi-disparition lors de la reconstitution post-phyllloxérique où, bien souvent, le choix de l'encépagement s'est porté sur des variétés régulières, voire très productives, dans un contexte de grande pénurie de vin.
- la grande qualité de ses produits, décrits comme très colorés, charpentés, se conservant bien, à tel point qu'ils pouvaient servir à renforcer certains vins de Bordeaux, pratique courante jusqu'au début du vingtième siècle.

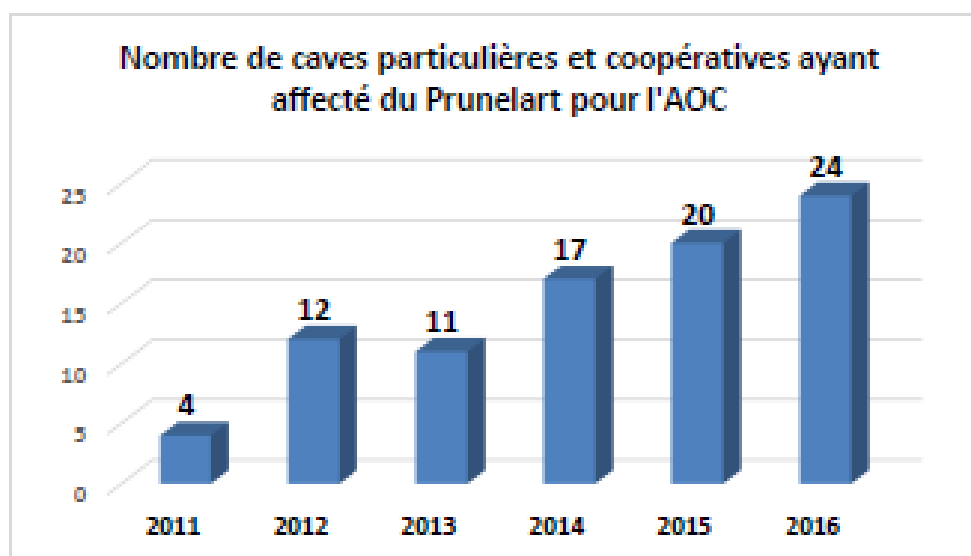
Progression des plantations de Prunelard et surfaces incluses dans l'affectation parcellaire

Les engagements parcellaires en AOC 2016 démontrent que plus de 48 ha de Prunelard ont été affectés pour produire de l'AOC Gaillac rouge. Afin de démontrer la progression du Prunelard sur le Tarn, nous présentons ci-après les surfaces engagées pour produire de l'AOC sur les 6 dernières années (de 2011 à 2016).



Le nombre de caves particulières ayant engagé du Prunelart au sein des engagements parcelaires pour élaborer de l'AOC est passé de 3 en 2011 à 22 en 2016 soit une multiplication par 7 en l'espace de 6 ans. Ainsi ce sont aujourd'hui près de 20 % des caves particulières qui affectent du Prunelart au sein de l'engagement parcellaire (22 sur 108 caves particulières).

Aussi, les surfaces moyennes de Prunelart plantées par les caves particulières sont de l'ordre de 1.85 ha.



En complément de ces données, le dernier PCR (Plan Collectif de Restructuration) de 2013-2015 indique que sur les quelques 277 ha de cépages rouge restructurés (dont 79 de Gamay) aptes à produire de l'AOC, 20 ha sont du Prunelart soit 10% (hors Gamay) de la totalité des surfaces rouge.

La profession est consciente que les surfaces en Prunelart et la production induite sont encore réduites. Au demeurant, la progression de ce cépage sur notre aire d'appellation est indiscutable. Il semble également évident que les conditions de production actuelles freinent le développement du Prunelart avec ces 10% maximum dans l'encépagement total rouge en AOC. Preuve en est le nouveau PCR, qui globalement sera moins utilisé que le précédent et devrait voir une surface consacrée au Prunelart de l'ordre de 10 ha.

Nous rappelons ici que cette demande liée au Prunelart s'inscrit dans une stratégie plus vaste de renforcement de l'encépagement autochtone au sein de nos conditions de production de l'AOC Gaillac Rouge.

La plupart des producteurs de Prunelart vinifient des cuvées 100 % bien valorisées mais ne pouvant bénéficier de l'AOC. En effet il est regrettable que ces vins, véritables fruits de notre terroir, soient cantonnés à la sphère des IGP (en l'occurrence IGP Côtes du Tarn). Au-delà de ces cuvées, ce cépage est un formidable allié dans l'expression des assemblages de nos vins en AOC Gaillac rouge.

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

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac », initialement reconnue par les décrets du 21 mars 1938 (vins blancs) et du 23 octobre 1970 (vins rouges et rosés), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- 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 présent cahier des charges.

2°- 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 présent cahier des charges.

3°- 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 présent cahier des charges.

4°- 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 présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	COULEUR ET TYPES DE PRODUIT
AOC « Gaillac »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins mousseux blancs
Mention « primeur »	Vins tranquilles blancs et rouges
Mention « méthode ancestrale »	Vins mousseux de type aromatique
Mention « doux »	Vins tranquilles blancs et vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale »
Mention « vendanges tardives »	Vins tranquilles blancs

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

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 et des vins tranquilles blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », 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, Lasgrais, 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, Téco, 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, Lasgrais, 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, Téco, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

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 des séances du comité national compétent des **18 mai 1984**, 3 et 4 novembre 1999, 6 septembre 2000, 5 et 6 juin 2002, 9 et 10 novembre 2005, 11 septembre 2008 et 6 novembre 2014.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

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

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds par hectare, avec un écartement

entre les rangs de 2,50 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes conduites en gobelet, l'écartement entre les rangs est de 2,20 mètres maximum.
Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied est inférieure ou égale à 2,50 mètres carrés.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées :

- 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 ;
 - soit en taille Guyot double (dite « tirette ») avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
- 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.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

VIGNES CONDUITES EN « PALISSAGE PLAN RELEVÉ »	
Vins rouges et rosés et vins mousseux	La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs
Vins blancs tranquilles	La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre rangs
La hauteur de feuillage palissé est 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.	
VIGNES NON PALISSÉES	
La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.	

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 À 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 À 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

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, les tournières sont enherbées.

3°- *Irrigation*

a) - L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », l'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », la date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D.645-6 du code rural et de la pêche maritime. Ces vins sont issus de raisins arrivés à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel ou par l'action de la pourriture noble.

b) - Dispositions particulières de récolte

- 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 ;

- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

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 vendange de la vigne au chai de vinification.

2°- Maturité du raisin

a) - Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs tranquilles	170	10,5 %
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	204	12,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	280	17 %
Vins mousseux	153	9 %
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	178	11 %
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	180	10,5 %
Vins rosés et rouges	189	11 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et de la mention « doux »	7 %
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	8 %
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	10 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	11 %

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 :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs tranquilles et mousseux	60
Vins blancs tranquilles et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	45
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	25
Vins rouges et rosés	55

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs tranquilles et mousseux	72
Vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	54
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	25
Vins rouges et rosés	66

3°- Entrée en production des jeunes vignes

a) - 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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.

b) - Le bénéfice de la mention « vendanges tardives » ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 6^{ème} 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 5^{ème} 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 1^{ère} 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) - 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	RÈGLES 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	- Les vins proviennent de raisins ou de vins

« vendanges tardives »	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	<p>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%.</p> <p>- 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%.</p>

c) - Fermentation malo-lactique

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

d) - Normes analytiques.

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (glucose et fructose)
Vins blancs tranquilles	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	Supérieure ou égale à 45 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	Supérieure ou égale à 100 grammes par litre (lots conditionnés)
Vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille	Inférieure à 50 grammes par litre (après la prise de mousse et le cas échéant adjonction de liqueur d'expédition)

Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	Supérieure ou égale à 50 grammes par litre (après la prise de mousse)
Vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	Inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)
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)
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	Inférieure ou égale à 2 grammes par litre (lots conditionnés)
Vins rosés	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)

- Tout lot de vin mousseux susceptible de bénéficier de la mention « doux » présente, après prise de mousse, une teneur en anhydride sulfureux libre inférieure ou égale à 25 milligrammes par litre ;
- Tout lot de vin mousseux susceptible de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression supérieure ou égale à 3 bars ;
- Tout lot de vin mousseux élaboré par seconde fermentation en bouteille et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression supérieure ou égale à 3,5 bars.

- Tout lot de vin rouge commercialisé en vrac, susceptible de bénéficier de la mention « primeur » présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ;
- Tout lot de vin commercialisé, susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », présente, à titre dérogatoire, une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit;
- 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 % ;
- Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », l'utilisation de morceaux de bois et toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM
Vins blancs tranquilles	13 %
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	15 %
Vins mousseux (en cas d'enrichissement du moût)	13 %

Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » (en cas d'enrichissement du moût)	14 %
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	13 %
Vins rosés et rouges	13,5 %

f) - Matériel interdit.

L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdale ou par pressoir contenant des chaînes est interdit pour l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale ».

g) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage équivalente au moins à 1,5 fois le produit de la surface en production par la moyenne des rendements de l'exploitation des trois dernières campagnes pour le produit considéré ou, à défaut, par le rendement visé au 1^o du point VIII.

h) - Entretien du chai et du matériel

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

i) - Maîtrise des températures de fermentation.

Pour l'élaboration des vins blancs, le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - Les vins mousseux sont élaborés par seconde fermentation en bouteille.

La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

b) - Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique.

Cette fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne. L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.

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.

Le dépôt peut être éliminé soit par dégorgement, soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique.

L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

c) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont vinifiés par macération carbonique en raisins entiers.

d) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

e) - Les vins susceptibles de bénéficier 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.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé un extrait du registre des manipulations, visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, portant sur le conditionnement, avec la déclaration de conditionnement visée au point 7 du chapitre II du présent cahier des charges.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à la disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot conditionné.

4°- Dispositions relatives au stockage

Les produits conditionnés sont stockés dans un local protégé.

5°- 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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	DATE
- Vins blancs tranquilles ; - Vins rosés ; - Vins bénéficiant de la mention « primeur »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime, à l'issue de la durée minimale de 2 mois de conservation en bouteilles sur lies
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille	A 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.
Vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} juin de la 2 ^{ème} année qui suit celle de la récolte

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, MENTION	DATE
--	------

Vins bénéficiant de la mention « primeur »	A partir du 38 ^{ème} jour précédant le 3 ^{ème} jeudi du mois de novembre de l'année de récolte
Vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale »	A l'issue d'une période de 2 mois au moins à compter de la date de tirage
Vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille	A l'issue d'une période de 9 mois au moins à compter de la date de tirage

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations 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 permians) 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, dominent 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 vigneron. 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.

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

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.

3°- Interactions causales

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 quartzueux 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 vignerons gaillacois entretiennent la notoriété et la réputation des vins de cette région viticole.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, et sous réserve qu'elles répondent aux autres conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2025 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 3 et 4 novembre 1999 et du 6 septembre 2000 ;
- 2027 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 5 et 6 juin 2002 ;
- 2030 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005 ;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent du 11 septembre 2008 ;
- 2039 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent du 6 novembre 2014.

2°- Encépagement

Les vins blancs peuvent être issus du cépage sémillon B, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} septembre 2005 et ce, jusqu'à l'arrachage des dites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse.

3°- Modes de conduite

- a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} septembre 2005, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare et les parcelles de vigne plantées avant

le 14 septembre 1984, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et ne respectant pas les dispositions du présent cahier des charges relatives aux écartements entre les rangs et entre les pieds sur un même rang bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve que la proportion de ces parcelles soit inférieure à :

- 40 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2017 ;
- 20 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2022.

Les parcelles de vigne concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

b) - Pour les parcelles de vigne en place à la date du 14 septembre 1984, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 3500 pieds par hectare, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 7800 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ainsi que pour les vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «doux» ;
- 8500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.

Pour ces parcelles de vigne, 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 :

- 5000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «doux» ;
- 6000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 6500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.

c) b) - Hauteur de feuillage.

Les parcelles de vigne en place à la date 31 juillet 2009 conduites en « palissage plan relevé » et destinées à la production de vins blancs tranquilles bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect d'une hauteur de feuillage palissé égale au moins à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.

4°- Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

Les dispositions relatives à la récolte des raisins et au transport de la vendange destinés à l'élaboration de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » s'appliquent à compter de la récolte 2015.

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 « Gaillac » 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

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

b) - 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs ;
- date et signature.

Cette déclaration distingue les parcelles destinées à la production de vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « doux », les parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » et les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires visées au 3° a) du point XI du chapitre I^{er}. La distinction des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » vaut pour la mention « doux ».

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire.

c) - La déclaration préalable d'affectation parcellaire prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Gaillac » sans mention complémentaire.

2. Déclaration d'intention de production

a) - Les opérateurs destinant des parcelles à la production :

- de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » complétée ou non de la mention « doux » ;
- de vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux » ;
- de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » ;
- de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur », souscrivent avant le 15

août qui précède chaque récolte, une déclaration d'intention de production, auprès de l'organisme de défense et de gestion mentionnant pour les parcelles concernées le type de produit considéré.

b) - La déclaration d'intention de production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » vaut pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « doux ».

c) - Les opérateurs destinant des parcelles à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » souscrivent 8 jours avant la récolte, une déclaration définitive de production, auprès de l'organisme de défense et de gestion mentionnant pour les parcelles concernées le type de produit considéré.

3. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatorze jours avant la première sortie des chais des vins considérés, et avant le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- la fréquence de conditionnement.

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, et du plan général des lieux de stockage.

3 bis. Déclaration de revendication des vins de base pour les mousseux

Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, une déclaration de revendication des vins de base est adressée à l'organisme de défense et de gestion :

- au moins dix jours avant la date de tirage pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ;
- au moins quatorze jours avant la date de tirage pour les vins de base destinés à l'élaboration des autres vins mousseux ;
- et au plus tard le 31 mai de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

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, et du plan général des lieux de stockage.

3 ter. Déclaration de revendication dite de fin de tirage pour les vins mousseux

La déclaration de revendication de fin de tirage est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 20 du mois suivant le mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée et le type de produit ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

4. Déclaration préalable de transaction

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction des vins vendus en vrac au moins huit jours avant la première retraitaison d'un lot de vins ayant fait l'objet de ladite transaction.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date de la transaction et la date prévue de la première retraitaison ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.

5. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au plus tard le jour de la première vente.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date prévue pour la première vente,
- la date et la signature de l'opérateur.

6. 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 avant l'expédition.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue de l'expédition ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.

7. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de conditionnement, au plus tard le 20 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots ont été conditionnés.

En l'absence d'opération de conditionnement au cours du mois écoulé, l'opérateur est dispensé de cette obligation déclarative.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue de la première expédition.

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s).

Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation et le type de produit concerné
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET
- le volume de vin déclassé
- le solde du volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré
- la date et la signature de l'opérateur.

La déclaration récapitulative mensuelle (DRM), souscrite auprès des services de la DGDDI, peut accompagner la déclaration de déclassement.

L'organisme de défense et de gestion transmet ces informations, dans les meilleurs délais, à l'organisme de contrôle agréé.

II. - Tenue de registres

1. Registre des contrôles de maturité

Tout opérateur, producteur de raisins, enregistre les contrôles de maturité, réalisés avant vendanges, pour chacun des cépages principaux présents sur son exploitation.

2. Registre pour les moûts des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »

Tout opérateur élaborant des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » enregistre les volumes et la richesse en sucre des moûts destinés à cette production obtenus après pressurage.

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 (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour et cohérence avec déclaration d'affectation parcellaire) et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année)	Contrôle à la parcelle : comptage, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Règles de palissage	Contrôle à la parcelle : Mesure, de la surface ou hauteur foliaire
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle à la parcelle : comptage de grappes sur un échantillonnage de placettes dans la parcelle et estimation de la charge
Taux de manquants	Contrôle à la parcelle
Enherbement	Contrôle à la parcelle
Etat sanitaire	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Contrôle documentaire (Obligations déclaratives) et contrôle à la parcelle [Charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)]
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte : - Récolte manuelle pour les raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » (vins rouges) et de vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ; - Récolte manuelle par tries successives pour les raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (Registre de maturité)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » : surmaturité des raisins	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » : richesse en sucre et volume des moûts après pressurage	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Durée minimale de conservation en bouteilles sur lies (ou durée de prise de mousse) pour les vins mousseux	Contrôle documentaire (Cahier de tirage) et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain (Cf. B1 ci-dessus)
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées et du VSI
C — CONTRÔLES DES PRODUITS	
<u>Vins tranquilles</u> : Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et organoleptique
<u>Vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives »</u> : Au stade de la mise en circulation des produits à l'issue de la période d'élevage	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
<u>Vins mousseux</u> : Vins avant (y compris vin de base) et/ou après élimination du dépôt	Examen analytique et examen organoleptique
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 (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS 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.

Extrait du compte-rendu du Conseil d'Administration ODG AOC Gaillac du 9 novembre 2016

Membres présents : ALBERT Jean-Paul, AYMARD Jacques, BALARAN Aurélie, BEZIO Damien, BONNET Damien, CARCENAC Cédric, CAUSSE Christophe, FONVIEILLE Alain, FOURNIER Thierry, LEPINE Eric, MALET Christian, PAGES Thierry, PELISSOU Pascal, ROTIER Alain, ROUSSILLON Jean-François, STILHART Eric, TAMALET Pascal.

Invité(s) excusé : BOU Christophe

Membres excusés : AUQUE Bernard, BARREAU Sylvain, BASTIDE Sandra, BRETOU Marc, TERRAL Francis, VAYSSETTE Nathalie.

Cédric Carcenac ouvre la séance à 18H15

Approbation du compte rendu du conseil d'administration du 10 août 2016.


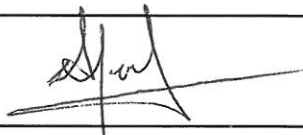



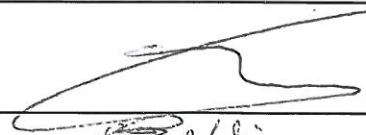



Validation des propositions rédactionnelles INAO sur les modifications du Cahier des Charges AOC Gaillac

Cédric Carcenac expose les propositions rédactionnelles de l'INAO émanant du travail de la commission d'enquête venue sur notre département au printemps dernier pour évaluer le bienfondé des modifications de notre cahier des charges AOC Gaillac rouge.







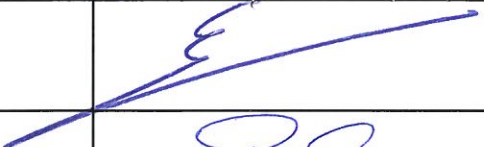


Afin d'entériner ces propositions rédactionnelles, la Président soumet celles-ci au vote. 15 membres sur 24 du Conseil d'Administration étant présents, le quorum est atteint. Aussi, sur les 15 membres présents, 13 votent pour la rédaction en l'état proposée par l'INAO, 2 membres s'abstenant.

La proposition rédactionnelle est par conséquent validée par le Conseil d'Administration de l'ODG AOC Gaillac.

Feuille de Présence
CONSEIL ADMINISTRATION SYNDICAT AOC GAILLAC
9 novembre 2016

NOM	PRENOM	FONCTION	SIGNATURE
ALBERT	Jean Paul	Membre	
ARNAUD	Benoît	Invité JA	
AUQUE	Bernard	Membre	Excuse
AYMARD	Jacques	Stagiaire coopérateur	
BALARAN	Aurélié	Membre	
BARREAU	Sylvain	Membre	Excuse
BASTIDE	Sandra	Membre	Excuse
BEZIO	Damien	Membre	
BEZIOS	Jean Marie	Invité	
BONNET	Damien	Stagiaire VIF	
BOU	Christophe	Invité	Excuse
BRETOU	Marc	Membre	Excuse
CARCENAC	Cédric	Président	
CAUSSE	Christophe	Membre	
FAVAREL	Guillaume	Membre	
FONVIEILLE	Alain	Membre	
FOURNIER	Thierry	Membre	

Feuille de Présence
CONSEIL ADMINISTRATION SYNDICAT AOC GAILLAC
9 novembre 2016

NOM	PRENOM	FONCTION	SIGNATURE
ISSALY	Philippe	Membre	
LEBRUN	Nicolas	Membre	
LEGRAND	Christian	Membre	
LEPINE	Eric	Membre	
MALBERT	Dominique	Stagiaire coopérateur	
MALET	Christian	Membre	
PAGES	Thierry	Membre	
PELISSOU	Pascal	Secrétaire	
PLAGEOLES	Florent	Stagiaire VIF	
ROTIER	Alain	Membre	
ROUSSILLON	Jean-François	Membre	
STILHART	Eric	Membre	
TAMALET	Pascal	Trésorier	
TERRAL	Francis	Membre	



le Directeur

**Lettre de mission de la commission d'enquête
Demande de modification du Cahier des Charges de
l'AOC « GAILLAC »**

Page

1/2

Annule et remplace la lettre de mission du 13 novembre 2015

Nomination initiale :

Commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie : séance du 4 novembre 2015.

Modifications :

Instance	Date	Motif
Comité national	23/11/2016	Actualisation des missions : étude des éventuelles oppositions durant la PNO

Membres de la commission d'enquête :

- Damien GACHOT (Président)
- Hubert De BOUARD
- Vincent GERE

Description de la mission principale :

La commission d'enquête est chargée d'étudier la demande de modification du Cahier des charges de l'AOC « Gaillac ».

Lors de ses travaux, la commission d'enquête veillera notamment à prendre en compte les remarques formulées par les services de l'INAO afin d'apporter les éléments de réponses ou compléments d'informations appelés par certains points du dossier.

Etude des éventuelles oppositions reçues durant la procédure nationale d'opposition.

Résultat à obtenir :

Rédaction d'un rapport exposant les résultats de l'analyse de la demande et présentation de ce rapport au comité national **(fait)**.

Rédaction d'un rapport présentant un bilan de la procédure nationale d'opposition dans le cas d'éventuelles oppositions.

Echéancier souhaitable :

Remise d'un rapport portant la signature des membres de la commission d'enquête aux services de l'INAO au plus tard **1 décembre 2016 en mai 2017**.

Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :



le Directeur

**Lettre de mission de la commission d'enquête
Demande de modification du Cahier des Charges de
l'AOC « GAILLAC »**

Page

2/2

Responsable de l'avancement du projet :

Catherine RICHER, Déléguée territoriale
c.richer@inao.gouv.fr

INAO Languedoc-Roussillon Midi-Pyrénées
52 place Jean Moulin
81600 GAILLAC
Tél : 05.63.57.14.82

Secrétaire de la commission d'enquête :

Brice Besson
b.besson@inao.gouv.fr

Fait à Montreuil, le

Le Directeur de l'INAO

Jean-Luc DAIRIEN