

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

Seules les modifications inscrites dans le corps du texte **en caractères gras** font l'objet de la procédure nationale d'opposition.

MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE "Coteaux du Tricastin"

CHAPITRE PREMIER

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine protégée «**Grignan - les - Adhémar**», initialement reconnue sous le nom « Coteaux du Tricastin » par le décret du 27 juillet 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par la mention «primeur» ou «nouveau» pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine protégée «**Grignan - les - Adhémar**», complétée ou non par la mention «primeur» ou «nouveau», est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° - Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonselle, Donzère, Grignan, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, La Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Salles-sous-Bois, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Valaurie.

2° - Aire parcellaire délimitée

Les raisins 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, [pour l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Tricastin »] lors des séances du comité national compétent du 7 novembre 1973.

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

3° - Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Dans le département de l'Ardèche : Alba La Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg St Andéol, Gras, Larnas, Le Teil, Ruoms, St Just, St Marcel d'Ardèche, St Martin d'Ardèche, St Montan, St Remèze, St Thomé, Valvignières, Viviers.

- Dans le département de la Drôme : Aleyrac, Arpavon, Aubres, Bouchet, Chateauneuf de Bordette, Chaubedonne, Comps, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyrolles, Eyzahut, La Bégude de

Mazenc, La Touche, Le Pègue, Les Pilles, Mirabel les baronnies, Montaulieu, Montboucher s/ Jabron, Montbrison, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Orcinas, Piégon, Pierrelatte, Poet Laval, Pont de Barret, Portes en Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort en Valdaine, Rochegude, Rousset les Vignes, Salettes, Souspierre, St Ferréol trente pas, St Gervais sur Roubion, St Maurice s/ Eygues, St Pantaléon lès Vignes, Ste Jalle, Suze la rousse, Taulignan, Teyssières, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc, Vinsobres.

- Dans le département du Gard : Pont St Esprit, St Paullet de Caisson.

- Dans le département de Vaucluse : Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, La Garde Paréol, Lamotte du Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Morières les Avignon, Puyméras, Rasteau, Richerenche, Roaix, Sablet, Séguret, St marcellin les vaison, St Roman de Malegarde, St Roman en Viennois, Ste Cécile les Vignes, vaison la Romaine, Vacqueyras, Valréas, Villedieu, Violès.

V - Encépagement

1° - Encépagement.

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- Cépages principaux : grenache N, syrah N

- Cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache B, marsanne B, marselan N, mourvèdre N, roussanne B et viognier B

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache B, marsanne B, roussanne B et viognier B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

a) – Vins rouges et vins rosés :

- la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 p.100 de l'encépagement,

- la proportion des cépages principaux, individuellement, est comprise entre 20 p.100 et 80 p.100 de l'encépagement,

- la proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement.

b) – Vins blancs :

La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 80 p.100 de l'encépagement.

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

VI - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) – Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre-rangs supérieur à 2,50 mètres.

L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

- Toutefois, les parcelles identifiées sur la liste approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 10 et 11 février 1999 peuvent présenter une densité minimale de 3300 pieds par hectare ou un écartement entre-rangs supérieur à 2,50 mètres mais inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet, cordon de Royat) avec un maximum de douze yeux francs par pied.

Le cépage viognier B et les parcelles plantées en cépage syrah N âgées de plus de 20 ans (21^{ème} feuille) peuvent être taillées soit en taille Guyot simple ou double avec un maximum de douze yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les cépages marsanne B, roussanne B, syrah N et viognier B sont obligatoirement palissés.

DENSITE DE PLANTATION	REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds par hectare	<p>- Pour les vignes conduites selon le mode «palissage plan relevé», la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.</p> <p>- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.</p>
Parcelles identifiées sur la liste approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 10 et 11 février 1999	La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 644-22 du code rural, est fixé à 20 p.100.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° - Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, le désherbage des tournières est interdit.

3° - Irrigation

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

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

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

b) – Dispositions particulières de récolte

Pas de disposition particulière.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Pas de disposition particulière.

2° - Maturité du raisin

a) – Richesse en sucre des raisins

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

- 178 grammes par litre de moût pour les cépages blancs,
- 180 grammes par litre de moût pour le cépage syrah N,
- 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs.

b) – Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 p.100.

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Pas de disposition particulière.

VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 52 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° - Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

4° - Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° - Dispositions particulières

Pas de dispositions complémentaires particulières.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

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

a) – Réception et pressurage

Pas de disposition particulière.

b) – Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires. - la proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 p.100
Vins rosés	- Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires. - la proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 p.100

c) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau», la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) - Normes analytiques

COULEUR DES VINS, MENTION COMPLEMENTAIRE	Teneur en sucres fermentescibles et stade auquel s'applique la valeur	Teneur en acidité volatile et stade auquel s'applique la valeur
Vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau»		Inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre (lot non conditionné)
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau»	Inférieure à 2 grammes par litre (lot conditionné)	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 p.100 vol.)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	<i>Inférieure ou égale à 0.98 g/litre H2SO4</i>
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 p.100 vol.)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	<i>Inférieure ou égale à 0.98 g/litre H2SO4</i>
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	<i>Inférieure ou égale à 0.88 g/litre H2SO4</i>

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 p.100.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 p.100.

f) - Matériel d'élaboration des vins

Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement des vendanges thermo-vinifiées ou issus de thermotraitements, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur à 500 millimètres.

g) - Capacité globale de la cuverie de vinification

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° - Dispositions par type de produit

Pas de disposition particulière.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural,
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4° - Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés.

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.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «nouveau» ou «primeur» ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X – Lien à l'origine

1° - Descriptions des facteurs du lien au terroir

2° - Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

3° - Eléments historiques liés à la réputation du produit

4° - Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit

XI - Mesures transitoires

1° - Encépagement

La disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 70 p.100 de l'encépagement de l'exploitation pour l'ensemble des cépages principaux, ainsi que la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 20 p.100 pour les cépages grenache N et syrah N, s'appliquent à compter de la récolte 2019.

Jusqu'à la récolte 2018 incluse, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement de l'exploitation.

2° - Mode de conduite

A titre transitoire, les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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 protégée «**Grignan – les - Adhémar**» 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 protégée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° - Dispositions particulières

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «nouveau» ou «primeur» doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I – Obligations déclaratives

1 – Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique notamment:

- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse de l'opérateur,
- le lieu d'entrepôt du vin,

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.

2 – Déclaration de renonciation à produire

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

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

3 - Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

4 - Déclaration préalable des retiraisons en vrac

Pour les vins non retirés dans un délai de un mois après la transaction, une déclaration de retiraison est effectuée pour chaque retiraison au moins 10 jours ouvrés avant le retrait du produit.

5 - 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins 10 jours ouvrés avant l'expédition.

6 - Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au moins 10 jours ouvrés avant le début du conditionnement.

Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants

7 - Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard 15 jours ouvrés après ce déclassement.

II – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et sur le terrain
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire et sur le terrain
Comptabilité matière, traçabilité,..	Contrôle documentaire

B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
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/ou examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots