

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « AOC 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 est 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 est 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 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 est 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

L'appellation d'origine contrôlée « Gaillac » est réservée aux vins blancs tranquilles et mousseux ainsi qu'aux vins rouges et rosés tranquilles.

La mention « méthode ancestrale » est réservée aux vins mousseux de type aromatique.

La mention « primeur » est réservée aux vins blancs et rouges tranquilles.

La mention « doux » est réservée aux vins blancs tranquilles et mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale ».

La mention « vendanges tardives » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1° Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins blancs, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et **des vins blancs tranquilles 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, 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, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

b) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins rouges et rosés 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-d'Albi, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairrolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraises, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Marsal, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

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 et 11 septembre 2008.

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

3° - Aire de proximité immédiate

Pas de disposition particulière.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins 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, syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, cabernet franc 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 suivants : mauzac B, mauzac rose Rs.

e) – Les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : len de l'el B, ondenc B ;**
- cépage complémentaire : muscadelle B**
- cépages accessoires : mauzac B, mauzac rose Rs**

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.

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés.

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 60 % de l'encépagement.
- Les cépages duras N et fer N sont obligatoirement présents dans l'encépagement. La proportion de ces deux cépages, pris ensembles ou séparément, ne peut être inférieure à 40 % de l'encépagement et la proportion de chacun ne peut être inférieure à 10 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage prunelard N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

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 ne peut être supérieure à 2,50 mètres carrés.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées.

- soit en taille gobelet, Guyot simple et cordon de Royat 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), ne peut être supérieur à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé » et destinées à la production de :

- vins rouges, rosés et mousseux, la hauteur de feuillage palissé doit être égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs ;

- vins blancs tranquilles, la hauteur de feuillage palissé doit être 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.

Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage doit permettre 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 :

- **7000 kilogrammes par hectare avant surmaturation pour les vins pour les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »**

- 9 500 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 »

- 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.

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 :

- 6 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux » ;

- 7 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;

- 8 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.

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 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, les tournières sont enherbées.

3°- *Irrigation*

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

Pour les vins blancs tranquilles 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 blancs 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.

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 blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus de raisins arrivés à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel ou par l'action de la pourriture noble et 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 » ne peuvent contenir une hauteur de raisins supérieure 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 sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

Types, couleurs de vins et mentions complémentaires	Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de mout)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Vins blancs tranquilles	170	10,5 % vol.
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	204	12,5 % vol.
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	280	17 % vol
Vins mousseux	153	9 % vol.
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	178	11 % vol.

Types, couleurs de vins et mentions complémentaires	Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de mout)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	180	10,5 % vol.
Vins rosés et rouges	189	11 % vol.

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11%.

Les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8 %.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et de la mention « doux » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 7 %.

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 :

Types, couleurs de vins et mentions complémentaires	Rendement (en hectolitres par hectare)
Vins blancs tranquilles et mousseux	60
Vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	45
Vins blancs tranquilles 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 :

TYPES, COULEURS DE VINS et mentions complémentaires	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins blancs tranquilles et mousseux	72
Vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	54
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	25
Vins rouges et rosés	66

3°- Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

4°- *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 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 % 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 sixième 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 cinquième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,**
- **des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.**

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.

Les vins blancs 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 doit représenter au moins 50 % de l'assemblage.

Les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal. La proportion des cépages principaux ensemble est supérieure à 50%. La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.

c) - Fermentation malolactique.

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 :

TYPES, COULEURS DE VINS et mentions complémentaires	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) et stade auquel s'applique la valeur
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 blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	Supérieure ou égale à 100 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou 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 :	
- vins présentant un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 14 % vol.	Inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)
- vins présentant un titre alcoométrique volumique supérieur à 14 % vol	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)
- vins 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.

Les vins présentent une teneur en acidité volatile répondant aux valeurs suivantes :

TYPES, COULEURS DE VINS et mentions complémentaires	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE et stade auquel s'applique la valeur
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	Inférieure ou égale 10,2 milliéquivalents par litre (lots commercialisés en vrac)
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	Inférieure ou égale 25 milliéquivalents par litre (lots commercialisés en vrac ou lots conditionnés)

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.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est interdit.

Pour l'élaboration des vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives », l'utilisation de morceaux de bois est interdite.

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 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de :

TYPES, COULEURS DE VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE
-------------------------	---------------------

et mentions complémentaires	volumique total maximum
Vins blancs tranquilles	13 %
Vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	15 %
Vins mousseux	13 %
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « doux »	14 %
Vins rosés et rouges	13,5 %
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »	13 %

Les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » ne font l'objet d'aucun enrichissement.

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 globale de la cuverie

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification et de stockage équivalant 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) - 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.

i) - Maîtrise des températures de fermentation.

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

2^o- *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 neuf 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 deux 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 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

e) - Les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de la deuxième année qui suit celle de la récolte, dont deux mois minimum en bouteille.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

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 6 du chapitre II du présent cahier des charges.

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.

- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

- Les vins blancs tranquilles et les vins rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime.

- Les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période d'élevage et au plus tôt le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

- Les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période d'élevage et au plus tôt le 1^{er} juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

- Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur, selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime, qu'à l'issue de la période de deux mois de conservation en bouteilles sur lies.

- Les vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de neuf 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.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

- vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur », à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de récolte ;

- vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », à l'issue d'une période de 2 mois minimum à compter de la date de tirage ;

- vins mousseux élaborés par seconde fermentation en bouteille, à l'issue d'une période de neuf mois minimum 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 de l'appellation « Gaillac » se situe au Nord-Ouest du département du Tarn, sur la partie Nord du « golfe de l'Albigeois », pays de terrains tertiaires déposés à la fin de l'Eocène et durant l'Oligocène. Cet ancien golfe empli de sédiments relativement tendres (molasses et calcaires tertiaires notamment) a été très érodé par le Tarn et ses affluents ; il s'appuie au Nord-Ouest sur le massif de la Grésigne (grès permien) et au Nord-Est sur le Ségala Albigeois (socle hercynien du Massif Central).

Différentes régions naturelles se distinguent dans le paysage de cette appellation :

- 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 ; ces coteaux globalement orientés au Sud dominant la vallée du Tarn (la surface sommitale culmine aux alentours de 300 m), ils constituent « les premières côtes » de Gaillac ;
- au nord des premières côtes, le « plateau cordais » ; c'est un plateau calcaire ondulé, disséqué par des vallées secondaires plus ou moins encaissées et dont l'altitude peut aller jusqu'à 330m ;
- le noyau de Cunac isolé du reste de l'aire à l'Est d'Albi, situé sur des argiles rouges à graviers du tertiaire, en limite avec le Ségala cristallin ; l'altitude devient vite un facteur limitant sur ce secteur.

Le climat de la région de Gaillac est soumis principalement aux deux grandes influences océanique et méditerranéenne. L'influence océanique se fait ressentir en hiver et au printemps, par des précipitations fréquentes associées à des températures relativement douces. Le printemps marque une nette élévation des températures avec, dès le mois d'avril, des températures moyennes passant le seuil de 10°C. Néanmoins, la fréquence des gelées printanières est suffisamment importante pour que ce facteur soit pris en compte dans les critères de délimitation parcellaire. L'influence méditerranéenne se fait ressentir 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 oscille en moyenne entre 700 et 800 mm. Les vents dominants sont les vents d'Ouest. De type océanique, ils amènent les formations nuageuses et les précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du Sud-Est.

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), Gaillac serait l'un des plus anciens vignobles de France. Dans l'expansion du vignoble méditerranéen vers l'Ouest au I^{er} siècle avant notre ère, Gaillac fut un des premiers avant-postes de la viticulture romaine. Montans, village voisin de Gaillac situé sur la rive gauche du Tarn, fut 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 périclite, arraché ou brûlé par les razzias barbares. Ce n'est que vers l'an 900 que les moines relevèrent ces ruines. Selon J. L. Riol (« Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours et l'emploi de ses vins à Bordeaux », 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 furent les bénédictins qui construisent l'abbaye Saint-Michel en 972 en bordure de Tarn, à Gaillac. Cette bâtisse existe encore aujourd'hui et abrite l'actuelle maison des vins. Sous l'impulsion des moines, les vins de Gaillac furent, 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 terroirs 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 acquirent ainsi 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, d'où la dénomination des vins de Gaillac également comme « vins du coq » (le coq est encore aujourd'hui l'emblème de la ville de Gaillac). D'après P. Galet (Cépages et vignobles de France, 1962), la production de Gaillac au cours du XVII^{ème} siècle se répartissait équitablement entre le rouge et le blanc. Si nul ne connaît la date de création du Gaillac 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).

Puis les guerres avec l'Angleterre et la Hollande au cours du XIV^{ème} et XV^{ème} siècle engendrent un saccage du vignoble par les brigands enrôlés par les différents camps. 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 fut replanté essentiellement de mauzac pour les vins blancs et de divers cépages peu qualitatifs pour les vins rouges. Le mauzac est originaire du Gaillacois et ne se retrouve à l'heure actuelle qu'à Gaillac et à Limoux. Il présente en effet une aptitude particulière à l'élaboration des vins mousseux. Le len de l'el B est également originaire du gaillacois et n'est rencontré nulle part ailleurs. Les cépages blancs accessoires de l'appellation sont l'ondenc B, cépage largement répandu dans le Sud-Ouest autrefois mais qui n'a subsisté qu'à Gaillac, remplacé ailleurs par le sauvignon B, autre cépage accessoire de l'appellation.

L'abbaye St Michel devient la première cave coopérative de mise en bouteille et de vente en 1903. La qualité des vins rouges diminuant, la demande en vins blancs augmente, entraînant une extension du vignoble blanc, 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 récoltés dans 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 l'aire de production délimitée pour avoir droit à l'appellation « Gaillac ». Le premier décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac » date de 1938 et précise les conditions de production des différents produits ayant droit à l'appellation : vins blancs secs et mousseux élaborés selon la méthode ancestrale (dite « méthode gaillacoise ») et de seconde fermentation en bouteille dite « champenoise ». La méthode ancestrale correspond à une vieille tradition de vinification. 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. Ce vin est alors mis en bouteilles. La fermentation reprend spontanément au printemps grâce au réchauffement des températures, ce qui provoque la prise de mousse naturellement, sans adjonction de sucre. Cette méthode étant difficile à maîtriser, devant l'irrégularité des bouteilles obtenues, l'utilisation de la méthode de seconde fermentation en bouteille dite « champenoise » s'est développée.

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 pour pouvoir ajouter le qualificatif « doux », que ce soit pour les vins tranquilles ou les 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, l'appellation est étendue aux vins rouges et rosés. Enfin, grâce à l'élaboration d'un produit spécifique vinifié en macération carbonique à partir du seul cépage gamay N depuis 1967, « Gaillac » entre dans la liste des vins rouges à appellation d'origine pouvant être commercialisés en primeur en 1979. De la même façon, les vins blancs sont introduits dans la liste des appellations pouvant bénéficier de la mention primeur.

En 2009, une surface de 3600 ha a été récoltée en appellation par plus de 300 producteurs, répartis en 130 chais de vignerons, 3 caves coopératives et 2 négociants-vinificateurs.

2°- Informations sur la qualité et le caractéristiques du (des) produit(s)

La production de vin de Gaillac se répartit approximativement entre un tiers de vin blanc tranquille et mousseux et deux tiers de vin rouge et rosé.

Les vins blancs sont issus d'au moins 50% des cépages principaux que sont le len de l'el B, mauzac B, mauzac rose Rs et la muscadelle B, excepté pour les vins mousseux en méthode ancestrale qui, en tant que vin mousseux de type aromatique, sont issus uniquement des mauzac. Les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus principalement des cépages len de l'el B et ondenc B.

Les vins rouges et rosés sont issus d'au moins 50% des cépages principaux que sont le fer N, le duras N et la syrah N, excepté le rouge primeur produit à partir du gamay exclusivement. Le duras N est un ancien cépage probablement originaire du gaillacois, qui n'est retrouvé à ce jour dans aucune autre appellation. Le fer N est

originaire du Sud-Ouest et se retrouve actuellement dans d'autres appellations du Sud-Ouest, mais en proportion moindre, excepté pour l'appellation « Marcillac » (Aveyron). Les cépages accessoires sont le cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, merlot N, prunelard N et gamay N. Ces cépages ont probablement été introduits dans le vignoble au XIXe siècle, excepté le prunelard N, originaire du gaillacois et cité par le Dr Guyot en 1868, dont la culture fut abandonnée au cours du XXème siècle, et qui fut réhabilité à la fin des années 1990 puis finalement intégré à l'appellation d'origine contrôlée.

Pour assurer la qualité des vins blancs, les chais de vinification sont dotés d'un dispositif de maîtrise des températures des cuves de vinification. Les blancs secs sont caractérisés par des arômes fruités et floraux et une acidité modérée. Les blancs tranquilles bénéficiant de la mention « doux » sont produits avec un rendement maximum de 45 hl/ha, assurant une richesse minimale en sucre de 204 grammes par litre de moût ; ils développent 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 tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » sont issus de raisins arrivés à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel ou par l'action de la pourriture noble, permettant aux raisins d'acquérir une richesse minimale en sucre de 280 grammes par litre de moût ; ils sont récoltés manuellement par tries successives avec un rendement maximum de 25 hl/ha, élaborés sans enrichissement et élevés au moins jusqu'au 15 mai de la deuxième année qui suit celle de la récolte. Les vins ainsi obtenus développent des arômes de surmaturation de fruits confits et de miel, et présentent une très bonne aptitude à la garde.

Les vins mousseux vinifiés selon la méthode ancestrale sont issus uniquement de raisins récoltés manuellement, amenés entiers au pressoir et subissent une fermentation unique qui débute en cuve. Le vin est embouteillé avant la fin de fermentation, la prise de mousse se faisant en bouteille, sans adjonction de liqueur de tirage, à partir du moût partiellement fermenté. Ils sont qualifiés de « doux » lorsque la teneur en sucre est supérieure à 50g/l après la prise de mousse. La durée de conservation sur lie ne peut être inférieure à 2 mois. Les liqueurs de tirage et d'expédition sont interdites. Il en résulte des vins mousseux présentant de fines bulles et une effervescence abondante, riches en arômes qui peuvent rappeler ceux de la pomme, caractéristiques du mauzac B.

Les vins mousseux élaborés par la méthode de seconde fermentation en bouteille sont issus de raisins récoltés un peu avant maturité et vinifiés en vin de base. Après ajout d'une liqueur de tirage, une seconde fermentation a lieu en bouteille. Afin d'assurer une bonne prise de mousse, la conservation sur lie doit durer au moins 9 mois. Après dégorgement, une liqueur d'expédition peut être ajoutée suivant le niveau de sucrosité recherché.

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 bons à boire jeune et présentent également une bonne aptitude au vieillissement. Le Gaillac rosé est d'une couleur rouge cerise plus ou moins soutenue. Il présente des arômes fruités et une fraîcheur agréable. Le Gaillac rouge primeur est issu à 100% de gamay N vinifié par macération carbonique en raisins entiers ; la récolte manuelle est donc obligatoire. Le produit obtenu est un vin jeune fruité et aromatique, à boire dans l'année.

3°- Interactions causales

Les conditions pédo-climatiques du gaillacois sont particulièrement bien adaptées à la vigne puisqu'on retrouve encore aujourd'hui 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 l'aire de production de l'appellation. Le climat océanique amène une influence humide favorable à la croissance de la vigne au printemps et une douceur hivernale limitant les risques de forte gelée. L'influence méditerranéenne amène une chaleur sèche estivale et automnale favorable à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin et donc facteur de qualité du vin. Le vent d'Autan influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débournement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en début d'automne, ce qui favorise la maturation des raisins et limite le développement des maladies cryptogamiques, donnant des conditions climatiques très

favorables à l'élaboration des vins blancs doux notamment. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement 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, la délimitation parcellaire n'inclut que les sols de graves et les sols siliceux bien drainés ;
- sur la plaine alluviale et les coteaux molassiques de la rive droite du Tarn, la délimitation parcellaire n'inclut que les sols siliceux bien drainés, les sols caillouteux lessivés des plateaux et les sols caillouteux ou argilo-calcaires des pentes à bonne exposition ;
- au nord des premières côtes, sur le « plateau cordais » ; la délimitation parcellaire de l'appellation n'inclut que les sols rouges argilo-calcaires et les sols sur marnes assez profonds et bien drainés, excluant les sols noirs et gris sur marnes compactes imperméables et les situations hautes (altitude maximale autour de 300 m) ;
- sur le noyau de Cunac; la délimitation parcellaire n'inclut que les sols à galets et graviers quartzeux sur argiles rouges en plateau et sur les pentes bien exposées, et exclut les situations hautes (au dessus de 330 m).

Ce vignoble vieux de plus de 2000 ans s'exportait dès ses origines via le Tarn et la Garonne puisque des traces d'amphores provenant de Montans ont été 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 terrains les plus propices à la production du vin, déploient un remarquable savoir-faire dans l'organisation d'un trafic 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 Dr Guyot écrivait « *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* ». Malgré les diverses crises traversées par le vignoble, la qualité est reconnue en appellation en 1922. Rouges ou blancs, la typicité des vins de Gaillac est intimement liée à l'originalité de ses cépages indigènes très anciens, notamment des mauzac B, mauzac rose Rs et le len de l'el B pour les vins blancs, fer N et le duras N pour les vins rouges et rosés.

Depuis les années 1980, alors que la surface totale du vignoble tarnais diminue, la proportion d'appellation déclarée par les viticulteurs augmente. La majorité de la production est commercialisée en bouteille. Grâce à leur dynamisme et leur savoir-faire, les vigneron gaillacois entretiennent la notoriété et la réputation de la mosaïque de vins de cette région viticole.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire de production

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, continuent à bénéficier 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.

2°- *Encépagement*

Jusqu'à la récolte 2027 incluse, le sémillon B figure dans la liste des cépages accessoires des vins blancs pour les vignes plantées avant le 1er septembre 2005.

3°- *Mode de conduite*

a) - Densité de plantation.

1°- Les parcelles de vignes plantées avant le 1er septembre 2005, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare et les parcelles de vignes 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 continuent à bénéficier 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 vignes 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 vignes concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

2°- Pour les parcelles de vignes plantées avant le 14 septembre 1984, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare et inférieure à 3 500 pieds par hectare, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 7 800 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» ;
- 8 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.

Pour ces vignes, 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 :

- 5 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux susceptibles de bénéficier de la mention «doux» ;
- 6 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 6 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs tranquilles et mousseux.

b) - Hauteur de feuillage.

Les parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites en « palissage plan relevé » et destinées à la production de vins blancs tranquilles peuvent bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée si la hauteur de feuillage palissé est égale à 0,5 fois l'écartement entre 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 et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° - Dispositions particulières

Les vins bénéficient de la mention « primeur » et les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime. L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée Gaillac, complété ou non par une mention, peut comporter la dénomination géographique « Grand vin du Sud-Ouest ».

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 distinguera les parcelles destinées à la production de vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « doux » et les vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » et les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au a), 3° du point XI du présent cahier des charges.

La distinction des parcelles 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 :

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 blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » ;
 - de vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur »,
- doivent souscrire, 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.

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

Les opérateurs destinant des parcelles à la production de vins blancs tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » doivent souscrire, 8 jours avant la 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.

3. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles

La déclaration de revendication doit être 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 ~~d'aptitude~~ des vins de base doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion :

- au minimum 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 minimum 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 ~~et~~ de fin de tirage doit être 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 réalisé.

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 devra en faire 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 doit effectuer 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 effectués.

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 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, doit enregistrer les contrôles de maturités, réalisés avant vendanges, pour chacun des cépages principaux présents sur son exploitation.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation)	Documentaire (fiche CVI tenue à jour et cohérence avec déclaration d'affectation parcellaire) et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année)	Comptage, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Règles de palissage	Mesure, à la parcelle, de la surface ou hauteur foliaire
Charge maximale moyenne 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	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B.2. 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 blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives »	Contrôle terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Maturité du raisin	Documentaire (registre de maturité)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » : surmaturité des raisins	Documentaire et/ou terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Durée minimale de conservation en bouteilles sur lies (ou durée de prise de mousse) pour les vins mousseux	Documentaire (cahier de tirage) + contrôle terrain
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain (Cf. B.1 ci-dessus)
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées et du VSI
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins tranquilles : Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique (dont l'anhydride sulfureux total) et organoleptique
Vins mousseux : Vins avant (y compris vin de base) et/ou après élimination du dépôt	Examen analytique (dont l'anhydride sulfureux total) et examen organoleptique
Vins tranquilles : Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique (dont l'anhydride sulfureux total) et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

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