

EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « GRIGNAN-LES-ADHEMAR »

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**.

**EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE
« GRIGNAN-LES-ADHEMAR »**

CHAPITRE I^{er}

/.../

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 d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar » est implantée au cœur de la Drôme Provençale, dénomination qui désigne un territoire de transition et un carrefour entre le Dauphiné actuel et le Comtat, le Massif Central et les Préalpes. Elle est située sur la rive gauche du Rhône, au sud de Montélimar, et au nord de Bollène dans le département de la Drôme et couvre le territoire de 21 communes comprises entre le Rhône, à l'ouest, et l'Enclave des Papes, à l'est. Le relief présente une alternance de situations tantôt planes, tantôt collinaires mais avec une altitude modérée, de 200 mètres en moyenne.

Le substratum de l'ensemble de la zone géographique est principalement constitué par les formations du Miocène moyen. Ce sont, à l'est (communes de Grignan et de Colonzelle), des sables marneux et des marnes à bancs de molasse appelés « *Molasses de Grignan* ». Au centre, ces dépôts helvétiques se poursuivent ensuite par les sables et grès jaunâtres (Saffres) de Valréas. Ils donnent des sols légers sablonneux plus ou moins profonds, peu riches en réserves minérales.

Au sud, la commune de La Baume-de-Transit se singularise par des terrasses wurmiennes aux sols argilo-calcaires et caillouteux déposés par la rivière l'Aygues tandis qu'à l'ouest, se situent les terrasses fluviatiles du fleuve Rhône.

Au nord, des terrasses fluviatiles plus anciennes viennent s'appuyer sur les collines calcaires fermant la vallée du Rhône et sont en partie recouvertes d'éboulis calcaires issus de ces versants. Ces territoires aux sols pauvres et maigres étaient le domaine de la garrigue (Bois des Mattes). Ils ont fait l'objet d'une colonisation viticole relativement récente, dans la décennie 1960-1970.

Le climat général de ce territoire marque une frontière. Il est de type méditerranéen, plus ou moins dégradé en allant vers le nord de cette région qui coïncide avec la limite septentrionale de culture de l'olivier et du cépage grenache N.

Les précipitations sont irrégulières, les moyennes annuelles variant entre 700 millimètres et 1000 millimètres.

Les températures clémentes se situent autour d'une moyenne annuelle de 13°C avec une insolation importante d'environ 2500 heures par an (station de Montélimar). La fréquence du vent (mistral surtout) renforce l'aridité des coteaux voués souvent à la vigne.

Ce climat est de plus nuancé par des influences continentales, dues à une série de collines barrant la vallée du Rhône, se traduisant par des hivers plus rigoureux.

Cette implantation du vignoble en limite climatique implique des situations locales contrastées en fonction des conditions altitudinales et topographiques.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Parmi les nombreux vestiges romains attestant de la présence de la vigne et du vin dans cette région, la découverte en 1983 d'une importante ferme viticole sur la commune de Donzère, au cœur de ce territoire, est indéniablement un élément capital de l'histoire prestigieuse du vignoble local. Cette ferme, avec son matériel (fouloir, pressoirs, *dolia*) et sa capacité de production évaluée à 2500 hectolitres est ainsi la deuxième exploitation viticole du monde romain découverte à ce jour. D'autres vestiges d'exploitations viticoles (Roussas, Malataverne) ainsi que les traces d'implantation de pieds de vignes romains (Lapalud) sont venus depuis confirmer la prédominance de la vigne dans le Pays de Grignan antique.

A Saint-Paul-Trois-Châteaux, 225 amphores vinaires Gauloises découvertes sur le site des Sablières en 1991, démontrent que la circulation du vin était particulièrement développée au I^{er} siècle après Jésus Christ.

Au Moyen-Âge, la présence de la vigne est encore signalée au sein de la plupart des communes de la zone géographique. La mention la plus ancienne pour cette période date de 1035. Il s'agit d'une charte du cartulaire de Saint-Chaffre (Haute-Loire) faisant état d'une donation à l'abbaye de Saint-Chaffre, de vignes situées sur la commune de Grignan (*Bulletin de la Société d'Archéologie de Drôme t. 63 1931/1932 - p.174*).

A la Renaissance, le vin est toujours mentionné à plusieurs reprises sur la commune de Grignan, en lien avec les impôts : vote d'un « *trentain sur le vin* » en 1433, « *bail à ferme du bouquet du vin* » en 1399, 1401, 1421, 1434, 1447, 1468, 1469, droit d'entrée ou « *indit* » sur le vin en 1421 (André LACROIX, *L'arrondissement de Montélimar T.4 – Valence- 1874- p.319*).

Dans les délibérations consulaires de Grignan on trouve, en 1611, la défense d'acheter du vin étranger afin que le vin du lieu puisse mieux se débiter (*archives de la commune de Grignan BB 8*).

En 1728, les Consuls écrivent qu'ils peuvent collecter à Grignan, 2500 « *barraux* » de vin, ce qui représente environ 1529 hectolitres (*Archives du département de la Drôme E.3346*).

En 1835, DELACROIX indique que les productions principales de Grignan sont le vin et la soie, 250 hectares étant cultivés en vigne sur la seule commune de Grignan (*Delacroix p.412*).

La région du Tricastin porte toujours le nom de la tribu celte qui l'occupait bien avant l'arrivée des Romains, le peuple des *Tricastini*.

Depuis ses origines antiques, ce vignoble n'a cessé de prospérer. En 1850, sa superficie totale atteint 2500 hectares. Pourtant, à l'image des autres vignobles français, il subit de plein fouet la crise phylloxérique de 1885. Les terres à vigne sont alors plantées en lavandins, en pois, en céréales, en chênes truffiers ou colonisées par la garrigue. Ainsi, en 1965, le vignoble ne compte plus que 365 hectares et jusque que dans les années 1970, la région du Tricastin est essentiellement tournée vers la production de truffes.

Malgré cette relative désaffection de la vigne, un noyau de viticulteurs dynamiques et fidèles aux traditions viti-viticoles de la région, s'oriente vers la viticulture de qualité.

Ainsi une demande est déposée auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité, en 1962, en vue de la reconnaissance des vins de la région en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « *Coteaux du Tricastin* ».

Cette requête est officiellement acceptée par l'arrêté du 13 mars 1964, qui en définit les conditions de production.

Dix ans après cette première demande, les producteurs affinent leur encépagement en adéquation avec les situations viticoles, adaptent et améliorent les techniques de production et obtiennent la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 27 Juillet 1973.

Les années 1970-1980 marquent un renouveau du vignoble et une augmentation rapide de la production qui passe, entre 1976 et 1983, de 53000 hectolitres à 78000 hectolitres.

Le changement de nom de l'appellation d'origine contrôlée de « *Coteaux du Tricastin* » en « *Grignan-les-Adhémar* », souhaitée de longue date par les producteurs est officialisé, par décret, le 16 novembre 2010.

En 2010, le vignoble couvre 2600 hectares pour une production moyenne de 55 000 hectolitres répartis entre une quarantaine de caves particulières et 12 caves coopératives.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar » existent dans les trois couleurs même si la majeure partie des volumes élaborés concerne des vins rouges avec environ 75% des volumes produits en 2008.

Des plantations récentes tendent à développer progressivement la production de vins blancs secs qui représentent, en 2008 également, 7% des volumes produits.

Les caractéristiques sensorielles de l'ensemble de ces produits les rattachent à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône dans la mesure où des similitudes de sols et d'encépagement existent.

Néanmoins, les vins rouges marquent leur singularité, notamment grâce à la présence du cépage grenache N qui, implanté ici en limite de maturité, apporte finesse, élégance du fruité et rondeur. Le cépage syrah N vient compléter l'assemblage pour assurer structure tannique, intensité de la couleur et finesse des arômes végétaux et floraux. Ces vins rouges peuvent se boire jeunes et se dotent d'un potentiel de garde induit par la proportion de cépage syrah N importante pour cette appellation d'origine contrôlée de la partie méridionale des vignobles de la vallée du Rhône..

Obtenus par pressée ou saignée, les vins rosés sont fruités et élégants avec une robe rose pâle à rouge clair. Marqués en bouche par la fraîcheur et la souplesse, ils sont dominés par des arômes de fruits rouges.

Les vins blancs sont issus d'un assemblage, d'une part de cépages méridionaux comme les cépages bourboulenc B, grenache B, clairette B, et d'autre part, de cépages plus septentrionaux comme les cépages marsanne B, roussanne B ou viognier B. Cette palette de cépages offre des combinaisons multiples et donne des vins blancs secs développant une grande complexité aromatique (floral, fruité, minéral...) et une acidité en bouche toujours contrebalancée par leur rondeur.

3°- Interactions causales

Entre Dauphiné et Provence, sur la rive gauche du Rhône, s'est implanté un vignoble bénéficiant des influences méditerranéennes de la Drôme provençale. Ce vignoble est composé de cépages souvent méridionaux, installés en limite de maturité, et qui expriment une originalité particulière liée aux implantations perpétués par les producteurs privilégiant les altitudes moyennes et surtout les expositions les plus ensoleillées.

L'origine très ancienne de ce vignoble et surtout des savoir-faire liés à la vinification est avérée depuis la gaule pré-romaine grâce à la découverte de l'une des plus anciennes « *villa vinicole* » du monde antique.

Ce savoir-faire s'est transmis au cours de l'histoire sur l'ensemble du territoire des *Tricastini* et des générations de producteurs ont su maintenir le vignoble malgré des menaces sévères. Parmi celles-ci, le phylloxéra a fait émerger les syndicats de producteurs qui ont appris à s'imposer des règles communes en faveur d'une production de qualité.

Les progrès de cette synergie ont été scandés par la reconnaissance successive des vins issus de ce vignoble en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure puis en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Tricastin » à une période où les exigences de la demande prônaient davantage l'intensification de la production que le choix de la qualité liée à l'origine.

Les vins, tous issus de récoltes de raisins issues de parcelles soigneusement sélectionnées et d'assemblage de plusieurs cépages plantés sur des parcelles présentant des sols pauvres souvent filtrants et chauds, révèlent une originalité dans des vins rouges souples, fruités et néanmoins charpentés, des vins blancs secs à la palette aromatique étendue, typiques par leur caractère méridional **et des vins rosés à l'image des rouges : souples et fruités.**

La qualité et la réputation de ces vins est établie de longue date, même si leur identité fluctue dans le temps, au gré de noms fragmentaires mettant en avant, soit le nom d'une commune particulière, soit celui de la région.

Ainsi, en 2010, après plusieurs années d'un souhait exprimé par les producteurs, le nom de l'appellation d'origine contrôlée a été modifié au profit de « Grignan-les-Adhémar », recentrant encore plus le lien entre les vins, le cœur géographique de ce territoire, la commune de Grignan, dont l'histoire est liée à la famille des « Adhémar de Grignan ». En effet, François de CASTELLANE ADHEMAR, comte de Grignan, gouverneur de Provence au XVII^{ème} siècle et époux depuis 1669 de la fille de Madame de SEVIGNE a contribué à rendre indissociable le nom de sa famille et celui de la commune de Grignan.

Dans l'histoire naturelle de la province de Dauphiné écrite par FAUJAS de SAINT-FONDS, en 1781, il est question de vins réputés, connus sous le nom de « vins de Donzère » produits sur la commune éponyme : « les quartiers les plus renommés sont les Roussettes, le Suel, la Figerasse et Javalin, qui forment divers coteaux, d'environ une demi-lieue d'étendue, dans un sol où les pierres et les cailloux roulés abondent ». Et plus loin : « La plaine des Grès... produit aussi de bons vins, de même que les quartiers d'Oppilias, de Borillon et de Lerminas dont le vin doit être coupé avec celui des Grès ».

Plus loin, on apprend que ces vins sont déjà reconnus et appréciés à l'extérieur de la zone géographique et parfois bien au-delà : « Les vins de Donzère s'exportent à Paris, à Lyon, à Grenoble, dans le Velay et le Vivarais ; ils ne craignent pas le trajet de mer car il en a été envoyé à Constantinople, qui a très bien réussi ». Dans ce même ouvrage, l'auteur estime que les cépages plantés alors (*Clairette, Picardan, Rosani*) « forment un vin blanc délicieux ».

En 1896, une notice sur le vignoble de Château-Bizard, situé à Allan, place les vins en provenance des communes de Allan, Roussas, La Garde-Adhémar sur le même plan que les autres vins dits de « la » Côte du Rhône.

Les vins de la commune d'Allan sont également cités dans la topographie des vignobles français de JULLIEN (1822). L'auteur les classe de suite après « Ermitage » et « Côte-Rôtie ».

Dans le traité de viticulture de G. FOEX (1895), en page 811, l'auteur évoque le vignoble d'Allan et établit des analogies entre le vin qui en est originaire et celui de « Châteauneuf-du-Pape ».

La commune de Grignan, cœur géographique de l'appellation d'origine contrôlée, très fréquemment citée dans l'histoire de ce vignoble, a reconquis, grâce aux efforts qualitatifs entrepris par les producteurs, sa notoriété viticole. Celle-ci se traduit notamment aux travers des nombreuses manifestations qui s'y déroulent et par l'implantation de la Maison des vins de « Grignan-les-Adhémar ».