

## Article AOC "Grignan-les-Adhémar"

- Modifié par [Décret n°2010-1419 du 16 novembre 2010 - art. 1](#)
- Abrogé par [Décret n°2011-1437 du 3 novembre 2011 - art. 2](#)

### CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE "GRIGNAN-LES-ADHEMAR"

#### Chapitre Ier

##### I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée "Grignan-les-Adhémar", initialement reconnue 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 contrôlée "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 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 :

Département de l'Ardèche

Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières, Viviers.

Département de la Drôme

Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Chaubedonne, Comps, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyrolles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Orcinas, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Salettes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Sainte-Jalle, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teysnières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc, Vinsobres.

Département du Gard

Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson.

Département de Vaucluse

Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Morières-lès-Avignon, Puyméras, Rasteau, Richerenche, Roaix, Sablet, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, 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 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages principaux, individuellement, est comprise entre 20 % et 80 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins blancs :

La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 80 % 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 4 000 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 des séances du comité national compétent des 10 et 11 février 1999 peuvent présenter une densité minimale de 3 300 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 vingt ans (21<sup>e</sup> 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.

DENSITÉ DE PLANTATION	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds par hectare	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

	Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre
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 9 000 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 6 500 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 %.

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 sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres 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 %.

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 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.

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	RÈGLES 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 %
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 %

c) Fermentation malolactique.

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 complémentaire	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) et stade auquel s'applique la valeur (en grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE et stade auquel s'applique la valeur (milliéquivalents par litre)
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 % vol.)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	

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 %.

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

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) Matériel d'élaboration des vins.

Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement des vendanges thermovinifiées ou issues de thermotraitement, 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 six 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 % 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 % 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 % 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 contrôlée "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 contrôlée 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 quinze 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 1er 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 :

La déclaration de transaction en vrac, ou la déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

4. Déclaration préalable des retrais en vrac :

Pour les vins non retirés dans un délai d'un mois après la transaction, une déclaration de retrait est effectuée pour chaque retrait au moins dix 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 dix 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 dix 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 quinze jours ouvrés après ce déclassement.

## II. — Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

## Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain

A.3. 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. — RÈGLES LIÉES 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