

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2023/C 49/11)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Grignan-les-Adhémar”**

**PDO-FR-A0929-AM02**

**Data przekazania informacji: 11.11.2022**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

Rozdział I specyfikacji produktu objętego nazwą „Grignan-les-Adhémar” zmieniono w pkt IV ppkt 3 – Obszar bezpośredniego sąsiedztwa.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa został zmieniony, aby wykreślić gminy oddalone od miejsca prowadzenia działalności winiarskiej, w których nie prowadzi się już produkcji wina, przy równoczesnym zachowaniu ciągłości geograficznej i związku między produkcją winogron a ich przetwarzaniem.

- wykreślenie 3 gmin oddalonych od miejsca prowadzenia działalności winiarskiej (gmin górskich): Comps, Orcinas, Chaudebonne,
- wykreślenie gminy Morières-les-Avignon,
- dodanie gminy Travaillan, w której prowadzona jest znacząca działalność winiarska i która przylega do obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

Zmiany te uwzględniono w jednolitym dokumencie, w punkcie dotyczącym wymogów dodatkowych.

**2. Odmiany winorośli**

Rozdział I specyfikacji nazwy „Grignan-les-Adhémar” zmieniono w pkt V – Odmiany winorośli, jak również w pkt IX. - Przetwarzanie, wytwarzanie, proces dojrzewania, pakowanie, przechowywanie.

- W przypadku win różowych główną odmianą staje się cinsaut N, dołączając do odmian syrah N i grenache N. W przypadku win czerwonych nie wprowadzono zmian.
- W przypadku win białych odmiany dzielą się na odmiany główne (viognier B, grenache B, marsanne B) i dodatkowe (Bourboulenc B, Clairette B).

Te zmiany w podziale odmian według koloru wina nie mają wpływu na jednolity dokument i na wykaz odmian, z których można produkować wina objęte nazwą pochodzenia.

- Wprowadzenie maksymalnego odsetka odmian białych wynoszącego 10 % w produkcji win czerwonych i 20 % w produkcji win różowych.
- Reprezentatywność odmian głównych w asamblażach jest określana jako minimalny odsetek wynoszący 70 %.
- wprowadzenie przepisu zezwalającego małym gospodarstwom o powierzchni poniżej 1,5 hektara, które nie produkują wina, na odstępstwo od zasad dotyczących proporcji odmian w gospodarstwie.
- wprowadzenie odstępstwa o długości pięciu lat, pozwalającego gospodarstwom na dostosowanie się do zasad dotyczących proporcji odmian w przypadku niezamierzonej zmiany struktury (wywłaszczenie, dziedziczenie).

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

### 3. Minimalna gęstość nasadzeń

Rozdział I specyfikacji nazwy „Grignan-les-Adhémar” zmieniono w pkt VI. - Prowadzenie winorośli – w celu wykreślenia odstępstwa zezwalającego na minimalną gęstość nasadzeń wynoszącą 3 300 krzewów na hektar, zamiast 4 000, na niektórych starych działkach zarejestrowanych przez INAO (francuski Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości).

Te działki zostały zrestrukturyzowane i są obecnie zgodne z zasadami ogólnymi.

Odstępstwo to wykreślono również z jednolitego dokumentu, w punkcie dotyczącym praktyk winiarskich.

### 4. Zasady cięcia

Rozdział I specyfikacji nazwy „Grignan-les-Adhémar” zmieniono w pkt VI. - Prowadzenie winorośli – w celu zmiany zasady cięcia.

Dopuszczone techniki to cięcia krótkie (w kształcie sznura Royat i w formie kielicha), z pozostawieniem maksymalnie 12 oczek na krzew.

Aby uwzględnić okres tworzenia się sznura, wprowadzono przepis dopuszczający cięcie techniką sznura Guyota w okresie jego formowania. Technikę sznura Guyota rozszerzono na wszystkie działki z odmianami Syrah i Viognier, bez ograniczeń dotyczących wieku, ograniczając ją do cięcia techniką jednoramiennego sznura Guyota, z taką samą liczbą oczek na krzew co w przypadku cięcia krótkiego (maksymalnie 12 oczek). Cięcie to stosuje się ponieważ pozwala ograniczyć obumieranie łoż i równoważyć ich delikatność podczas przejazdu maszyny do zbioru winogron.

Zmiany te uwzględniono w jednolitym dokumencie, w punkcie dotyczącym praktyk winiarskich.

### 5. Zasady palikowania

Rozdział I specyfikacji nazwy „Grignan-les-Adhémar” zmieniono w pkt VI. - Prowadzenie winorośli w przypadku zasad palikowania – w celu uściślenia, że palikowanie jest obowiązkowe w przypadku odmian marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N i viognier B, tj. z zastosowaniem co najmniej jednego drutu nośnego i jednego poziomego drutów podnoszących (prowadzenie metodą podpierania z podniesionymi piętami drutów).

Przepis ten uwzględniono w punkcie dotyczącym praktyk winiarskich jednolitego dokumentu.

W pkt XI specyfikacji produktu przewidziano środek przejściowy – w celu uściślenia, że obowiązek palikowania nie ma zastosowania do starych winorośli, zasadzonych przed 2011 r. Wina produkowane z tych działek podlegają bardziej rygorystycznemu wymogowi wydajności.

W tym samym akapicie skreślono przepis ogólny dotyczący wysokości ulistnienia, stosujący się do starych działek zarejestrowanych przez INAO. Działki te zostały zrestrukturyzowane i są zgodne z zasadą ogólną (zob. pkt „Gęstość nasadzeń”).

Przedmiotowy przepis nie ma wpływu na jednolity dokument.

### 6. Zawartość cukru w winogronach i minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Rozdział I specyfikacji nazwy „Grignan-les-Adhémar” zmieniono w pkt VII – Zbiór, transport i dojrzałość winogron.

Uwzględniając poziomy dojrzałości spotykane na tym południowym obszarze, zaproponowano, by zwiększyć zawartość cukrów w winogronach tak, aby minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosiła 12 % w przypadku win czerwonych i 11,5 % w przypadku win różowych i białych (zamiast 11 %). Zmiany te uwzględniono w jednolitym dokumencie, w opisie win.

W związku z tym, w specyfikacji produktu zwiększono minimalne zawartości cukrów w winogronach. Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

### 7. Wydajność

Rozdział I specyfikacji nazwy „Grignan-les-Adhémar” zmieniono w pkt VIII – Wydajność –

Maksymalną wydajność docelową win zmniejszono z 60 do 58 hektolitrow na hektar. Zmianę tę uwzględniono w jednolitym dokumencie w punkcie dotyczącym maksymalnej wydajności.

Podstawową wydajność roczną zwiększono z 45 do 48 hektolitrów na hektar w przypadku win czerwonych i z 45 do 52 hektolitrów na hektar w przypadku win różowych, aby umożliwić zwiększenie produkcji win czerwonych i różowych przy zachowaniu charakterystycznych cech ChNP. Wydajność win białych utrzymano na poziomie 52 hektolitrów na hektar. Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

#### 8. Wymogi w zakresie składania oświadczeń i główne punkty podlegające kontroli

Rozdziały II i III specyfikacji produktu objętego nazwą „Grignan-Les-Adhémar” zmieniono w celu ich uproszczenia i dostosowania do planu kontroli nazwy, zasad dotyczących zgłoszenia zamiaru objęcia produktu tą nazwą, pakowania oraz kontroli głównych punktów podlegających kontroli w przypadku produkcji win.

Przedmiotowa aktualizacja specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

##### 1. Nazwa lub nazwy

Grignan-les-Adhémar

##### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

##### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

##### 4. Opis wina lub win

1. Opis analityczny

##### KRÓTKI OPIS

Wina objęte nazwą pochodzenia „Grignan-les-Adhémar” to wina niemusujące, które dzielą się na wina czerwone, różowe i białe. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych wynosi 12 %, a w winach białych i różowych 11,5 %.

Po fermentacji zawartość cukrów w winach (glukozy i fruktozy) wynosi nie więcej niż:

— Wina białe i różowe: 4 g/l

— Wina czerwone o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nieprzekraczającej 14 %: 3 g/l

— Wina czerwone o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu powyżej 14 %: 4 g/l

Na etapie pakowania, kwasowość lotna win nie przekracza:

— 18,37 miliekwiwaleńtów na litr w przypadku win czerwonych; - 14,28 miliekwiwaleńtów na litr w przypadku win białych i różowych.

— Wina czerwone osiągają na etapie pakowania:

całkowitą zawartość polifenoli (DO 280 nm) wynoszącą co najmniej 40.

regulowaną intensywność barwy (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) przekraczającą 5.

maksymalną zawartość kwasu jabłkowego wynoszącą 0,4 g na litr.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach europejskich.

#### Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 2. Opis właściwości organoleptycznych

### KRÓTKI OPIS

Charakterystyczne cechy organoleptyczne tych produktów łączą je z wielką rodziną win z Doliny Rodanu w zakresie, w jakim występują między nimi podobieństwa gleb i odmian winorośli.

Wina czerwone odznaczają się jednak oryginalnością, głównie dzięki obecności odmiany grenache N, która jest tu sadzona w miejscach, gdzie winogrona osiągają dojrzałość graniczną, i nadaje winu subtelności, owocowej elegancji i krągłości. Asamblaż uzupełnia odmiana syrah N, zapewniająca taniową strukturę, intensywność koloru oraz elegancję aromatów roślinnych i kwiatowych. Są to wina czerwone, które można pić kiedy są młode, a także nadają się do dłuższego przechowywania dzięki zastosowaniu znaczącej proporcji odmiany syrah N w produkcie objętym przedmiotową kontrolowaną nazwą pochodzenia, pochodzącym z południowej części winnic Doliny Rodanu.

Wina różowe, uzyskiwane w wyniku tłoczenia lub ściągania soku, są owocowe oraz eleganckie i posiadają kolor od bladoróżowego do jasnoczerwonego. W smaku odznaczają się świeżością oraz gętkością, z dominującymi aromatami czerwonych owoców.

Wina białe wytwarzane są z mieszanki, z jednej strony z odmian południowych, takich jak bourboulenc B, grenache B, clairette B, a z drugiej strony z odmian bardziej północnych, takich jak marsanne B, roussanne B czy viognier B. Ten wachlarz odmian zapewnia różnorakie połączenia i tworzy wytrawne wina białe posiadające dużą złożoność aromatów (kwiatowy, owocowy, mineralny itp.) oraz kwasowość w smaku, którą zawsze równoważy ich krągłość.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1.

Praktyka uprawy

Gęstość nasadzeń

— Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 krzewów na hektar. Odległość między rzędami wynosi maksymalnie 2,50 metra.

- Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić mniej niż 1 metr i więcej niż 1,5 metra.

Zasady cięcia.

Przepisy ogólne:

— Winorośl przycina się techniką cięcia krótkiego, pozostawiając maksymalnie 12 oczek na krzew;

- W okresie formowania się sznura Royat, który jest ograniczony do 2 lat, dopuszcza się cięcie techniką sznura Guyota.
- W przypadku działek obsadzanych począwszy od dnia 1 sierpnia 2022 r., wysokość sznura nie przekracza 70 cm.

Postanowienia szczególne:

- Odmiany viognier B i syrah N można też przycinać w formie jednoramiennego sznura Guyota z maksymalnie 10 oczkami na dłuższej łozie i czopem z maksymalnie 2 oczkami.

Zasady palikowania

Palikowanie jest obowiązkowe w przypadku odmian marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N i viognier B, z zastosowaniem co najmniej jednego drutu nośnego i jednego poziomego drutów podnoszących (prowadzenie metodą podpierania z podniesionymi piętrami drutów).

Można zezwolić na nawadnianie.

2.

Szczególne praktyki enologiczne

- W przypadku win czerwonych dopuszcza się substryktywne techniki wzbogacania, przy czym próg stężenia wynosi 10 %;
- Do produkcji win różowych dopuszcza się wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach, ale wyłącznie na sprasowanym moszczu i w proporcji, która nie może przekraczać 20 % całkowitej ilości winogron poddawanych winifikacji przez dany podmiot gospodarczy w odniesieniu do danego zbioru;

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

## 5.2. **Maksymalna wydajność**

1.

58 hektolitrów z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Drôme: Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colon-selle, 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.

## 7. **Odmiany winorośli**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Viognier B

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Czynniki naturalne i ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

#### *Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem*

Obszar geograficzny nazwy „Grignan-les-Adhémar” znajduje się w prowansalskiej części Drôme, stanowiącej obszar przejściowy i punkt styku między aktualnym regionem Delfinatu i krainą Comtat, Masywem Centralnym i podnóżem Alp. Jest położony na lewym brzegu Rodanu, na południe od miasta Montélimar i na północ od miasta Bollène w departamencie Drôme, i obejmuje obszar 21 gmin leżących między Rodanem na zachodzie a krainą Enclave des Papes na wschodzie. W ukształtowaniu terenu występują miejsca czasami płaskie czasami góryste, przy czym ich średnia wysokość jest niewielka i nie przekracza 200 m n.p.m.

Podłoże na całym obszarze geograficznym jest zbudowane głównie z formacji pochodzących ze środkowego miocenu. Na wschodzie (gminy Grignan i Colonzelle) są to piaski marglowe i margle z ławicami molasy zwanymi „Molasami z Grignan”. W części środkowej te helweckie osady przechodzą następnie w żółtawe piaski i piaskowce (miejscowość Saffres) z Valréas. Tworzą one lekkie, piaszczyste, mniej lub bardziej głębokie gleby, mało zasobne w składniki mineralne.

Na południu gmina La Baume-de-Transit wyróżnia się terasami wurmskimi z glebami gliniasto-wapiennymi i kamienistymi osadzonymi przez rzekę Aygues, natomiast na zachodzie znajdują się terasy rzeczne Rodanu.

Na północy starsze terasy rzeczne opierają się o wapienne wzgórza zamykające dolinę Rodanu i są częściowo pokryte wapiennymi piargami pochodzącymi z tych zboczy. Na tych obszarach o ubogich, marnych glebach dominował niegdyś garig (obszar dawnego lasu Bois des Mattes). Zagospodarowano je pod winnice dość niedawno, bo w dziesięcioleciu 60-70 XX w.

Panujący na tym obszarze klimat ogólny wyznacza granicę. Jest to klimat typu śródziemnomorskiego, który staje się bardziej łagodny w wysuniętej na północ części tego regionu, zbiegającej się z północną granicą upraw drzew oliwnych i odmiany grenache N.

Opady są nieregularne, a ich średnia roczna waha się między 700 a 1 000 milimetrów.

Występują tu łagodne temperatury na średnim rocznym poziomie około 13°C, z istotnym nasłonecznieniem sięgającym około 2 500 godzin rocznie. Często wiejący wiatr (głównie mistral) zwiększa suchość stoków często przeznaczonych pod winnice.

Klimat ten różnicują także wpływy kontynentalne, ze względu na szereg wzgórz blokujących dolinę Rodanu, co przekłada się na mroźniejsze zimy.

Takie usytuowanie winnic na styku stref klimatycznych sprawia, że stanowiska lokalne cechują się kontrastami, zależnymi od wysokości i warunków topograficznych.

#### *Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem*

Wśród licznych pozostałości rzymskich, które świadczą o obecności winorośli i wina w tym regionie, niewątpliwie znaczącym elementem wspaniałej historii winnic lokalnych pozostaje duże gospodarstwo winiarskie, odkryte w 1983 r., w gminie Donzère, w centralnej części obszaru.

Począwszy od starożytności winnice nieprzerwanie prosperują. W 1850 r. ich całkowita powierzchnia sięga 2 500 hektarów. Podobnie jednak jak pozostałe francuskie winnice i one dotkliwie odczuwają kryzys wywołany przez filokserę w 1885 r. Pomimo tego względnego spadku zainteresowania winoroślą, trzon winiarzy, dynamicznych i wiernych tradycjom winiarskim regionu, ukierunkowuje się na produkcję win wysokiej jakości.

W 1962 r. do Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości złożony zostaje wniosek o uznanie win z regionu za wina wysokiej jakości pochodzące z wyznaczonego obszaru (fr. vin délimité de qualité supérieure), opatrzone nazwą „Coteaux du Tricastin”.

Wniosek zostaje oficjalnie zaakceptowany rozporządzeniem z dnia 13 marca 1964 r., które określa warunki szczegółowe dla tej nazwy.

Dziesięć lat później producenci dopracowują stosowane przez siebie odmiany, odpowiednio do warunków uprawy winorośli, dostosowują i udoskonalają techniki produkcji i w dniu 27 lipca 1973 r. ich produkty zostają objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Lata 70 i 80 XX w. to okres odnowy winnic i gwałtownego wzrostu produkcji, która od 1976 do 1983 r. wzrasta z 53 000 hektolitrów do 78 000 hektolitrów.

Zmiana kontrolowanej nazwy pochodzenia z „Coteaux du Tricastin” na „Grignan-les-Adhémar”, której od dawna domagali się producenci, zostaje oficjalnie potwierdzona dekretem z dnia 16 listopada 2010 r.

W 2010 r. winnice zajmują 2 600 hektarów, produkujących średnio 55 000 hektolitrow i podzielonych między około czterdzieści indywidualnych wytwórni i 12 spółdzielni. Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Grignan-les-Adhémar” występują w trzech kolorach, nawet jeżeli większa część produktów to wina czerwone, które w 2008 r. stanowią 75 % całej produkcji.

Ostatnie nasadzenia idą w kierunku stopniowego rozwoju produkcji wytrawnych win białych, które, również w 2008 r., stanowią 7 % produkcji.

## 8.2. *Związki przyczynowe*

Między regionami Delfinatu i Prowansji, na lewym brzegu Rodanu, powstały winnice znajdujące się pod korzystnymi, śródziemnomorskimi wpływami prowansalskiej części Drôme. Winnice te składają się często z odmian południowych, które są sadzone w miejscach, gdzie winogrona osiągają dojrzałość graniczną i które cechują się szczególną oryginalnością, wynikającą ze stanowisk utrzymywanych przez producentów, wybierających głównie miejsca na średniej wysokości i z najbardziej nasłonecznioną wystawą.

Prastare początki tych winnic, a przede wszystkim specjalistyczną wiedzę związaną z produkcją wina potwierdzono już w czasach Galii przedrzymskiej, dzięki odkryciu jednej z najstarszych „winiarskich willi” świata starożytnego.

Ta specjalistyczna wiedza była przekazywana z biegiem historii na całym obszarze regionu Tricastins, a pokolenia producentów potrafiły utrzymać winnice pomimo poważnych zagrożeń. Wśród nich wymienić można filokserę, która doprowadziła do powstania związków producentów potrafiących ustalić wspólne zasady, umożliwiające opracowanie produktów wysokiej jakości.

Wynikające z tej współpracy postępy naznaczyło uznanie win pochodzących z tych winnic najpierw jako win wysokiej jakości pochodzących z wyznaczonego obszaru (fr. vin délimité de qualité supérieure), a następnie objęcie ich kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux du Tricastin” w okresie, w którym wymagania związane z popytem mogłyby uzasadniać większą intensyfikację produkcji zamiast postawienia na jakość związaną z pochodzeniem.

Wszystkie wina produkuje się ze zbiorów winogron pochodzących ze starannie wybranych działek i z mieszanek szeregu odmian sadzonych na działkach o ubogich, często przepuszczających i gorących glebach. Te charakterystyczne cechy nadają oryginalności winom czerwonym, które są giętkie i owocowe a mimo to mięsiste, a białym winom wytrawnym, typowym ze względu na swój południowy charakter, szeroką paletę aromatów; wina różowe przypominają wina czerwone: są giętkie i owocowe.

Jakość i renoma tych win jest znana już od dawna, nawet jeżeli ich tożsamość podlega wahaniom w czasie w miarę pojawiania się nazw niepełnych, uwypuklających albo nazwę danej gminy albo nazwę regionu.

W 2010 r., biorąc pod uwagę, że producenci już od wielu lat wyrażali takie życzenie, kontrolowaną nazwę pochodzenia zmieniono na „Grignan-les-Adhémar”, ukierunkowując ją na związek między geograficznym centrum tego obszaru a winami z gminy Grignan, której historia jest związana z rodziną „Adhémar de Grignan”. François de Castellane Adhémar, hrabia Grignan, gubernator Prowansji w XVII wieku, a od 1669 r. mąż córki Markizy de Sévigné, przyczynił się do tego, by nazwisko jego rodziny i gminy Grignan stały się nierozłączne.

W Historii naturalnej prowincji Delfinatu, napisanej przez Faujasa de Saint-Fonds w 1781 r., mowa jest o słynnych winach, znanych pod nazwą „wina z Donzère”, produkowanych w gminie o tej samej nazwie: „okręgi o największej renomie to Roussettes, Suel, Figerasse i Javalin, które tworzą różnorakie stoki, o powierzchni około pół mili i glebach obfitujących w kamienie i otoczaki”. A w innym miejscu: „Równina Grès... również daje dobre wina, podobnie jak okręgi Opplilias, Borillon i Lermianas, z których wina należy mieszać z winem z Grès”. W dalszej części można się dowiedzieć, że wina te są już znane i cenione poza obszarem geograficznym a czasami daleko poza nim: „Wina z Dozère są eksportowane do Paryża, Lyonu i Grenoble, do Velay i Vivarais; nie straszna im morska przeprawa, gdyż wysłano je do Konstantynopola i znakomicie przetrwały podróż”. W tym samym opracowaniu autor szacuje, że sadzone wówczas odmiany (Clairette, Picardan, Rosani) „tworzą pyszne wina białe”.

W 1896 r. ulotka dotycząca winnicy Château-Bizard, położonej w Allan, uznaje wina pochodzące z gmin Allan, Rousas i La Garde-Adhémar za równoważne z winami opatrywanymi nazwą „Côte du Rhône”. Wina z gminy Allan są również cytowane w topografii winnic francuskich Julliena (1822 r.). Autor klasyfikuje je tuż za winami „Ermitage” i „Côte-Rôtie”. W traktacie o uprawie winorośli G. Foexa (1895 r.), na stronie 811 autor przywołuje winnicę z Allan i stwierdza istnienie podobieństw między winem z tej gminy a „Châteauneuf-du-Pape”.

Gmina Grignan, geograficzne centrum kontrolowanej nazwy pochodzenia, bardzo często cytowana w historii tych winnic, odzyskała winiarską sławę dzięki wysiłkom podejmowanym przez producentów na rzecz podnoszenia jakości. Ta popularność przejawia się w szczególności w licznych wydarzeniach, które tam się odbywają, oraz w wybraniu gminy na miejsce siedziby Domu Wina (fr. Maison des vins) „Grignan-les-Adhémar”.

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji winogron i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

- w departamencie 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;
- w departamencie Drôme: Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyrolles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, 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, Teyssières, La Touche, Tulette, Valouse, Ventrol, Vesc, Vinsobres;
- w departamencie Gard: Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson;
- w departamencie Vaucluse: Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Puyméras, Rasteau, Richerenche, Roaix, Sablet, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Travaillan, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès, Visan.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety win opatrzonych kontrolowaną mogą wskazywać na większą jednostkę geograficzną tj. „Vignobles de la Vallée du Rhône” (winnice Doliny Rodanu) na warunkach określonych w umowie między różnymi zainteresowanymi organami ds. ochrony tych produktów i zarządzania.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-f57bb70c-e0a8-44c0-bc75-3aeca81c658d](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f57bb70c-e0a8-44c0-bc75-3aeca81c658d)