



C/2024/1810

29.2.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/1810)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Grignan-les-Adhémar»

PDO-FR-A0929-AM03

Data da comunicação: 7.12.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica e área de proximidade imediata

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Grignan-Lès-Adhémar» é completado, sem outras alterações, na parte IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações, ponto 1, «Área geográfica», e ponto 3, «Área de proximidade imediata», acrescentando-se a referência ao *Code officiel géographique* de 2023.

Esta alteração textual permite remeter a área geográfica para a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) vigente em 2023 e garantir a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

O documento único é complementado com a referência às rubricas «Área geográfica» e «Condições suplementares – área de proximidade imediata».

2. Superfície parcelar delimitada

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Grignan-Lès-Adhémar» é completado, sem outras alterações, na parte IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações, ponto 2, «Superfície parcelar delimitada», para retificar a data de aprovação pela autoridade nacional competente da superfície parcelar delimitada no âmbito da área geográfica de produção. A delimitação parcelar consiste em identificar as parcelas da área geográfica de produção aptas para a produção da denominação de origem protegida em apreço. A área geográfica não é alterada.

Esta alteração não afeta o documento único.

3. Medidas transitórias

Altera-se o capítulo I do caderno de especificações; a parte XI («Medidas transitórias») é complementada para aditar uma medida transitória, na sequência da revisão da delimitação das parcelas, para permitir que os operadores cujas parcelas plantadas antes da data da revisão e excluídas da área parcelar demarcada da denominação tenham direito à designação, o mais tardar, até à colheita de 2053, inclusive, desde que cumpram as outras disposições do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

4. Referência à entidade de controlo

O capítulo III do caderno de especificações é alterado no ponto II, «Referências que dizem respeito à estrutura de controlo», para indicar que o controlo da conformidade com o caderno de especificações é efetuado sob a autoridade do INAO, com base num plano aprovado.

Esta alteração não afeta o documento único.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome(s)

Grignan-les-Adhémar

2. Tipo de indicação geográfica:

DOP – Denominação de origem protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas:

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

1. Descrição analítica

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos com denominação de origem «Grignan-les-Adhémar» são vinhos tranquilos tintos, rosés e brancos. Os vinhos tintos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 % e os brancos e rosés de 11,5 %.

Apresentam, após fermentação, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) igual ou inferior ou igual a:

— Vinhos brancos e rosés: 4 g/l

— Vinhos tintos com título alcoométrico volúmico natural igual ou inferior a 14 %: 3 g/l

— Vinhos tintos com título alcoométrico volúmico natural superior a 14 %: 4 g/l

Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos apresentam um teor de acidez volátil inferior ou igual a:

— 18,37 miliequivalentes por litro, no caso dos vinhos tintos; 14,28 miliequivalentes por litro, no caso dos vinhos brancos e rosés.

— Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos apresentam:

Um índice de polifenóis totais (DO 280 nm) superior ou igual a 40;

Uma intensidade cromática modificada (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) superior a 5;

Um teor máximo de ácido málico de 0,4 miliequivalentes por litro.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não ultrapassa os 13 %.

Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. Descrição organolética

BREVE DESCRIÇÃO

Todos estes produtos fazem parte da grande família de vinhos do vale do Ródano, pelas suas características sensoriais, afinidades entre solos e castas.

Os vinhos tintos distinguem-se, no entanto, pela sua singularidade, graças, em especial, à presença da casta *grenache* N, que é cultivada aqui no limite da zona de maturação, conferindo aos vinhos finura, elegância de frutado e um carácter redondo. A casta *syrah* N complementa o lote, assegurando a estrutura tânica, a intensidade de cor e a finura dos aromas vegetais e florais. Estes vinhos tintos podem beber-se jovens, embora tenham um excelente potencial de guarda, graças à casta *syrah* N, importante nesta denominação de origem controlada, na parte meridional das vinhas do vale do Ródano.

Obtidos por prensagem ou sangria, os vinhos *rosés* são frutados e elegantes; na cor, vão do rosa ao vermelho-claro. Na boca, distinguem-se pela frescura e suavidade; predominam os aromas de frutos vermelhos.

Os vinhos brancos são produzidos a partir de uma mistura de castas meridionais – *bourboulenc* B, *grenache* B, *clairette* B, entre outras – e castas mais setentrionais – *marsanne* B, *roussanne* B ou *viognier* B. A ampla gama de castas permite a formação de lotes com múltiplas combinações. Produzem-se vinhos brancos secos que desenvolvem uma grande complexidade aromática (floral, frutado, mineral, etc.). A acidez no palato é contrabalançada pelo carácter redondo.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. Práticas vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas específicas

1) Prática cultural:

Densidade da plantação

— As vinhas apresentam uma densidade mínima da plantação de 4 000 pés por hectare. Não podem apresentar uma distância entre linhas superior a 2,50 metros.

A distância entre pés de uma mesma linha não pode ser inferior a 1 metros nem superior a 1,50 metros.

Regras de poda

Disposições gerais:

- Efetua-se a poda curta (vaso e cordão Royat), com um máximo de 12 olhos francos por pé;
- Durante o período de constituição do cordão Royat, que está limitado a dois anos, é permitida a poda Guyot;
- Nas parcelas plantadas a partir de 1 de agosto de 2022, a altura do cordão não pode exceder 70 cm.

Disposições específicas:

— Nas castas *viognier* B e *syrah* N, pode igualmente efetuar-se a poda Guyot simples, com um máximo de 10 olhos francos por vara e um talão dois olhos francos, no máximo.

Regras de embardamento

As castas *marsanne* B, *marselan* N, *roussanne* B, *syrah* N e *viognier* B são obrigatoriamente embardadas com, pelo menos, um arame de sustentação e um nível de arames de elevação (método de condução em «plano elevado»).

A rega pode ser autorizada.

2) Prática enológica específica

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %;
- Na produção de vinhos rosés, é autorizada a utilização, pelo vinificador, de carvões de uso enológico, estremes ou em preparações, exclusivamente nos mostos de prensa e apenas em 20 % do volume total do vinho vinificado pelo produtor em causa para a colheita correspondente.

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima).

5.2. Rendimentos máximos

58 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

A vindima, vinificação e elaboração dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios do departamento de Drôme, com base no *code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 2023:

Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonzelle, Donzère, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Grignan, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Salles-sous-Bois, Solérieux, Valaurie.

7. Castas de uva de vinho

Bourbouly 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. Descrição da(s) relação(ões)

8.1. Fatores naturais e humanos que contribuem para a relação

Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica da denominação «Grignan-les-Adhémar» fica no coração do Drôme provençal, uma zona de transição e de interseção entre o atual Delfinado e o Comtat, o maciço central e os pré-Alpes. Situa-se na margem esquerda do Ródano, a sul de Montélimar, e a norte de Bollène, no departamento de Drôme, e abrange o território de 21 municípios entre o Ródano, a oeste, e o Enclave des Papes, a leste. Na paisagem, as planícies alternam com as regiões montanhosas de altitude moderada, em média 200 m.

O substrato da área geográfica é constituído principalmente por formações do Mioceno médio. A leste (municípios de Grignan e Colonzelle), areias margosas e molassos margosos denominados «molassos de Grignan». No centro, estes depósitos do Helveciano convertem-se em areias amareladas e arenitos (*saffres*) em Valréas. Dão solos arenosos leves, de profundidade variável, pouco ricos em reservas minerais.

A sul, o município de La Baume-de-Transit distingue-se pelos terraços do período Wurmiano – com solos argilo-calcários e pedregosos depositados pelo rio Aygues –; a oeste, pelos terraços do Ródano.

A norte, os terraços fluviais mais antigos flanqueiam as colinas calcárias que circundam o vale do Ródano, parcialmente recobertos pelos depósitos calcários provenientes destas encostas. Estes territórios de solos pobres e magros eram dominados pela garriga (Bois des Mattes). Em tempos relativamente recentes (1960-1970) foram colonizados pela videira.

O território é marcado por uma fronteira climática. O clima é de tipo mediterrânico, mais ténue a norte, coincidindo com o limite setentrional de cultivo da oliveira e da casta *grenache* N.

As precipitações são irregulares, variando as médias anuais entre 700 mm e 1 000 mm.

As temperaturas são amenas e rondam os 13 °C anuais, em média; a insolação é elevada (cerca de 2 500 horas por ano). A frequência do vento (sobretudo o mistral) reforça a aridez das encostas votadas à viticultura.

Este clima é mais matizado pelas influências continentais – devidas a uma série de colinas que atravessam o vale do Ródano –, que tornam os invernos mais rigorosos.

As parcelas de vinha cultivada nesta fronteira climática diferenciam-se pela altitude e topografia.

Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

Entre os inúmeros vestígios romanos que atestam a presença de vinhas e de vinho na região, destaca-se a descoberta, em 1983, de uma grande exploração vitícola no município de Donzère, no centro desta zona vitícola, que constitui um elemento fundamental da sua história prestigiosa.

Desde a sua origem, a vinha não cessou de prosperar. Em 1850, a sua superfície total atingiu 2 500 hectares. No entanto, tal como as outras vinhas francesas, foi duramente atingida pela crise da filoxera em 1885. Apesar da relativa perda de interesse pela vinha, um núcleo de viticultores dinâmicos, fiéis às tradições vitícolas da região, aposta numa viticultura de qualidade.

Em 1962, foi apresentado ao *Institut national de l'origine et de la qualité* um pedido de reconhecimento dos vinhos locais como vinhos com denominação de origem de qualidade superior «Coteaux du Tricastin».

A denominação foi reconhecida por decreto em 13 de março de 1964, estabelecendo-se as suas condições de produção.

Dez anos depois, os produtores adequaram o encepamento ao contexto vitícola, adaptaram e melhoraram as técnicas de produção e obtiveram o reconhecimento da denominação de origem controlada em 27 de julho de 1973.

A década de 1970 foi marcada por uma renovação das vinhas e um rápido aumento da produção, que passou, entre 1976 e 1983, de 53 000 para 78 000 hectolitros.

A alteração do nome da denominação de origem controlada «Coteaux du Tricastin» para «Grignan-les-Adhémar», há muito solicitada pelos produtores, foi formalizada por decreto em 16 de novembro de 2010.

Em 2010, a vinha cobria 2 600 hectares, com uma produção média de 55 000 hectolitros, repartida por cerca de quarenta adegas individuais e 12 adegas cooperativas. Os vinhos da denominação de origem controlada «Grignan-les-Adhémar» são tintos, brancos e *rosés*, embora domine a produção de tintos (cerca de 75 % dos volumes produzidos em 2008).

As plantações recentes têm apostado gradualmente na produção de vinhos brancos secos, que, em 2008, representavam 7 % dos volumes produzidos.

8.2. Interações causais

Entre o Delfinado e a Provença, na margem esquerda do Ródano, foram implantados vinhedos que beneficiam da influência mediterrânica da região do Drôme provençal. O encepamento é composto por castas frequentemente meridionais, implantadas no limite da zona de maturação, cuja expressão única se deve a uma prática de cultivo corrente entre os viticultores locais, que privilegia a altitude média e uma exposição solar elevada.

A origem muito antiga dos vinhedos e, sobretudo, a prática da vinificação estão atestadas desde a época da Gália pré-romana, graças à descoberta de uma das mais antigas «villas» vitícolas da Antiguidade.

Esta prática foi transmitida ao longo da história na região de Tricastins. As gerações de produtores souberam preservar as vinhas, apesar das provações sofridas, entre as quais se conta a filoxera, que levou à criação de associações de produtores e ao estabelecimento de regras comuns para uma produção de qualidade.

Os progressos desta cooperação refletiram-se no subsequente reconhecimento dos vinhos locais com denominação de origem, «vinho delimitado de qualidade superior», a que se seguiu a denominação de origem controlada «Coteaux du Tricastin», numa altura em que a procura podia ter justificado o aumento da produção em detrimento da qualidade associada à origem.

Todos os vinhos provêm de uvas colhidas em parcelas cuidadosamente selecionadas e de lotes de várias castas plantadas em parcelas de solos pobres e quentes, com boa capacidade de drenagem. Estas características conferem originalidade aos vinhos tintos – macios, frutados e, ainda assim, estruturados – e uma grande paleta aromática aos vinhos brancos secos, que se distinguem pelo caráter meridional. À semelhança dos tintos, os vinhos *rosés* são macios e frutados.

A qualidade e a reputação destes vinhos estão há muito consolidadas, embora a sua identidade tenha variado ao longo do tempo, consoante os nomes dos municípios ou da região que lhes foram atribuídos.

Em 2010, tal como solicitado pelos produtores durante anos, o nome da denominação de origem controlada foi alterado para «Grignan-les-Adhémar», reforçando a relação entre o centro geográfico do território e os vinhos do município de Grignan, cuja história está ligada à família «Adhémar de Grignan». François de Castellane Adhémar, conde de Grignan, governador da Provença no século XVII, casado desde 1669 com a filha de *madame* de Sévigné, contribuiu para tornar o nome da sua família indissociável do município de Grignan.

Em 1781, Faujas de Saint-Fonds escreve a sua *Histoire naturelle de la province de Dauphiné*, sobre vinhos de renome, conhecidos como «vinhos Donzère», produzidos no município epónimo: «os lugares mais conhecidos são Roussettes, le Suel, la Figerasse e Javalin, que ocupam cerca de meia-légua em várias encostas. Nos solos abundam as pedras e os calhaus rolados». E, mais adiante: «A planície de Grès... produz igualmente bons vinhos, assim como os lugares de Opplias, Borillon e Lermias, cujo vinho deve ser cortado com o de Grès». Mais adiante ainda, descobrimos que estes vinhos são reconhecidos e apreciados fora da área geográfica e, por vezes, muito além: «Os vinhos Donzère são exportados para Paris, Lyon, Grenoble, Velay e Vivarais; aguentam bem as viagens marítimas e foram até enviados para Constantinopla com sucesso». Na mesma obra, o autor considera que as castas então cultivadas (*clairette*, *picardan*, *rosani*) «dão um vinho branco delicioso».

Em 1896, um opúsculo sobre a vinha de Château-Bizard, situada em Allan, equiparava os vinhos dos municípios de Allan, Roussas e La Garde-Adhémar aos outros vinhos ditos «Côte du Rhône». Os vinhos do município de Allan são igualmente referidos na topografia das vinhas francesas de Jullien (1822), aparecendo, na classificação, logo a seguir aos vinhos «Ermitage» e «Côte-Rôtie». No *Traité de viticulture* de G. Foex (1895), na página 811, o autor faz referência aos vinhedos de Allan e compara o vinho desta zona ao de «Châteauneuf-du-Pape».

O município de Grignan, no centro da denominação de origem controlada, frequentemente citado na história destes vinhedos, reconquistou a sua reputação vitícola graças aos esforços qualitativos envidados pelos produtores. Tudo isto se traduz nos inúmeros eventos que aí se realizam e na criação da Casa dos Vinhos de «Grignan-les-Adhémar».

9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de proximidade imediata, definida por derrogação, para a vinificação e elaboração dos vinhos é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2023:

- Departamento de Ardèche: Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières, Viviers.
- Departamento de Drôme: Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyroles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison-sur-Lez, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochebude, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Sainte-Jalle, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Salettes, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc, Vinsobres.
- Departamento de Gard: Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson.
- Departamento de Vaucluse: Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès, Visan.

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada «Vignobles de la Vallée du Rhône», em conformidade com as condições estabelecidas na convenção celebrada entre os diferentes organismos de defesa e de gestão implicados.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f57bb70c-e0a8-44c0-bc75-3aeca81c658d