



Ecrit par le 10 février 2026

L'appellation Gigondas se met au blanc



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Gigondas ne produisait jusqu'alors que des vins rouges et rosés. Au début du mois de septembre, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a émis un vote favorable à l'unanimité à la demande d'extension de l'AOC Gigondas aux vins blancs.

Depuis l'obtention de l'AOP en rouge et en rosé en 1971, la plupart des anciennes parcelles de cépages blancs à Gigondas ont été renouvelées en cépages rouges. Plusieurs domaines ont tout de même continué à vinifier des blancs mais sous l'AOP Côtes du Rhône et non Gigondas.

En 2011, l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de Gigondas monte un groupe composé de vignerons et de négociants pour étudier la question des vins blancs. Des expérimentations sont donc réalisées à partir de raisins blancs cultivés dans différents secteurs de l'appellation. La qualité des essais mène à une modification du cahier des charges en 2018. La Clairette blanche est alors proposée comme cépage principal, à hauteur de 70 % minimum, vinifiée seule ou en assemblage avec les variétés traditionnelles de la vallée du Rhône présentes à Gigondas telles que le Bourboulenc blanc, la Clairette rose, le Grenache blanc et gris, la Marsanne blanche, le Piquepoul blanc ou encore la Roussanne.

Il y a quelques semaines, l'INAO a voté en faveur de l'extension de l'AOC Gigondas aux vins blancs. L'appellation, qui possède le statut de cru depuis 51 ans, se dégustera donc aussi en blanc à partir du millésime 2023. Les terroirs de Gigondas offrent de très beaux potentiels pour les vins blancs. Ils produisent des vins droits et ciselés, avec minéralité et fraîcheur, et des notes de tilleul et d'acacia en bouche.

V.A.

