Publié au BO-AGRI du 26 juin 2014

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « CÔTES DU LOT »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011, modifié par arrêté du 6 juin 2014, publié au *JORF* du 14 juin 2014

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Côtes du Lot », initialement reconnue en vin de pays du Lot par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Côtes du Lot » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Côtes du Lot » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée «Côtes du Lot » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Rocamadour », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Côtes du Lot » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs et aux vins mousseux de qualité blancs et rosés.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 % vol. pour les vins blancs et rosés et de 10 % vol. pour les vins rouges.

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

- 15.29 meq/l (0,75g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose) et pour les vins rouges;
- 12.24 meq/l (0.60g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose).

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

- 175 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant moins de 5 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose) ;
- 200 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant plus de 5 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose).

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont caractérisés par une couleur pourpre violette plus ou moins soutenue, et des arômes de fruits rouges avec des notes fermentaires. Ils sont agréables à boire jeunes. Les vins tranquilles rosés sont caractérisés par une couleur relativement soutenue. Ils présentent des arômes fruités et des notes acidulées, qui peuvent être modulées par une sucrosité variable.

Les vins tranquilles blancs présentent une couleur jaune soutenue et brillante ainsi qu'une riche complexité aromatique basée sur des notes fruitées (poire, coing) et florales à dominante de fleurs blanches.

Les vins mousseux blancs et rosés présentent une finesse aromatique et une bonne acidité donnant en bouche une fraîcheur gustative agréable associée à de fines bulles. D'un point de vue aromatique, les vins mousseux blancs expriment des notes fermentaires associées à des notes fruitées (poire, coing). Les vins mousseux rosés se distinguent par des notes de fruits exotiques et de pamplemousse. La teneur en sucres est variable.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot » sont réalisées dans le département du Lot.

La récolte des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot » complétée du nom de l'unité géographique « Rocamadour » est réalisée sur le territoire de la commune de Rocamadour dans le département du Lot.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot » est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique suivants :

- dans le département du Lot-et-Garonne : Fumel et Tournon-d'-Agenais ;
- dans le département du Tarn-et-Garonne : Lauzerte, Molières, Montaigu-de-Quercy et Montpezat-de-Quercy.

5 – Encépagement

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à la réglementation communautaire et nationale en vigueur.

Les principaux cépages entrant dans l'élaboration des vins tranquilles de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » sont :

- Pour la production de vins rouges et rosés : abouriou N, alicante Henri Bouschet N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cinsaut N, cot N, gamay N, jurançon noir N, merlot N, muscat de Hambourg N, segalin N, syrah N et tannat N.
- Pour la production de vins blancs : chardonnay B, chenin B, colombard B, len de l'el B, liliorila B, mauzac B, sauvignon B, semillon B, ugni blanc B et viognier B.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » sont issus de vins de base produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- Pour les vins rosés : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, gamay N, merlot N et syrah N;
- Pour les vins blancs: chardonnay B, chenin B, mauzac B, muscat B, sauvignon B, semillon B et viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation

A l'exception des vins revendiquant les mentions «primeur» ou «nouveau», les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise en consommation.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » sont obtenus par première ou deuxième fermentation alcoolique obligatoirement en bouteille.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » s'étend sur l'ensemble du département du Lot, dans le Sud-Ouest de la France.

La majorité de la zone est située sur les causses du Quercy, grands plateaux calcaires ondulés de l'ère secondaire, s'appuyant au nord-ouest sur les terrains primaires des contreforts du Massif Central (le Ségala), et surmontés en bordure sud-ouest par les calcaires tendres du tertiaire (le Quercy blanc).

Le territoire est traversé, d'est en ouest, par 2 grandes rivières, la Dordogne au nord et le Lot plus au sud. Ces rivières ont creusé leurs vallées profondément dans le causse, déposant leurs alluvions au cours des différentes glaciations du quaternaire.

Le climat est de type atlantique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Globalement, les hivers sont froids. Le printemps marque une nette élévation des températures et de la pluviométrie. L'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. Le début de

l'automne est doux et ensoleillé. On note un gradient d'influence atlantique croissant entre les limites orientales et occidentales de la zone. Le nord du département subit une influence continentale plus marquée que le sud, de par la proximité du Massif Central.

8.2 – Spécificité du produit

La vigne est présente dans le Quercy depuis la conquête romaine mais sa culture se développe véritablement à partir du Xème siècle, sur les terres ecclésiastiques des nombreuses abbayes édifiées dans la région. Dans les chartes des communes datées du XIIIème siècle, de nombreux articles font référence à la culture de la vigne.

Certaines abbayes vendent leurs vins au négoce bordelais. Les vins sont alors transportés via le Lot ou la Dordogne jusqu'à Bordeaux, où une partie est expédiée vers l'Europe du Nord. En 1287, des lettres de patente royales sont accordées pour le commerce des vins de la « Côtes du Lot ». Le vignoble se développe, suivant les aléas des rapports conflictuels avec les jurats de Bordeaux qui réglementent le commerce fluvial des vins du « Haut-Pays ».

Au milieu du XIXème siècle, la région du Quercy est un des plus grands vignobles français (40000 hectares). Dès 1876, il est ravagé par le phylloxéra. La culture de la vigne se maintient néanmoins et pour faire face aux fraudes et aux trafics sur l'origine des vins, le syndicat des viticulteurs du Lot est créé en 1929.

La reconstruction du vignoble est laborieuse, entravée par les deux guerres mondiales.

Au sortir de la Seconde Guerre Mondiale, l'état du vignoble est très dégradé et de nombreuses vignes sont abandonnées. Le gel de 1956 lui porte un nouveau coup dur. Cependant, malgré ce contexte difficile, une nouvelle génération d'hommes, dynamiques et déterminés, s'organise pour développer la production. Le vin de pays du Lot est alors défini par décret du 13 septembre 1968.

Au début des années 2000, un petit groupe humain particulièrement dynamique replante de la vigne sur la commune de Rocamadour, commune sur laquelle 200 ha de vigne étaient recensés avant le phylloxéra. Cette démarche a abouti à la production de vins utilisant le nom de la célèbre cité religieuse de Rocamadour.

L'indication géographique protégée « Côtes du Lot » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs ainsi qu'aux vins mousseux de qualité blancs et rosés.

Les vins rouges et rosés sont issus principalement des cépages cot N, merlot N, gamay N, cabernet franc N, tannat N, segalin, syrah N et cabernet-sauvignon N. Les vins rouges sont caractérisés par une couleur pourpre violette plus ou moins soutenue, et des arômes de fruits rouges avec des notes fermentaires. Ils sont agréables à boire jeunes. Les vins tranquilles rosés sont caractérisés par une couleur relativement soutenue. Ils présentent des arômes fruités et des notes acidulées, qui peuvent être modulées par une sucrosité variable.

Les vins blancs sont issus principalement des cépages chardonnay B, chenin B, sauvignon B, semillon B, et viognier B. Les vins tranquilles blancs présentent une couleur jaune soutenue et brillante ainsi qu'une riche complexité aromatique basée sur des notes fruitées (poire, coing) et florales à dominante de fleurs blanches.

Les vins mousseux représentent à ce jour une production confidentielle mais non moins ancienne puisque les premiers vins mousseux sont produits sur la zone en 1970. Les vins mousseux blancs et rosés présentent une finesse aromatique et une bonne acidité donnant en bouche une fraîcheur gustative agréable associée à de fines bulles. D'un point de vue aromatique, les vins mousseux blancs expriment des notes fermentaires associées à des notes fruitées (poire, coing). Les vins mousseux

rosés se distinguent par des notes de fruits exotiques et de pamplemousse. La teneur en sucres est variable.

En 2009, une superficie de près de 600 hectares est exploitée par environ 230 producteurs, répartis en 145 chais indépendants et 2 caves coopératives. Les vins rouges représentent environ 60% de la production. La production de vins rosés s'est développée au cours des 10 dernières années et représente à ce jour 35% de la production ; les vins blancs représentent 5% du volume revendiqué.

8.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Les vignerons des Côtes du Lot ont su exploiter et mettre en valeur la combinaison de situations géomorphologiques et topographiques particulières et d'un climat aux influences diverses. La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, généralement doux et ensoleillés, permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux.
Le vignoble, implanté sur les terrasses d'alluvions anciennes du Lot, les plateaux et coteaux des causses calcaires, bénéficie de sols généralement bien drainés, se réchauffant facilement.
La conjugaison des influences océaniques et méditerranéennes, associée à des sols propices à la culture de la vigne, confère aux vins de l'IGP « Côtes du Lot » une complexité aromatique remarquable. Ces facteurs naturels sont également favorables à la production de vins mousseux de qualité présentant une finesse aromatique et une bonne acidité, associées à une fraîcheur gustative agréable et de fines bulles.

Jouissant d'une antériorité très ancienne sur l'ensemble du département, le vignoble se concentre aujourd'hui autour de la vallée du Lot et sur les côtes et coteaux avoisinants, sur la commune de Rocamadour, et aux confins nord du département, sur les abords de la Cère, affluent de la Dordogne.
La pérennité de ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits. Le groupe humain a su s'adapter au fil du temps en améliorant son savoir-faire afin d'entretenir la notoriété et la réputation d'un vignoble ancien reconstruit après la crise phylloxérique. Les vignerons cherchent en permanence à améliorer la notoriété de leur production en figurant aux palmarès du Concours des Vins du Sud Ouest à Toulouse, ou du Concours Général Agricole de Paris. Certaines cuvées sont régulièrement citées au guide Hachette des vins (éditions 2009-2010-2011).

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IGP du l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

L'indication géographique protégée « Côtes du Lot » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud Ouest ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus grande « Sud Ouest » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot ».

L'étiquetage des vins tranquilles blancs et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » comporte la mention « demi-sec » ou « moelleux » ou « doux » conformément à la réglementation.

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T, acide malique pour les vins rouges hors primeur, surpression pour les vins mousseux)	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs et mono-cépages)	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité charge du contrôle est QUALISUD - 15 avenue de Bayonne- 40500 ST SEVER
TÉL. : 05 58 06 15 21 - FAX : 05 58 75 13 36

QUALISUD est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.
Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par QUALISUD, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.