CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« AUDE »

homologué par l'arrêté du 26 octobre 2011, *JORF* du 4 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Aude », initialement reconnue vin de pays de l'Aude par le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968 les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Aude » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

- Coteaux de la Cabrerisse
- Coteaux de Miramont
- Côtes de Lastours
- Côtes de Prouilhe
- Hauterive
- La côte rêvée
- Pays de Cucugnan
- Val de Cesse
- Val de Dagne

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Aude » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique «Aude » complétée de l'une des unités géographiques plus petites visées ci-dessous, présentent les paramètres analytiques suivants :

PARAMETRES ANALYTIQUES SPECIFIQUES		
Unité géographique	Titre alcoométrique Volume acquis	Acidité Volatile en meq/l (en g/l H2 SO4) (FML : fermentation malolactique)
Coteaux de la Cabrerisse	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs.	
Coteaux de Miramont	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H2SO4) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H2SO4)
Côtes de Lastours	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H2SO4) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H2SO4)
Côtes de Prouilhe	11,5 % Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H2SO4) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H2SO4)
Hauterive	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	
Pays de Cucugnan	10,5 % Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H2SO4) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H2SO4)
Val de Cesse	11 % Vol. pour vins rouges 10,5 % Vol. pour vins blancs et rosés	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H2SO4) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H2SO4)

La fermentation malolactique doit être terminée au stade de la mise à la consommation.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont caractérisés par des arômes fruités, dont l'intensité et la nature varient selon les cépages et les technologies utilisées.

Les vins rouges sont généralement gouleyants et suaves, mais peuvent aussi bénéficier d'une structure plus importante, notamment pour les vins issus des unités géographiques plus petites.

Pour les vins blancs et rosés, les techniques de vinification permettent de maintenir d'excellents équilibres et d'en préserver la fraîcheur et le fruité.

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 « Aude » sont réalisées dans le département de l'Aude.

Pour les vins bénéficiant de l'indication géographique « Aude » complétée de l'une des unités géographiques plus petites visées ci-dessous, la récolte des raisins est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :

Unités géographiques	***Communes***
Coteaux de la Cabrerisse	Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan, Montséret, à l'exception de la partie de la commune située au nord de la route nationale 613 (section A3).
Coteaux de Miramont	Barbaira, Capendu, Comigne, Douzens, Floure, Fontiès-d'Aude, Marseillette, Moux, Saint-Couat-d'Aude.
Côtes de Lastours	Alzonne, Aragon, Conques-sur-Orbiel, Fraisse-Cabardès, Les Ilhes-Cabardès, Lastours, Limousis, Montolieu, Moussoulens, Raissac-sur-Lampy, Sainte-Eulalie, Saint-Martin-le-Vieil, Salsigne, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villardonnel, Villegailhenc.
Côtes de Prouilhe	Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Bram, Brésilhac, Brugairolles, Cailhau, Gramazie, Hounoux, Lassère-de-Prouilhe, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Lignairolles, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montgradail, Cassaigne (La), Cailhavel, Cambieure, Courtête (La), Escueillens,Saint-Just-de-Bélengard, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, Force (La), Monthaut, Montréal, Roullens, Routier, Seignalens, Saint-Gaudéric, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villeneuve-lès-Montréal, Villesiscle, Villepinte, Alaigne en partie (section A, en entier ; section B, en entier ; section C1, nos 1 à 147 ; section C2, nos 182 à 245, 263 à 264 et 316 à 329 ; section C3, nos 332 à 334, 336 à 337 et 340 à 356 ; section D1, nos 1 à 98 et 113 à 281 ; section D2, nos 282 à 295 et 301 à 328 et section D3, en entier),Castelnaudary, Issel, Saint-Papoul, Lasbordes.
Hauterive	Talairan, Tournissan, Fabrezan, Ferrals, Fontcouverte, Ornaisons, Tourouzelle, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Lagrasse, Névian, Montredon, Ribaute, Saint-André-de-Roquelongue, Bizanet, Raissac-d'Aude, Villedaigne, Saint-Pierre-des-Champs, Narbonne (sections cadastrales KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G6, G7), Montséret (section cadastrale A3), Villerouge-Termenès, Félines-Termenès, Laroque-de-Fa, Soulatgé, Termes, Vigne-vieille, Lairière, Montjoi, Lanet, Lézignan, Conilhac-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Escales, Montbrun, Cruscades, Argens.
La Côte Rêvée	Gruissan, Bages, Fitou, Lapalme, Leucate, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Sigean, Caves, Feuilla, Portel, Treilles, Roquefort-des-Corbières.
Pays de Cucugnan	Cucugnan, Davejean, Dernacueillette Duilhac, Maisons, Massac, Montgaillard, Padern, Palairac, Rouffiac-des-Corbières.
Val de Cesse	Argeliers, Bize-Minervois, Ginestas, Mailhac, Mirepeisset, Paraza, Pouzols-Minervois, Roubia, Sainte-Valière, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Ventenac en Minervois.
Val de Dagne	Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Labastide-en-Val, Maironnes, Montirat, Montlaur, Monze, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Villar-en-Val, Villetritouls, partie de la commune de Lagrasse (hameau de Villemagne section E).

4.2 Zone de proximité immédiate :

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'Indication géographique protégée « Aude » complétée ou non par le nom d'une unité géographique visée au point 2 est constituée par les arrondissements suivants :

Département de l'Ariège : Foix, Pamiers.
Département de l'Hérault : Béziers
Département de la Haute Garonne : Toulouse.
Département des Pyrénées orientales : Perpignan, Prades.
Département du Tarn : Castres.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

alicante henri bouschet N, alphonse lavallée N, altesse B, alvarinho B, aramon N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, aubun N, baroque B, bourboulenc B, cabernet Franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombard B, cot N, counoise N, danlas B, egiodola N, ekigaïna N, fer N, gamay N, gamay de chaudenay N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros Manseng B, jurançon noir N, liliorila B, listan B, lival N, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mérille N, merlot N, mondeuse N, monerac N, morrastel N, mourvèdre N, muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains rouges Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N, négrette N, nielluccio N, parellada B, perdea B, petit Manseng B, petit Verdot N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, portan N, ribol N, riesling B, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, semebat N, semillon B, servant B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tourbat B, ugni blanc B, verdelho B, vermentino B, villard blanc B , villard noir N , viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée Aude » complétée ou non par le nom d'une unité géographique à l'exception des unités géographiques Coteaux de la Cabrerisse et Val de cesse qui présentent des rendements spécifiques, sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres.

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.

RENDEMENTS SPECIFIQUES		
Unité géographique	Rendement maximum de production (hl/ha)	Volume autorisé au delà du Rendement maximum de production (hl/ha)
Coteaux de la Cabrerisse (vins rouges, rosés, blancs)	85	5
Val de Cesse (vins rouges et rosés) Val de cesse (vins blancs)	100 105	10 10

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

7.1 – Transformation- Dispositions générales

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges au stade de la mise à la consommation, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » complétée par les unités géographiques suivantes :

- Coteaux de la Cabrerisse
- Côtes de Lastours
- Côtes de Prouilhe
- Hauterive

Cette disposition ne concerne pas les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » complétée par les mentions « primeurs » ou « nouveau » pour les quatre unités géographiques indiquées ci-dessus.

8 – Lien avec la zone géographique

8-1 Spécificité de la zone géographique

L'Aude, fleuve capricieux du sud de la France en région Languedoc-Roussillon, qui prend naissance dans les Pyrénées et a donné son nom à cette indication géographique protégée, parcours sur à peine plus de 200 km une étonnante diversité de paysages aux sols variés, schistes, calcaires et en se rapprochant de son embouchure, de terrasses caillouteuses et de sols alluvionnaires.

Présente dans pratiquement tout le département, la vigne s'étend du massif des corbières au sud, à la montagne noire au nord, dernier chaînon du massif central, avec en son cœur une zone de collines douces traversées par le fleuve Aude qui termine son parcours près de Narbonne. Limité à l'est par la mer méditerranée, le vignoble prend fin à l'ouest dans le massif de la Malepère.

A l'identique des paysages, le climat est varié et changeant, méditerranéen strict sur sa partie est, avec des étés chauds et secs et des pluies d'automne et de printemps souvent violentes. Des nuances océaniques apparaissent à l'ouest du département. La pluviométrie, souvent inférieure à 500 mm sur la frange maritime, peut atteindre 800 mm à l'intérieur du vignoble, avec des effets amplifiés par l'altitude.

Le régime des vents est dual, vent de la mer qui adouci les rigueurs climatiques notamment l'été, et vent d'ouest, appelé « cers », au caractère tempétueux et desséchant, mais très favorable au bon état sanitaire des raisins.

8-2 Spécificité du produit

C'est à l'époque ou Narbonne était capitale de la gaule romaine, que se développera le premier grand vignoble de l'Aude.

Après diverses vicissitudes, celui-ci renaitra de façon modeste sous l'impulsion des moines autour des abbayes disséminées dans le département, mais c'est avec le canal du midi inauguré à la fin du XVIIème siècle, qui reliera la mer méditerranée à l'océan atlantique, que pourra s'installer un nouveau vignoble à vocation commerciale qui atteindra son apogée lorsque se développera le chemin de fer au XIXème siècle.

Depuis cette date le vignoble bénéficie de toutes les évolutions technologiques qui ont permis de répondre aux évolutions des modes de consommation.

Au niveau réglementaire, une première étape avec la définition de « vin de canton » permettra la reconnaissance des vins de l'Aude au niveau national. Le décret du 13 septembre 1968 transformera ces « vins de cantons » en « vins de pays » en distinguant des critères de production particuliers.

L'IGP « Aude » se produit dans les 3 couleurs, des vins rouges majoritairement (70% de la production), mais également des vins rosés (25%) et blancs (5%).

La production d'environ 700.000 hectolitres par an est essentiellement composée de vins issus d'assemblage de cépages traditionnels languedociens, grenache, carignan, cinsault, et de cépages d'autres vignobles tels que merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay et sauvignon ou de variétés métis tel que les marselan, caladoc ou chasan, qui ont permis de diversifier la gamme de produits.

La gestion de cette riche palette de cépages en fonction des contextes pédoclimatiques permet en toute situation une bonne maturité des raisins. Leur vinification bénéficie des technologies les plus modernes, extraction douce et maitrise des températures, qui favorisent le caractère fruité de ces vins destinés à être consommés jeunes.

L'élégance et la finesse des tanins sont recherchées pour les vins rouges. Les vins blancs et rosés sont équilibrés et caractérisés par leur fraicheur.

L'indication géographique protégée « Aude » peut être complétée par le nom de 9 unités géographiques plus petites réparties sur l'ensemble du territoire, chacune apportant une spécificité en relation avec des conditions pédo-climatiques particulières.

Sept d'entre elles présentent des conditions de production plus strictes :

- Côtes de Lastours : vignoble situé au nord de Carcassonne, en piémont de la montagne noire ou une maturité lente permet une très bonne expression aromatique des vins sur les 3 couleurs.
- Côtes de Prouilhe : vignoble le plus à l'ouest du département de l'Aude avec une production principale de vins blancs vifs et aromatiques, essentiellement en Chardonnay et Grenache blanc. En rouge, s'expriment principalement les cépages Merlot et Cabernet Sauvignon ainsi que les métis Portan et Marselan.
- Coteaux de Miramont : située au nord de la montagne d'Alaric dans le massif des Corbières, le vignoble produit 10.000 hl en moyenne de vins rouges rosés principalement.
- Coteaux de la Cabrerisse : petit vignoble situé au cœur des Corbières dans un environnement de collines essentiellement argilo calcaires ou les vins s'expriment avec élégance mais aussi avec une structure tannique tout en finesse pour les vins rouges.
- Hauterive : important vignoble, qui s'étend de la source de la rivière Orbieu jusqu'à sa confluence avec la rivière Aude, et traverse une importante diversité de situations pédoclimatiques permettant une adaptation de nombreux cépages.
- Pays de Cucugnan : vignoble d'altitude au sud du massif des Corbières dont le nom a été popularisé par Alphonse Daudet dans une de ses « lettres de mon moulin ». Les vins sont le reflet de l'altitude avec une fraicheur remarquable.
- Val de Cesse : vignoble de plaines et coteaux situé au nord-ouest de la ville de Narbonne dans un environnement méditerranéen strict qui permet d'obtenir en général des vins puissants et chaleureux.

L'IGP Aude, grâce à une production globale de l'ordre de 700.000 hectolitres par an bénéficie d'une large distribution sur l'ensemble du territoire national.

8-3 Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

L'Aude, par sa diversité tant climatique que pédologique apparait comme une mosaïque de vignobles où l'homme n'a de cesse d'adapter la vigne à son environnement. L'IGP Aude a ainsi su profiter de l'apport de nouveaux cépages et des évolutions technologiques favorisées par le centre œnologique INRA de Gruissan pour adapter sa production à la nouvelle demande du consommateur.

Depuis les années 70, tant le travail des vignerons que le développement de nouvelles structures commerciales, a permis de présenter de nouveaux produits particulièrement adaptés à la demande des consommateurs et ainsi faire connaitre l'IGP Aude.

La vigne conserve une place essentielle dans l'économie rurale du département et contribue par les actions d'aménagement des vignerons à façonner les paysages. Fêtes et événements divers consacrés au vin deviennent l'un des vecteurs important de l'économie.

L'IGP Aude qui bénéficie d'une notoriété particulièrement bien établie contribue ainsi à développer la notoriété viticole du département de l'Aude et à favoriser son développement économique et touristique

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

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

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

A. Obligations déclaratives

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

B. Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de production des raisins	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation – vinification	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 : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac ou conditionnés.
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les vins de cépages et les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac ou conditionnés *en cas d'anomalie*.

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est Qualité-France SAS,

Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CHARENTAIS »

homologué par l'arrêté du 26 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Charentais », initialement reconnue vin de pays « Charentais », par le décret du 5 mars 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Charentais » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

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

L'indication géographique protégée « Charentais » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

- « Ile de Ré »,
- « Saint-Sornin »,
- « Ile d'Oléron »,
- « Charente »,
- « Charente-Maritime ».

3 – Description des produits

3-1 Type de produits

L'indication géographique protégée « Charentais » est réservée aux vins rouges, rosés et blancs.

La mention d'un ou plusieurs cépages est réservée à ces vins tranquilles.

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

3-2 Normes analytiques spécifiques

Paramètres analytiques spécifiques pour les vins tranquilles			
COULEUR	Rouge	Rosé	Blanc
Titre alcoométrique volumique acquis	≥ 11 % vol.		
Acidité volatile (en meq/l)	≤ 11,22 meq/l (0,55 g/l en H2SO4) ou ≤ 13,26 meq/l (0,65 g/l en H2SO4) pour les vins ayant terminé leur fermentation malolactique		

3-3 Description organoleptique des vins

Les vins produits, quelle que soit leur couleur, sont caractérisés par des arômes fruités et une certaine fraîcheur.

Les vins rouges présentent généralement des notes de fruits rouges et de fruits bien mûrs auxquels peuvent être associées des notes d'épices. Ce sont des vins légers qui présentent toutefois une belle structure par la présence de tannins souples qui leur confèrent une certaine rondeur.

Les vins blancs et rosés sont caractérisés par leur fraîcheur et leurs notes de fruits généralement de type agrumes. En bouche, ils présentent une attaque vive qui laisse ensuite généralement place à plus d'équilibre et à l'expression des notes de fruits.

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 « Charentais » sont réalisées dans les départements de la Charente et de la Charente Maritime.

Pour les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Charentais » complétée de l'une des unités géographiques plus petites visées ci-dessous, la récolte des raisins est réalisée sur le territoire des communes ou départements suivants :

- Charente : la récolte est réalisée dans le département de Charente

- Charente-Maritime : la récolte est réalisée dans le département de Charente-Maritime

- Ile de Ré : la récolte est réalisée sur le canton d'Ars en Ré (communes d'Ars en Ré, La Couarde sur Mer, Loix, Les Portes en Ré, Saint Clément des Baleines) et sur le canton de Saint Martin de Ré (communes du Bois Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux Plage, Saint Martin de Ré, Sainte Marie de Ré) en Charente-Maritime.

- Ile d'Oléron : la récolte est réalisée sur l'ensemble des communes de l'île d'Oléron, La Brée les Bains, Le Château d'Oléron, Dolus d'Oléron, Le Grand Village, Saint Denis d'Oléron, Saint Georges d'Oléron, Saint Pierre d'Oléron, Saint Trojan les Bains en Charente-Maritime.

- Saint-Sornin : la récolte est réalisée sur le canton de Montbron (communes de Montbron, Orgedeuil, Saint-Sornin, Vouthon) et sur le canton de La Rochefoucauld (communes de Rancogne, Vilhonneur, Yvrac et Malleyrand) en Charente.

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 « Charentais » complétée ou non par le nom d'une unité géographique visée au point 2, est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique : Fontenay le Comte, Niort, Montmorillon, Rochechouart, Bellac, Nontron, Périgueux, Blaye, Libourne.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Charentais » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :
- cépages noirs : alicante Henri-Bouschet N, arinarnoa N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, jurançon noir N (folle noire), merlot noir N, mourvèdre N (balzac noir), négrette N, pinot noir N et tannat N (pour l'île de Ré uniquement). Les cépages noirs suivants ne peuvent représenter plus de 20 % de l'encépagement des parcelles produisant ces vins : alicante Henri-Bouschet N, jurançon noir N (folle noire), mourvèdre N (balzac noir).

- cépages blancs : arriloba B, chardonnay B, chasan B, chenin B, colombard B, folle blanche B, montils B, muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, ugni blanc B. Toutefois, l'ugni blanc B ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des parcelles de cépages blancs figurant sur la déclaration de récolte, produisant de l'indication géographique protégée « Charentais ».

6 – Mode de conduite

Les vignes aptes à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Charentais », plantées à partir de la campagne 2001-2002, doivent avoir une densité de plantation d'au moins 4000 pieds par hectare avec un intervalle entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

7 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Charentais » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.

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.

8 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Charentais » respectent une vinification séparée selon le type de revendication. Les raisins destinés à la production d'un vin et le vin qui en est issu doivent être identifiés et vinifiés suivant leur provenance géographique et séparés des raisins et des vins ne répondant pas aux conditions de production et de provenance du vin concerné. Il en est de même pour les raisins et les vins faisant l'objet d'une revendication par cépage.

9 – Lien avec la zone géographique

9-1 Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Charentais » s'étend sur la totalité des départements de la Charente et de la Charente Maritime.

Elle correspond à la limite nord du bassin aquitain et s'inscrit entre les abords de l'estuaire de la Gironde au sud et s'étend de l'océan Atlantique à l'ouest jusqu'au marais poitevin au nord et aux premiers contreforts du Massif Central à l'est.

Elle est traversée par le fleuve Charente et se présente sous la forme d'une succession de plaines au relief peu marqué. Le substrat géologique est principalement constitué de roches sédimentaires accumulées au fond de la mer durant l'ère secondaire.

Les sols les plus fréquemment rencontrés sont de nature argilo-calcaire sur calcaire, comme dans le secteur de Saint-Sornin, mais peuvent présenter une certaine diversité selon leur degré de décarbonatation et leur teneur en argile. Des sols plus sableux sont observables sur les secteurs côtiers et sur les îles de Ré et d'Oléron.

Cette zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré assez homogène caractérisé par un fort taux d'ensoleillement et une bonne répartition de la pluviosité tout au long de l'année. La température moyenne annuelle est de 13 ℃ environ.

Les hivers sont doux et humides, compte tenu de l'influence océanique, et les étés chauds peuvent s'accompagner d'une période de sécheresse. Les pluies annuelles se répartissent sur près de 150 jours par an et s'élèvent approximativement à 800 mm. Ainsi, au terme de la période de végétation de la vigne (avril-septembre), le bilan hydrique est souvent équilibré. Le vignoble de Saint-Sornin, situé au pied du premier mont du Massif Central, sur le secteur le plus élevé des Charentes, connaît toutefois une pluviométrie plus importante, proche des 1 200 mm/an, ce qui permet d'assurer une bonne vigueur à la vigne et une bonne régularité des rendements.

Le littoral offre quant à lui un climat plus sec et ensoleillé avec des amplitudes thermiques journalières et des écarts de températures inter saisonniers moins marqués qu'à l'intérieur des terres. Le débourrement est ainsi plus précoce sur les îles de Ré et d'Oléron, mais la maturité est plus tardive.

Ainsi, le climat océanique très doux de la zone, le fort ensoleillement estival de l'arrière saison et les faibles écarts de températures génèrent une lente mais forte maturation des raisins. De plus, la teneur modérée en argile des sols permet de maintenir une réserve hydrique suffisante, même en période de sécheresse où le substrat calcaire des sols autorise des remontées d'eau par capillarité. Le territoire offre donc des conditions naturelles propices à la culture de la vigne.

9-2 Spécificité du produit

Les premières traces d'implantation d'un vignoble destiné à la production de vins tranquilles dans les Charentes remontent vraisemblablement à la fin du III^{ème} siècle, période pendant laquelle les Gaulois obtiennent le privilège de posséder des vignes et de produire du vin. Il est localisé dans la province de la Saintonge, correspondant alors approximativement à l'ouest et au sud de l'actuel département de la Charente-Maritime.

Ce n'est toutefois qu'au Moyen-Âge, dès 1152, sous l'impulsion d'Aliénor d'Aquitaine et du futur roi d'Angleterre Henri II Plantagenet, que le vignoble s'épanouit véritablement pour répondre à la demande de la noblesse anglaise, danoise et norvégienne. Sous l'influence des demandes toujours plus nombreuses, le vignoble s'étend vers l'est, à l'intérieur du pays et plus particulièrement sur la rive gauche de la Charente. Cette extension du vignoble est liée à la présence du fleuve Charente qui favorise le développement du commerce du vin qui est expédié par bateau depuis les ports de la bordure atlantique. A partir des XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles, des cépages plus qualitatifs, tels que le Colombard, sont plantés en vue de la production de vins blancs.

Vers le XV^{ème} siècle, les Hollandais, présents dans la région depuis le XI^{ème} siècle pour le commerce du sel, expédient en grande quantité les vins produits aux portes de Cognac vers l'Angleterre, la Hollande et les pays scandinaves.

Dès le début du XVII^{ème} siècle, la qualité des vins de la région est reconnue. En 1603, Etienne Thevet, chirurgien du prince de Conti, célèbre les vins de l'Aunis (province qui correspond au quart Nord Ouest de la Charente Maritime actuelle et englobe alors les îles de Ré et d'Oléron) et, en 1629, dans son *Théâtre de l'Agriculture*, Olivier de Serres place ces vins au nombre des meilleurs crus blancs. Encouragés par cette reconnaissance et l'essor du commerce du vin, les viticulteurs continuent à planter des vignes, de telle sorte qu'ils se retrouvent confrontés à une surproduction de vin qui sera distillée au début du XVII^{ème} siècle, marquant ainsi l'origine de la production de Cognac.

Deux siècles plus tard la production de vin charentais avoisine les 4 000 000 hectolitres pour une surface d'environ 100 000 hectares. Après le phylloxéra en 1875, la surface affectée aux vins tranquilles est réduite à 8 000 hectares en 1894. La production de vins tranquilles a alors chuté de 85 % et la superficie antérieure de ce vignoble ne sera jamais retrouvée.

Suite au phylloxéra, le vignoble local se reconstruit pour atteindre jusqu'à 100 000 hectares dans le deuxième moitié du XX^{ème} siècle. La production de vin est alors majoritairement distillée en vue de la production de Cognac.

Néanmoins, en raison des difficultés économiques survenues à partir de 1973, la production du Cognac se trouve encadrée et limitée, ce qui incite les viticulteurs à diversifier leur production. Dès lors, ceux-ci s'investissent dans la production de vins tranquilles de plus grande qualité, reconnus par décret « Vin de Pays Charentais » en 1981. Cette même année, 2 000 hectares de vignes sont affectés à la production de « Vins de Pays Charentais ».

Les vignerons se concentrent, dans un premier temps, sur la vinification des cépages blancs les plus répandus tels que l'ugni blanc B et le colombard B, mais s'orientent rapidement vers une sélection de cépages plus aromatiques, déjà implantés localement, tels que le sauvignon B, le chardonnay B ou le chenin B. Dès 1985, la production de « Vins de Pays Charentais » se décline dans les trois couleurs. Ce développement de la production de vins rouges s'accompagne également d'un choix de cépages plus « nobles » tels que le merlot N, le cabernet-sauvignon N, le cabernet-franc N, le gamay N et le pinot noir N.

Cette sélection de cépages s'inscrit dans une démarche qualitative plus globale qui intègre une sélection de portes greffes mieux adaptés, un meilleur raisonnement de l'implantation des vignes et l'acquisition de nouveaux savoir-faire de vinification par les viticulteurs qui bénéficient alors d'un accompagnement technique de la part des organisations professionnelles agricoles locales.

Les dénominations complémentaires « Ile de Ré » et « Saint-Sornin » ont été reconnues simultanément en 1992. Le vignoble de l'île de Ré bénéficie alors d'une grande notoriété, acquise notamment grâce à l'activité de la cave coopérative de l'île qui fédère les vignerons depuis 1950.

Le vignoble du secteur de Saint-Sornin présente quant à lui la particularité d'être entièrement dédié à la production de vins de pays, contrairement aux autres secteurs de l'appellation qui revendiquent également la production de Cognac, voire de Pineau des Charentes. Ce vignoble bénéficie de plus d'une forte cohésion des producteurs regroupés autour de la cave coopérative de Saint-Sornin qui, depuis sa création en 1967, ne vinifie que des « Vins de Pays Charentais ».

La dénomination complémentaire « Ile d'Oléron » est reconnue en 1999. Il s'agit d'un vignoble historiquement très étendu (près de 1 000 ha en 1950) et très marqué par le mouvement coopératif, qui bénéficie localement d'une grande notoriété.

La proportion de « Vins de Pays Charentais » blancs reste majoritaire jusqu'en 1988. En 2010, la production de vins blancs, identique à celle des vins rouges, représente 37 % des volumes et celles des rosés 26 %. Les vins blancs et rosés sont caractérisés par leur fraîcheur et leurs notes de fruits généralement de type agrume. En bouche, ils présentent une attaque vive qui laisse ensuite

généralement place à plus d'équilibre et à l'expression des notes de fruits. Ils sont vinifiés pour être commercialisés dans leur prime jeunesse.

Les vins rouges présentent généralement des notes de fruits rouges et de fruits bien mûrs, auxquels peuvent être associées des notes d'épices. Ce sont des vins légers qui présentent toutefois une belle structure de par la présence de tannins souples qui leur confèrent une certaine rondeur. Ce sont des vins de moyenne garde.

Les vins produits sur les îles de Ré et d'Oléron sont légers et vifs et présentent souvent des notes iodées alors que les vins produits dans le secteur de Saint-Sornin présentent des notes plus épicées, alliées à une structure plus complexe.

Désormais, l'indication géographique protégée « Charentais » représente 2 000 ha et la production est comprise entre 80 000 et 100 000 hectolitres selon les années.

9-3 Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Le vignoble de l'indication géographique protégée « Charentais » reste intrinsèquement lié à l'histoire du Cognac. La production de vins en indication géographique protégée « Charentais » a pu se développer grâce à la présence de ce prestigieux vignoble.

Un important travail de sélection des cépages et l'acquisition de nouveaux savoir-faire œnologiques ont permis aux vins en indication géographique protégée « Charentais » de devenir une production à part entière dans le paysage viticole régional. La présence de conditions pédoclimatiques adaptées, associée à une sélection des sols les plus propices à l'obtention de rendements modérés, a également permis le développement de la production des vins en indication géographique protégée « Charentais ».

La combinaison de cette mise en valeur raisonnée du milieu naturel, de l'acquisition d'un savoir-faire par les vignerons, de l'implantation de cépages plus aromatiques qui côtoient des cépages traditionnels et du développement d'opérateurs économiques et commerciaux ont permis d'améliorer la qualité des vins et de l'adapter à l'évolution des marchés. Les vins présentent ainsi des profils sensoriels et aromatiques facilement appréhendés par les consommateurs et recherchés, notamment par la clientèle touristique.

Aujourd'hui, la commercialisation des vins en indication géographique protégée « Charentais » est particulièrement active au plan régional et bénéficie de l'attrait touristique de la zone côtière en période estivale. Ces vins disposent par ailleurs d'un réseau de distribution développé qui se répartit entre les GMS, la restauration et la vente à la propriété.

Ensemble, ces éléments ont contribué à faire perdurer la réputation viticole de la région des Charentes et des vins qui sont commercialisés sous cette dénomination.

10 – Conditions de présentation et d'étiquetage

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

L'indication géographique protégée « Charentais » peut être complétée par les mentions des cépages cités au point 5, pour autant qu'ils soient produits à partir desdits cépages, à l'exception de l'alicante Henri – Bouschet N, mourvèdre N (balzac noir), jurançon noir N (folle noire).

Le nom du cépage doit obligatoirement figurer sur les documents d'accompagnement et les documents commerciaux.

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)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs et des vins de cépages)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est QUALISUD - 15, Avenue de Bayonne - 40500 Saint Sever

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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« PAYS D'OC»

homologué par l'arrêté du 26 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 - DENOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'Indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Pays d'Oc », initialement reconnue en Vin de Pays d'Oc par le décret du 15 octobre 1987, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention « sur lie » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 - Description des produits

3.1 - Types de produits

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, et vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs, gris et gris de gris.

Un vin « gris » désigne un vin rosé de teinte rosée très peu soutenue.

Un vin « gris de gris » désigne un vin gris issu exclusivement de cépages gris.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité et vins de raisins surmûris.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés, blancs.

La mention « sur lie » est réservée aux vins tranquilles rosés et blancs.

3.2 - Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol.

En cas de désalcoolisation, le titre alcoométrique volumique acquis minimum peut être abaissé à 9% vol.

Les vins rosés et les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » présentent une teneur en fer maximale de 10 mg/litre.

Les vins blancs, obtenus sans enrichissement, issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble ayant 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 – Descriptif des produits

L'IGP « Pays d'Oc » se décline dans une large gamme de produits, dont plus de 90% des volumes sont des vins de cépage. A côté de variétés méditerranéennes comme le Grenache, le Cinsaut et la Syrah, préférentiellement utilisés pour élaborer des vins gris et rosés fruités et légers, des cépages implantés récemment tels que Merlot, Cabernet-Sauvignon et Pinot noir permettent la production de vins rouges structurés aux arômes de fruits rouges. Les vins blancs, vifs et aromatiques, proviennent essentiellement de cépages tels que le Chardonnay, le Sauvignon et le Viognier.

De plus petites productions peuvent se décliner en vins issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble. Ces vins sont riches en sucre et développent des arômes complexes.

Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles destinés à produire des vins à indication géographique « Pays d'Oc » sont réalisées dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales ainsi que sur les communes suivantes du département de la Lozère : Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins destinés à produire des vins mousseux de qualité à indication géographique « Pays d'Oc » sont réalisées dans les départements du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales ainsi que sur les communes suivantes des départements de :

- Lozère : Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

- Aude : Aigues-Vives, Airoux, Alaigne, Alairac, Albas, Albières, Alzonne, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Arzens, Aunat, Auriac, Axat, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belflou, Belfort Sur Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belpech, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Berriac, Bessède-de-Sault, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brézilhac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailla, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagna-de-Sault, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-des-Corbières, Castans, Castelnau-d'Aude, Castelnaudary, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens, Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac, Cenne-Monestiés, Chalabre, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Comus, Conilhac-Corbieres, Conques-sur-Orbiel, Corbières, Counozouls, Coudons, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cumiès, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueillette, Donazac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Beleng, Espezel, Fabrezan, Fajac-en-Val, Fajac-la-Relenque, Fanjeaux, Félines-Termenès, Fendeille,

Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontanès-de-Sault, Fonters-du-Razès, Fontiers-Cabardès, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fourtou, Fraisse-Cabardès, Fraisse-des-Corbières, Galinagues, Gaja-la-Selve, Generville, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Gueytes-et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquières, Joucou, La Bezole, La Cassaigne, La Courtète, La Fajeolle, La Force, La Louvière-Lauragais, La Palme, La Pomarède, La Redorte, La Tourette-Cabardès, Labastide-d'Anjou, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairenque, Labécède-Lauragais, Lacombe, Lafage, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laprade, Laroque-de-Fa, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Le Bousquet, Le Clat, Les Casses, Les Ilhes, Les Martys, Lespinassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limousis, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Maisons, Malves-en-Minervois, Malviès, Marcorignan, Marquein, Marsa, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mas-Saintes-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merrial, Mézerville, Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missègre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montfort-sur-Boulsane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nébias, Névian, Niort-de- Sault, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Payra-sur-l'Hers, Paziols, Pech-Luna, Pécharic-et-le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pezens, Plaigne, Plavilla, Pomy, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardes, Pradelles-en-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, Puylaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Ribouisse, Ricaud, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Rivel, Rodome, Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefeuil, Roquefort-des-Corbières, Roquefort-de-Sault, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Just-et-le-Bezu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lalande, Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Martin-Lys, Saint-Michel-de-Lanes, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salles-sur-l'Hers, Salsigne, Salvezine, Salza, Seignalens, Serviès-en-Val, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Souilhanels, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tréville, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verdun-en-Lauragais, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villanière, Villar-en-Val, Villardebelle, Villardonnel, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villemagne, Villemoustaussou, Villeneuve-la-Comptal, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-les-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinte, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villesèquelande, Villesiscle, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est constituée par les cantons limitrophes suivants des départements de l'Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales :

Anglès, Arles, Avignon, Ax-Les-Thermes, Barre-des-Cévennes, Bédarrides, Bollène, Bourg-Saint-Andéol, Camarès, Campagnac, Châteaurenard, Cornus, Coucouron, Dourgne,

Labruguière, Lacaune, Lavelanet, Le-Pont-de-Montvert, Les Vans, Mazamet, Meyrueis, Mirepoix, Murat-sur-Vèbre, Nailloux, Nant, Orange-Est, Orange-Ouest, Peyreleau, Quérigut, Revel, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Amans-Soult, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saverdun, Tarascon, Valgorge, Vallon-Pont-d'Arc, Villefort, Villefranche-de-Lauragais.

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est constituée par les départements suivants :

Ardèche, Ariège, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Haute-Garonne, Lozère, Tarn, Vaucluse.

5 - Encépagement

Les vins tranquilles, vins mousseux de qualité et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc », sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

	Vin Rouge	**Vin Rosé**	**Vin Blanc**
Cépages principaux	Cabernet Franc N	Cabernet Franc N	Altesse B
	Cabernet Sauvignon N	Cabernet Sauvignon N	Bourboulenc B
	Carmenère N	Carmenère N	Chardonnay B
	Cinsaut N	Cinsaut N	Chasan B
	Cot N (ou Malbec)	Clairette rosé Rs	Chenin B
	Gamay N	Cot N (ou Malbec)	Colombard B
	Grenache N	Gamay N	Gewurztraminer Rs
		Gewurztraminer Rs	
	Marselan N	Grenache gris G	Grenache blanc B
	Merlot N	Grenache N	Grenache gris G
	Mondeuse N	Marselan N	Gros Manseng B
	Morrastel N	Merlot N	Macabeu B
	Mourvèdre N	Mondeuse N	Marsanne B

	Muscat à Petits grains rouges Rg	Morrastel N	Mauzac B
	Négrette N	Mourvèdre N	Muscat à Petit grains B
	Nielluccio N	Muscat à petits grains rouges Rg	Muscat d'Alexandrie B
	Petit Verdot N	Muscat de Hambourg N	Petit Manseng B
	Pinot noir N	Négrette N	Pinot blanc B
	Portan N	Nielluccio N	Pinot gris G
	Syrah N	Petit Verdot N	Riesling B
	Tempranillo N	Pinot gris G	Roussanne B
		Pinot noir N	Sauvignon B
		Portan N	Sauvignon gris G
		Sauvignon gris G	Sémillon B
		Syrah N	Sylvaner B
		Tempranillo N	Terret blanc B
			Vermentino B (ou Rolle B)
			Viognier B
Cépages secondaires	Carignan N	Carignan N	Carignan blanc B
	Chenanson N	Chenanson N	Clairette B
	Alicante H Bouschet N		Piquepoul blanc B
			Ugni blanc B

6 - Récolte

Dans la déclaration de récolte, la récolte d'IGP « Pays d'Oc » ne peut être déclarée que sur une superficie qui ne fait l'objet d'aucune autre récolte de vin.

Pour les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » ayant un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 15 % vol., le moût présente une richesse naturelle minimale en sucre (glucose + fructose) de 252 g/L.

7 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.

Les lies, les bourbes et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder au-delà de ce rendement maximum de production, 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges, rosés, gris et gris de gris, et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

8 - Transformation – Stockage – Conditionnement

8.1 – Transformation

8.1.1 - Dispositions générales

- Le ou les cépages principaux doivent représenter plus de 50 % du volume du vin revendiqué. Le ou les cépages secondaires doivent représenter moins de 50 % du volume du vin revendiqué.

- L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention d'un seul cépage à condition :
    - que ce cépage soit issu de la liste des cépages principaux,
    - que le vin soit revendiqué avec le nom de ce cépage
    - que le vin en soit issu à 85 % minimum.

- L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention de deux ou plusieurs cépages à condition :
    - que ces cépages soient issus de la liste des cépages principaux,
    - que le vin soit revendiqué avec la mention de ces cépages assemblés ou non,
    - que chaque cépage représente 15% au moins du volume de vin assemblé.

- Un cépage blanc issu de la liste des cépages principaux peut entrer dans la composition d'un vin rouge ou rosé à condition que :
    - les moûts issus de ces cépages soient vinifiés ensemble.
    - le moût issu de ce cépage blanc représente au maximum 20 % du volume de vin revendiqué.

Les vins de raisins surmûris doivent être issus à 100% du millésime revendiqué.

La fermentation malolactique est achevée au stade de la première dégustation organoleptique, pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » à l'exception des vins portant la mention « primeur » ou « nouveau » rouges et des vins de raisins surmûris rouges.

8.1.2 - Dispositions particulières

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » doivent faire l'objet d'un élevage minimum d'une durée de 6 mois à compter de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent sur leur lie fine de vinification au moment de la mise en bouteille.

8.2 – Conditionnement des vins comportant la mention « sur lie »

La mise en bouteille des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne peut être effectuée qu'à partir du 21 mars suivant la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » sont embouteillés dans les établissements situés dans la zone géographique et la zone de proximité immédiate afin de préserver les caractéristiques essentielles de ces vins et de conserver le léger perlant les caractérisant en minimisant les pertes en CO2 endogène.

9 - Lien au territoire

9.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de production s'étend sur l'ensemble des départements du Languedoc-Roussillon, Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales en totalité ainsi que sur six communes de la Lozère.

Elle forme un vaste amphithéâtre adossé au nord à des chaînons montagneux successifs allant des Pyrénées aux Cévennes, pour descendre jusqu'à la mer Méditerranée en traversant une diversité de situations géologiques, de l'ère primaire à l'ère quaternaire.

L'ensemble du vignoble bénéficie d'un environnement méditerranéen avec un climat caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, et un régime de vents soit desséchants orientés nord et ouest (mistral, cers et tramontane), soit maritimes (marin, grec, Espagne) dont l'humidité tempère les excès de chaleur de l'été. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, passant de 400mm à près de 1000mm.

Cette variabilité climatique, tout en restant à caractère méditerranéen, permet l'implantation avec succès de nombreux cépages, des plus précoces aux tardifs.

9.2 – Spécificité du produit

Si le premier vignoble languedocien est créé par les Grecs au VIème siècle avant Jésus-Christ, c'est à l'époque romaine que le premier grand vignoble s'est installé, et ne cessera de connaître depuis, des périodes de croissance et décroissance en fonction des aléas économiques.

Au XIXème siècle, avec le développement du chemin de fer s'installe une quasi-monoculture de la vigne, et depuis cette période le vignoble n'a cessé d'évoluer et de connaître des transformations techniques importantes.

En 1979 sont créés les vins de pays et le décret du 10 octobre 1987 reconnaît un vin de pays à dimension régionale : le vin de Pays d'Oc.

Perpétuant la tradition méditerranéenne d'échanges, qui a de tous temps connu une circulation importante des cépages, l'IGP « Pays d'Oc » s'est construite sur la mise en avant de variétés languedociennes, mais aussi extra-régionales.

56 cépages sont actuellement reconnus pour la production de l'IGP « Pays d'Oc ». Les variétés méditerranéennes comme les grenaches, cinsault et syrah, préférentiellement utilisés pour élaborer des vins rosés, côtoient des cépages français de renommée

internationale implantés récemment tels que merlot, cabernet-sauvignon et pinot noir en rouge, chardonnay, sauvignon et viognier en blanc, pour les plus importants.

Sur une production de 5,5 millions d'hectolitres en 2009, les vins rouges représentent 59% (1,5 million d'hl de merlot et 1 million d'hl de cabernet-sauvignon), les vins rosés 21% et les vins blancs 20% (dont 500.000 hl de chardonnay et 300.000 hl de sauvignon).

93% de la production est commercialisée avec la mention d'un à plusieurs cépages, positionnant l'IGP « Pays d'Oc » comme le leader européen des vins de cépages.

Afin d'assurer la qualité des produits, les conditions de production et les paramètres analytiques sont définis avec rigueur et les vins font l'objet d'une dégustation systématique.

L'IGP « Pays d'Oc » se décline dans une large gamme de produits.

La production de vins mono-cépages permettent de découvrir la spécificité de chaque cépage sous l'empreinte du territoire languedocien, généralement vifs et floraux pour les vins blancs, frais et légers pour les vins rosés et fruités pour les vins rouges. Une petite partie de cette production est déclinée en vins primeurs.

Les très bonnes conditions de maturation de la région conduisent également à la recherche de vins complexes, avec notamment des vins blancs puissants, chaleureux et des vins rouges structurés avec des tanins doux, résultat des méthodes modernes de vinification. Ces vins rouges de garde sont essentiellement des vins d'assemblage où chaque cépage apporte ses qualités.

Souvenir d'un passé ancien où le Languedoc produisait des vins généreux, seuls capables de se conserver et de se transporter, une petite production de vins surmûris (passerillage et/ou pourriture noble) est déclarée en IGP « Pays d'Oc ».

La règle spécifique de conditionnement dans les établissements situés dans la zone géographique et la zone de proximité immédiate pour les vins bénéficiant de la mention «sur lie » ont pour objectif de préserver les caractéristiques intrinsèques des vins, qui découlent de l'interaction des caractéristiques du milieu naturel avec le savoir-faire de vinification et d'élevage que les opérateurs ont acquis pour développer les qualités organoleptiques des ces produits. Il s'agit de protéger au mieux les vins de toute oxydation, pour préserver les arômes fermentaires fortement volatils et le léger perlant de CO_2 qui déterminent leur expression aromatique et leur fraîcheur caractéristique. La limitation des distances de transport et le conditionnement minimisant les manipulations du produit, sont des moyens qui à l'usage, se sont avérés les plus efficaces pour réduire les contacts entre le vin et l'air, et permettre l'expression des arômes glycosidiques libérés au cours du vieillissement de ces vins. De plus, l'ensemble de cette petite production fait systématiquement l'objet de contrôles sur 100 % des lots lors de l'embouteillage.

La gamme de produits est enfin complétée par des vins mousseux qui bien que répartis dans l'ensemble de l'aire de production en tant que complément de gamme, ont leur cœur de production autour de l'étang de Thau, zone traditionnelle de production de vins blancs.

La production de l'IGP « Pays d'Oc » est en 2009 de 5.5 millions d'hl dont 2,75 millions hl sont exportés.

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

Dans un contexte géographique très favorable à la viticulture, l'extraordinaire diversité des situations pédoclimatiques du Languedoc-Roussillon, qui s'étend des bords de la Méditerranée à plus de 400 mètres d'altitude, a permis l'implantation avec succès de très

nombreux cépages prestigieux et assuré l'élaboration d'une large palette de produits de qualité.

Depuis leur reconnaissance en 1987, la progression de la production de l'IGP « Pays d'Oc » est constante et a pratiquement doublé au cours de la dernière décennie, assurant ainsi un renforcement de l'économie viticole autour de ce segment de production.

Ce sont près de 2000 structures économiques, 200 caves coopératives, 1200 caves particulières, 65 négociants vinificateurs et plus de 450 négociants qui participent à la production et mise en marché de l'IGP « Pays d'Oc ».

Près de 90.000 hectares de vigne sont déclarés chaque année en IGP « Pays d'Oc », soit le tiers du vignoble du Languedoc-Roussillon.

La restructuration engagée il y a près de 40 ans, tant au niveau de l'ingénierie œnologique que de l'évolution variétale, a bénéficié des travaux des centres régionaux de recherche scientifique et technique dédiés à la vitiviniculture : l'ENTAV dans le département du Gard où sont conservés l'ensemble des variétés et clones de vigne français, l'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin à Montpellier et la halle technologique de l'INRA Pech rouge dans le département de l'Aude.

Le succès de l'IGP « Pays d'Oc » repose sur une conviction commune et l'interactivité de ses producteurs et metteurs en marché. Leur adhésion aux vins de cépages de qualité a radicalement contribué à la restructuration du vignoble. La créativité des vignerons et œnologues a autant conquis les nouveaux consommateurs que les amateurs. Ils innovent dans les vins, les habillages et les packagings. En 22 ans, ils ont hissé la dénomination Vin de Pays d'Oc à la 1ère place européenne d'exportation de vin de cépages.

Les vins de l'IGP « Pays d'Oc » sont actuellement présents dans 150 pays, dont près de 75 % en Europe du Nord, 10 % en Amérique du Nord et déjà 5% en Chine.

L'IGP « Pays d'Oc » fait ainsi perdurer une longue tradition viticole dans un contexte de modernité qui facilite l'approche des consommateurs et contribue à la notoriété de l'IGP.

Une opération de communication a lieu chaque semaine dont la moitié à l'étranger. Présent dans tous les grands salons mondiaux, Pays d'Oc est aussi très actif en France et dans sa région de production ou chaque année de très nombreux touristes découvrent dans les caveaux des vignerons les vins et le vignoble et contribuent au développement de sa réputation.

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est ainsi au cœur du renouveau du Languedoc- Roussillon viticole et concourt au maintien du vignoble, élément fondamental et structurant de la vie des villages et de l'aménagement du territoire de cette région.

10 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le nom du ou des cépage(s) doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc ».

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée de la mention « sur lie » est accompagnée de l'année de récolte.

L'étiquetage des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » comporte obligatoirement l'année de récolte.

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

CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES

1. OBLIGATIONS DECLARATIVES

1.1 - Dispositions générales

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

1.2 - Dispositions spécifiques

- Les vins souhaitant bénéficier de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » doivent être revendiqués avec la mention du millésime.

- La première revendication de la récolte est accompagnée de l'imprimé récapitulatif des surfaces Pays d'Oc en production.

- Pour bénéficier de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc », la demande de revendication d'un vin est accompagnée d'une fiche d'identité du vin.

- Les négociants-vinificateurs doivent fournir la liste de leurs fournisseurs de vendange (raisins et moûts) avec leur déclaration de récolte, leur imprimé récapitulatif des surfaces Pays d'Oc en production, et le document d'accompagnement correspondant tel que défini par le règlement communautaire n° 436/2009 jusqu'au dépôt de la déclaration de production (SV12)

- Dans la déclaration de récolte, ainsi que dans la déclaration de revendication, les vins de raisins surmûris, les vins mousseux de qualité, doivent figurer séparément des autres vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc ».

- Pour les vins de raisins surmûris, une déclaration d'intention préalable est fournie au moment de la récolte.

- Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne peuvent être revendiqués qu'à compter du 1er février suivant la récolte.

- Tout opérateur souhaitant effectuer un changement de dénomination pour bénéficier de l'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc doit déposer sa déclaration de changement de dénomination au plus tard le 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

2. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de production des raisins	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 : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total et critères spécifiques	Examen analytique
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les vins de cépages et les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de vins de raisins surmûris	Examen analytique

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est Qualité-France SAS,

Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité - France SAS 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 Qualité – France SAS, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« SABLE DE CAMARGUE »
homologué par l'arrêté du 26 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Sable de Camargue », initialement reconnue Vin de pays des Sables du Golfe du Lion par le décret du 5 avril 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Sable de Camargue » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Sable de Camargue » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Sable de Camargue » peut être complétée par la mention « sur lie » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Sable de Camargue » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris, gris de gris, blancs et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs.

Un vin Gris désigne un vin rosé de teinte très peu soutenue et issu des cépages mentionnés au point 5.

Un vin Gris de Gris désigne un vin gris issu des cépages mentionnés au point 5.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

La mention « sur lie » est réservée aux vins tranquilles rosés, gris, gris de gris et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol. pour les vins blancs et de 11 % vol. pour les vins rouges, rosés, gris et gris de gris.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins se caractérisent par leur finesse, leur délicatesse, leur légèreté. Leur complexité résulte de l'assemblage de différents cépages. Ils sont à l'image des sols qui ont nourri la vigne.

Les vins rouges, reflet du terroir de sables, sont caractérisés par la finesse des tanins, leur caractère gouleyant et aromatique.

Les vins gris, gris de gris et rosés, très majoritaires, reflètent parfaitement le terroir par leur couleur pâle saumonée, leur élégance en bouche et leur fraîcheur. Les arômes s'expriment avec nuance et délicatesse, à l'image des paysages camarguais environnants.

Les vins blancs présentent les mêmes caractéristiques, seulement infléchies par la nature des cépages mis en œuvre.

Les vins mousseux exhalent la fraîcheur des vins de base et accentuent leur caractère aérien.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » est réalisée sur des sables dunaires d'apports rhodaniens, marins et éoliens situés sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Hérault :

  Frontignan :
  Section AZ, en entier. Section AY, en entier.
  Section BP, n° 4 à 23. Section BC, en entier. Secti on BD, en entier. Section BE, en entier. Section BH, en entier. Section BI, en entier. Section BK, en entier. Section BL, en entier. Section BM, en entier. Section BN, en entier.
  Section BO, en entier.

  Marseillan :
  Section G ; en entier.

  Mauguio :
  Section N, en entier.

  Palavas-les-Flots :
  Section A, n° 116 à 126.
  Sections C 2, C 3, C 4, en totalité, soit n° 598 à 764.

  Sète :
  Section BT, en totalité. Section BW, en totalité. Section BX, en totalité.
  Section BY, en totalité. Section BZ, en totalité. Section CD, en totalité.
  Section CE, en totalité. Section CH, en totalité.

  Vic-la-Gardiole :
  Section B 5, n° 549 à 558.

  Villeneuve-lès-Maguelone :
  Section E 1, n° 1 à 44, 53 à 68. Section E 2, n° 67 à 82.

- Département du Gard :

  Aigues-Mortes : Commune en totalité.

  Le Grau-du-Roi : Commune en totalité.

Saint-Laurent-d'Aigouze :

Section n° C 3 : 71 à 91, 142 à 148, 173 à 184.
Section n° C 4 : 107 à 113, 187 à 191.
Section n° D 1 : 3 p-4 à 43, 815 à 824, 826 à 833, 835 à 843, 848 à 851, 855 à 858, 881, 882, 899 à 902, 909, 919, 920, 945 à 951, 981 à 983, 1037 à 1043.
Section n° D 2 : en totalité 44 à 306 plus 724 à 73 0, 746, 747, 753 à 775, 785, 787 à 799, 834, 844 à 847, 852, 858 à 862, 869, 870, 873 à 876, 884 à 898, 905 à 908, 925 à 933, 943, 944, 952 à 964, 971, 972, 975 à 977, 991 à 1006, 1017, 1018, 1021 à 1032, 1044, 1045, 1048, 1049.
Section n° D 3 : en totalité 307 à 335 plus 719 à 7 23, 776 à 779, 800 à 814, 854, 934.
Section n° D 4 : en totalité 336 à 349 plus 937, 93 8.
Section n° D 5 : en totalité 350 à 364 plus 732.
Section n° D 6 : en totalité 365 à 459.
Section n° D 7 : en totalité 460 à 484, 748, 780, 7 81, 782, 952 à 961.
Section n° D 8 : en totalité 485 à 522 plus 731.
Section n° D 9 : en totalité 523 à 706 plus 707 à 7 18, 734 à 745, 749 à 752, 783, 784, 853, 863 à 868, 871, 872, 877 à 880, 883, 903, 904, 911 à 918, 921, 922, 939 à 942, 965, 966, 973, 974, 978, 979, 984 à 990, 1046, 1047, 1089 à 1091.

Vauvert :

Section n° Q 1 : 22 à 63 plus 771 à 778, 808 à 813, 843 à 847, 902, 906, 908, 910, 918 à 920, 927 à 932.
Section n° Q 6 : 132 à 176 plus 504 à 520, 546, 547 , 568, 569, 594 à 602, 622, 623, 627, 628, 650 à 653, 659 à 662, 719 à 722, 871 à 876.
Section n° Q 7 : 181 à 208 plus 548, 557, 570 à 573 , 578 à 585, 705 à 714, 753 à 758, 851 à 862, 877 à 896, 933 à 939.
Section n° Q 8 : en totalité 209 à 302 plus 496.
Section n° Q 9 : en totalité 303 à 491 plus 492 à 4 94, 497 à 500, 521 à 543, 574 à 577, 590 à 593, 603 à 621, 624 à 626, 633 à 641, 644, 645, 654 à 658, 663 à 687, 669 à 704, 729, 730, 749 à 751, 766 à 769, 830, 831, 836 à 842, 863 à 870, 911 à 916, 940 à 947.
Section n° R (u) : en totalité 1 à 85 plus 86 à 136

- Département des Bouches-du-Rhône :

Saintes-Maries-de-la-Mer :

Section B 6. – Sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre suivantes : 175 p, 178, 190 p, 191 p, 195 p, 201, 202.
Section C. – 1re feuille. – Toutes les parcelles en vignes, vergers et terre sont comprises dans l'aire délimitée à l'exception des numéros : 13, 14, 15, 16, 17 p, 18 p, 19 p, 20, 21, 22, 84, 50, 260 à 268, 269 p, 270 à 273.
Section C, 2e feuille, sont comprises les parcelles de vignes, vergers et terre dans la limite ci-dessous : 320 à 363, 365 p, 405 à 500, 505 à 512, 515 p, 523 p.
Section C, 3e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre des numéros suivants : 620, 621, 622, 648 à 677.
Section D, 1re feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre à l'exception des numéros : 5, 6, 10, 13, 14, 15, 16, 293.
Section D, 2e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre des numéros suivants : 300 à 334, 336 à 394, 408, 490 à 492, 494 à 505, 506 à 524, 529 à 532.
Section E, 1re feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre des numéros suivants : 72 à 87, 93 à 113, 125 à 174.
Section E, 2e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre des numéros suivants : 175 à 188, 189 p, 196 à 201, 230 à 233, 234 p, 236 p, 237 à 280.
Section E, 3e feuille, en totalité (toutes les parcelles sont comprises dans l'aire délimitée du n° 281 à 657).

Section E, 4e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 685 à 694.
Section F, 1re feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 47 à 58, 142, 143, 152 à 157, 164 à 167.
Section F, 3e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles de vignes, vergers et terre des numéros suivants : 194 à 197 p, 198 p, 208 à 209, 212 à 223.
Section F, 4e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 225 p, 229 à 234, 235 p, 236, 238 p, 239, 240, 241 p.
Section H, 2e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 34 à 39, 47 à 52, 56, 57, 63 à 86, 87 p, 88 p, 89 p, 115 p, 119 à 126, 137 à 140, 144 à 158.
Section H, 3e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 160 à 169, 179 à 206, 228 à 234, 242 à 248.
Section H, 4e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 266 à 287, 288 p, 289 p, 296 p.
Section H, 5e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 297 à 308, 312 à 316 p.
Section H, 6e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 326, 327, 328, 329, 330, 332, 331, 352, 353, 354, 355, 356, 358, 360, 363, 364, p, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 404, 405, 406.
Section H, 7e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 414, 415, 416, 427, 428, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 472, 473, 474 p, 479, 480, 481, 482 p.
Section H, 8e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 534 p, 535, 540, 544 à 569.
Section H, 14e feuille, sont comprises dans l'aire délimitée les parcelles en vignes, vergers et terre des numéros suivants : 876, 877, 879, 880, 881, 882, 884, 894 (1/2 W), 895, 896, 897, 898.

La vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Hérault : Frontignan, Marseillan, Mauguio, Palavas-les-Flots, Sète, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Maguelone.

- Département du Gard : Aigues-Mortes, Le Grau-du-Roi, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vauvert.

- Département des Bouches-du-Rhône : Saintes-Maries-de-la-Mer.

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 « Sable de Camargue » est constituée des cantons suivants :

Dans le département de l'Hérault : Agde, Béziers 2ème canton, Castelnau-le-Lez, Castries, Florensac, Lattes, Lunel, Mèze, Montpellier, Montpellier 8ème canton, Pézenas, Pignan, Servian.

Dans le département du Gard : La Vistrenque, Rhôny-Vidourle, Saint-Gilles, Sommières.

Dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles.

5 – Encépagement

5.1 Dispositions générales

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- pour la production de vins tranquilles et de vins mousseux de qualité rouges :

  Cépages principaux : Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Grenache N, Merlot N, Marselan N, Syrah N, Petit Verdot N. Ces cépages principaux doivent représenter au moins 70 % de l'encépagement de l'exploitation.

  Cépages secondaires : Alicante Henri Bouschet N, Aubun N, Carignan N, Tempranillo N.

- pour la production de vins tranquilles et de vins mousseux de qualité, rosés et gris :

  Cépages principaux : Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Carignan N, Cinsaut N, Grenache N, Grenache gris G, Merlot N, Syrah N. Ces cépages principaux doivent représenter au moins 70 % de l'encépagement de l'exploitation.

  Cépages secondaires : Aubun N, Marselan N, Tempranillo N, ainsi que les cépages prévus pour la production des vins blancs.

- pour la production de vins tranquilles et de vins mousseux de qualité blancs :

  Cépages principaux : Chardonnay B, Chenin B, Clairette B, Grenache blanc B, Marsanne B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Roussanne B, Sauvignon B, Ugni blanc B, Viognier B. Ces cépages principaux doivent représenter au moins 70 % de l'encépagement de l'exploitation.

  Cépages secondaires : Carignan blanc B, Colombard B, Vermentino B.

- pour la production de vins tranquilles gris de gris :

  Grenache N, Grenache gris G, Carignan N, Cinsaut N.

5.2 Vins présentés sous la mention d'un à plusieurs cépages sur l'étiquette du produit

L'indication géographique protégée « Sable de Camargue » peut être complétée par les mentions des cépages suivants pour autant qu'ils sont produits exclusivement à partir desdits cépages :

- pour la production de vins rouges : Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Grenache N, Merlot n, Marselan N, Syrah N, Petit Verdot N.

- pour la production de vins rosés ou gris : Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Carignan N, Cinsaut N, Grenache N, Grenache gris G, Merlot N, Syrah N.

- pour la production de vins blancs : Chardonnay B, Chenin B, Clairette B, Grenache blanc B, Marsanne B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Roussanne B, Sauvignon B, Ugni blanc B, Viognier B.

- pour la production de vins gris de gris : Grenache gris G.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, de 85 hectolitres pour les vins rosés, gris et gris de gris et de 90 hectolitres pour les vins tranquilles blancs et les vins mousseux de qualité 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 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et 10 hectolitres par hectare pour les vins rosés, gris, gris de gris et blancs, au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation - Conditionnement

Transformation

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » au stade de la mise à la consommation.

Les vins blancs et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » complétée de la mention « sur lie » doivent n'avoir passé qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouver encore sur leur lie fine au moment de la mise en bouteille.

7.2 – Conditionnement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » complétée de la mention « sur lie » ne peuvent être mis en bouteilles qu'après le 21 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » complétée par la mention « sur lie » sont embouteillés dans les établissements situés dans la zone géographique et la zone de proximité immédiate afin de préserver les caractéristiques essentielles de ces vins et de conserver le léger perlant les caractérisant en minimisant les pertes en CO2 endogène.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone de production de l'IGP « Sable de Camargue » s'étend sur 12 communes littorales des départements de l'Hérault, du Gard et des Bouches-du-Rhône. Les vignes sont exclusivement cultivées sur des sables dunaires du cordon littoral. Ceux-ci constituent un sol original très homogène pratiquement dépourvu d'argile et de limons, la fraction sableuse y représentant plus de 90% de la masse.

L'alimentation des vignobles est assurée par une nappe qui est maintenue en équilibre hydrostatique avec la mer, les lagunes et les canaux. C'est une lentille d'eau douce alimentée uniquement par les précipitations qui surmonte une couche saumâtre.

Le climat de la zone géographique résulte d'un équilibre local remarquable. Climat méditerranéen qui donne de magnifiques journées ensoleillées et de longues périodes de sécheresse, il est modéré par l'influence des différentes masses d'eau (mer, lagunes, marais salants) qui déterminent une hygrométrie élevée et régulent les températures. La pluviométrie annuelle est généralement inférieure à 600 mm. Le vent se caractérise par un régime de brises marines et de mistral l'été et un vent d'Est l'hiver, déterminant dans la construction de la côte en déplaçant en permanence les sables d'apports rhodaniens, marins et éoliens.

8.2 – Spécificité du produit

Connus déjà au XIVème siècle, les vignobles de Sables se trouvent mentionnés dans de nombreux documents et archives, notamment sur des lettres patentes de Charles VI en 1406 et Charles VII en 1431. Après des vicissitudes diverses, ces vignobles de Sables ont connu un renouveau actif à partir de la fin du XIXème siècle.

Lors du concours général agricole de Paris de 1897 est déjà mentionné « Exploitation de Vignobles de Sables ».

L'appellation simple « Vin des Sables » a ensuite été revendiquée sans interruption de 1961 à 1973, puis remplacée par le « Vin de pays des Sables du Golfe du Lion » réglementée par l'arrêté ministériel du 26 juillet 1973. Le décret du 7 avril 1982 précisera la délimitation et les conditions de production.

L'originalité de la production repose essentiellement, dans l'élaboration de vins Gris et Gris de Gris, qui représentent en moyenne 80 % des vins revendiqués (près de 182 000 hl en 2009).

Le volume restant se décline en vins rouges, rosés et blancs.

Les vins de l'IGP « Sable de Camargue » sont élaborés à partir de cépages méditerranéens tels que les Grenache N, Grenache G, Syrah N, Cinsault N, Carignan N et d'autres cépages nobles dont les principaux sont les Merlot N, Cabernet-Sauvignon N, Cabernet franc N, Chardonnay et Sauvignon.

Les vins produits sont à l'image des sols qui ont nourri la vigne. Ils se caractérisent par leur finesse, leur délicatesse, leur légèreté et leur caractère aérien. Leur complexité résulte de l'assemblage des différents cépages.

Les vins rouges, reflet du terroir de sables, sont caractérisés par la finesse des tanins, leur caractère gouleyant et aromatique.

Les vins gris, gris de gris et rosés, très majoritaires, reflètent parfaitement le terroir par leur couleur pâle saumonée, leur élégance en bouche et leur fraîcheur. Les arômes s'expriment avec nuance et délicatesse, à l'image des paysages camarguais environnants.

Les vins blancs présentent les mêmes caractéristiques, seulement infléchies par la nature des cépages mis en œuvre.

La règle spécifique de conditionnement dans les établissements situés dans la zone géographique et dans la zone de proximité immédiate pour les vins bénéficiant de la mention «sur lie » a pour objectif de préserver les caractéristiques intrinsèques des vins, qui découlent de l'interaction des caractéristiques du milieu naturel avec le savoir-faire de vinification et d'élevage que les opérateurs ont acquis pour développer les qualités organoleptiques des ces produits. Il s'agit de protéger au mieux les vins de toute oxydation, pour préserver les arômes fermentaires fortement volatils et le léger perlant de CO_2 qui déterminent leur expression aromatique et leur fraîcheur caractéristique. La limitation des distances de transport et le conditionnement minimisant les manipulations du produit sont des moyens qui se sont avérés les plus efficaces pour réduire les contacts entre le vin et l'air et permettre l'expression des arômes glycosidiques libérés au cours du vieillissement de ces vins. De plus, l'ensemble de cette petite production fait systématiquement l'objet de contrôles sur 100 % des lots, lors de l'embouteillage.

Les vins mousseux exhalent la fraîcheur des vins de base et accentuent leur caractère aérien.

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

Ici plus qu'ailleurs, le rôle de l'homme est déterminant. Un aménagement foncier et hydraulique des parcelles est indispensable et son entretien est permanent pour permettre une gestion de

l'eau douce et éviter les remontées salines. La sensibilité à l'érosion éolienne de ces sols sableux nécessite également des pratiques culturales adaptées, notamment avec des cultures hivernales.

L'originalité du terroir peut alors s'exprimer, tout d'abord avec les raisins dont la couleur est spécifique, gris bleutée, légèrement rosée, différente de celle que l'on trouve sur d'autres sols. L'extraction rapide permet d'obtenir les robes caractéristiques des vins des sables.

La distribution des produits en France concerne le secteur traditionnel, les restaurants et la totalité des enseignes de grande distribution. L'exportation représente quant à elle près de 20% de la production.

Avec 180 producteurs qui cultivent 3000 hectares en IGP « Sable de Camargue », l'activité viticole s'inscrit pleinement dans l'économie agricole de la Camargue : élevages de chevaux et de taureaux, culture du riz et production de sel pour les autres principales activités.

9 – Règles d'étiquetage

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

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » accompagnée de la mention « sur lie » doivent obligatoirement mentionner l'année de récolte sur l'étiquette.

Seuls les cépages énumérés au point 5 « encépagement » et retenus pour la production de vins de cépage peuvent accompagner l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » sur l'étiquette du produit.

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1. Obligations déclaratives

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la règlementation 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)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est l'organisme de certification : Qualité France SAS

Coordonnées de l'OC : Qualité France SAS - Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« VINS DES ALLOBROGES »

homologué par l'arrêté du 26 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » initialement reconnue Vin de pays d'Allobrogie par le décret du 16 janvier 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux de qualité, blancs et rosés, aux vins de raisins surmûris blancs et aux vins de raisins passerillés blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux de qualité blancs et rosés, aux vins de raisins surmûris blancs, aux vins de raisins passerillés blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

a) Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol.

b) Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et 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.

c) La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 g/l au stade du conditionnement.

d) Autres dispositions analytiques spécifiques :

Vins tranquilles

	Minimum	Maximum
Acidité volatile exprimée en		Vins rouges :16,32 meq/l ou 0,80 g/l

meq/l ou en g/l H_2SO_4		H2SO4 Vins blancs et rosés :14,28 meq/l ou 0,70 g/l H2SO4
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 125 mg/l Blancs et rosés : 175 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l

Vins mousseux de qualité

	Minimum	Maximum
Anhydride sulfureux (SO_2) total		175 mg/l
Acidité volatile exprimée en meq/l ou en g/l H_2SO_4		Vins rouges blancs et rosés : 12,24 meq/l ou 0,60 g/l-H2SO4

Vins de raisins surmûris

	Minimum	Maximum
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Blancs: 225 mg/l

Vins de raisins passerillés

	Minimum	Maximum
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Blancs: 200 mg/l

3.3 description organoleptique des vins.

L'harmonie entre fraîcheur et fruité qualifie les vins blancs qui peuvent présenter des senteurs florales ou minérales en fonction des cépages.

Les vins rouges sont légers, aux arômes fruités qui rappellent le goût du raisin.

Lorsqu'ils sont élaborés en rosés, ces vins légers et vifs se caractérisent par un nez de fruits rouges et présentent un caractère fin et frais.

Les vins mousseux de qualité s'appuient sur un support vif et peu alcoolique des cépages blancs qui leurs confèrent fraîcheur et légèreté. La note est plus fruitée lorsqu'ils sont élaborés à partir de vins rosés.

Les vins issus de raisin surmuris sont plus alcoolisé, plus rond, et d'une structure plus complexe évoquant le fruit arrivé a pleine maturité.

Les vins issus de raisins passerillés ronds et peu acides, exhalent des arômes amples et persistants.

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 « vin des Allobroges » sont réalisées :

- sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain :
  Anglefort, Chanay, Corbonod, Culoz, Seyssel.

- sur le territoire des communes suivantes du département de la Savoie :

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arvillard, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Barby, Bassens, La Bâthie, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Le Bourget-du-Lac, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, Chanaz, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, La Chavanne, Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Conjux, La Croix-de-la-Rochette, Cruet, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Épersy, Épierre, Esserts-Blay, Étable, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Loisieux, Lucey, Les Marches, Marcieux, Mercury, Meyrieux-Trouet, Méry, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, La Motte-Servolex, Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La Rochette, Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, La Table, Thénésol, Thoiry, La Thuile, Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

- sur le territoire des communes suivantes du département de la Haute-Savoie :
  Allinges, Allonzier-la-Caille, Ambilly, Andilly, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Archamps, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Ayse, Ballaison, Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Brenthonne, Brizon, Cercier, Cernex, Cervens, Challonges, Champanges, Chaumont, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevrier, Chilly, Clarafond-Arcine, Clermont, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cranves-Sales, Cruseilles, Desingy, Dingy-en-Vuache, Douvaine, Draillant, Droisy, Éloise, Entremont, Étrembières, Évian-les-Bains, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Féternes, Franclens, Frangy, Gaillard, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Loisin, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Marcellaz, Margencel, Marignier, Marin, Marlioz, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Messery, Minzier, Mont-Saxonnex, Musièges, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Novel, Orcier, Peillonnex, Perrignier, Le Petit-Bornand-les-Glières, Présilly, Publier, Reyvroz, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Paul-en-Chablais, Le Sappey, Savigny, Sciez, Seyssel, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thonon-les-Bains, Usinens, Vailly, Valleiry, Vanzy, Veigy-Foncenex, Vers, Vétraz-Monthoux, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

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 « vin des Allobroges » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique:

Pour le département de la Savoie : Arrondissements de Chambéry, Saint Jean de maurienne, et Albertville.
Pour le Département de la Haute-Savoie : Arrondissements de Annecy, Thonon, et Bonneville.
Pour le Département de l' Ain : Arrondissements de Belley, Gex et Nantua.
Pour le Département de l' Isère : Arrondissements de La Tour du Pin et Grenoble

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants:

- cépages noirs : Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Corbeau N, Etraire de la Dui N, Gamaret N, Gamay N, Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N, Mècle N Merlot N, Mondeuse N, Persan N, Pinot Noir N, Poulsard N,

- cépages blancs : Aligoté B, Altesse B, Arvine B, Chardonnay B, Chasselas B, Chasselas rosé Rs, Gringet B, Jacquère B, Marsanne B, Molette B, Mondeuse blanche B, Muscat à petits grains B, Pinot Gris G, Roussanne B, Roussette d'Ayze B, Sauvignon B, Savagnin B, Velteliner rouge précoce Rs, Verdesse B, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles et les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 40 hectolitres.

Les vins de raisins passerillés bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 20 hectolitres.

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 ces rendements maximums de production.

7 – Transformation

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

Le vignoble de l'IGP « Vin des Allobroges » couvre un vaste espace confiné au nord et à l'ouest par le Léman et le Rhône, au sud par l'Isère, et à l'est par la chaîne alpine au travers des départements de la Savoie, de la Haute-Savoie ainsi que le canton de Seyssel dans l'Ain.

L'aire géographique de l'IGP s'étend des derniers chaînons jurassiens à l'Ouest comprenant des sols de molasses en croupes successives aux adrets plus schisteux des rives du fleuve Isère, protégés des pluies et des vents froids par les massifs préalpins environnants.

Elle occupe aussi vers le nord, la bordure ouest du massif des Bauges où les vignes sont installées sur les éboulis calcaires.

Le sol résulte donc des cahots de l'arc alpin avec des alluvions quaternaires sablo-graveleuses, des moraines glaciaires, des éboulis au pied des reliefs, des molasses tertiaires et des affleurements localisés de roches plus anciennes.

Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent humidité et variation de températures modérée. Il est cependant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.

La situation du vignoble en façade ouest du massif alpin est marquée par une forte pluviométrie, toujours supérieure à 1000 mm par an. Cette humidité climatique est renforcée par la présence de réserves hydriques (lacs, neige et glace) à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent.

L’ensoleillement est de l’ordre de 1600 heures par an avec une arrière saison chaude. Les orientations des vignobles sont sud et sud-est, ou ouest, et sont situés entre 250 et 600 mètres d’altitude.

Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent des climats locaux discontinus qui caractérisent l’aire géographique de l’IGP « Vin des Allobroges ».

8.2 – Spécificité du produit

L’IGP « Vin des Allobroges » tire son nom du territoire des Allobroges, peuple celte qui se seraient installé dans les Alpes du Nord au début du IIIe siècle av. JC, et qui s’étendait des montagnes alpines jusqu’aux rives du Rhône. Ce peuple dont le nom signifierait « ceux qui viennent d'ailleurs » a façonné la région et notamment à contribuer à la création d’un dense réseau de communication favorisant l'exportation de produits locaux, tels les vins.

Dès le premier siècle ap. JC, Columelle cite l'allobrogicum comme un vin renommé, et Pline l’Ancien parlera de la vigne « vitis allobrogica ». D'autres auteurs antiques comme Celse ou Plutarque louent les vins des Allobroges au goût naturellement poissé, très prisés à Rome, auxquels ils attribuent des qualités aussi bien gustatives que médicinales. Sur tout le territoire les vignes étaient nombreuses et bien cultivées.

L’unité de cette « Province Savoie » s’est maintenue dans le passé historique jusqu’à son annexion en 1860.

La production viticole de l’IGP tire sa spécificité de la continuité de la production viticole jusqu’à nos jours reposant sur le choix de cépages adaptés à l’environnement des massifs préalpins où la vigne ne peut s’installer que sur des sites choisis pour lui permettre de mener à bien la maturité des raisins. Les cépages utilisés par l’IGP sont souvent spécifiques à la région et aux zones viticoles préalpines.

Ces éléments justifient une réputation affirmée et continue depuis la période romaine.

L'harmonie entre fraîcheur et fruité qualifie les vins blancs. Ce sont des vins rustiques qui expriment la terre des Savoie, légers et perlants, aux senteurs florales ou minérales en fonction des cépages.

Les vins rouges sont légers, aux arômes fruités qui rappellent le gout du raisin pouvant être dégusté dans leur jeunesse d'une part, mais peuvent être aussi des vins rouges aux caractères savoyard affirmé, structurés et tanniques, ayant un très bon potentiel de garde d'autre part.

Lorsqu'ils sont élaborés en rosés, ces vins légers et vifs se caractérisent par un nez de fruits rouges et présentent un caractère fin et frais.

Les vins mousseux de qualité s'appuient sur un support vif et peu alcoolique des cépages blancs qui leurs confère fraîcheur et légèreté. La note est plus fruitée lorsqu'ils sont élaborés à partir de vins rosés.

Des productions plus restreintes de vins issus de raisin surmuris, et de vins issus de raisins passerillés complètent cette palette de produits. Ces productions restent irrégulières en fonction des conditions climatiques.

Les vins issus de raisin surmuris sont plus alcoolisé, plus rond, et d'une structure plus complexe évoquant le fruit arrivé a pleine maturité.

Le passerillage, coutume très ancienne dans cette région des allobroges, permettait de dégusté du raisin déshydraté pour les fêtes de noël. De la, l'idée d'en faire un vin au caractère très aromatiques et riche en degré. Ce type de produit, rond et peu acide, exhale des arômes amples et persistants.

Depuis les temps les plus anciens le savoir faire des Allobroges a proposé au voyageur une diversité de produits aptes à satisfaire les goûts du dégustateur curieux. Depuis lors, la réputation des vins n’a fait que croître. La reconnaissance en vin de pays d’Allobrogie en 1976 a marqué une étape importante dans l’histoire collective de cette dénomination en fixant sa dimension régionale.

La production des 80 opérateurs intervenant dans l’élaboration des vins de l’IGP « Vin des Allobroges » atteignait en 2009 plus de 8 500 Hl.

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

Le vignoble de l'IGP « Vin des Allobroges » installé aux confins des grands massifs alpins se présente sous la forme d'îlots particulièrement choisis pour se soustraire aux effets négatifs des courants d'air froids ou des précipitations abondantes qui caractérisent les massifs montagneux pré alpins .

Les vignerons ont su utiliser le savoir-faire ancestral de cette région en adaptant notamment de nombreux cépages locaux. Ils ont contribué à l'émergence d'une large palette de produits.

Ces caractéristiques, continues dans le temps et reconnues par les consommateurs, fondent la réputation de L'IGP « Vin des Allobroges ».
Les vignerons travaillent également au sein de leur territoire au développement des structures d'accueil dans le vignoble, renforçant encore la notoriété de leurs produits.

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

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

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 critère spécifique : fermentation malolactique terminée pour les vins rouges.	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.
Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003 - 93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00 - Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« AVEYRON »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Aveyron », initialement reconnue vin de pays de l'Aveyron 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 « Aveyron » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produit

L'indication géographique protégée « Aveyron » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aveyron » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges, ronds, friands, légers et souples, sont caractérisés par des arômes fruités au nez et en bouche. Certaines cuvées sont élevées en fût de chêne, ce qui leur confère une structure plus tannique.

Les vins rosés présentent une couleur plus ou moins soutenue et un caractère frais et léger associé à des arômes aux notes fermentaires.

Les vins blancs sont ronds, fruités et bien équilibrés.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées