Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE, DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Documents uniques relatifs à des indications géographiques protégées (IGP) viticoles, publiés conformément aux articles 118 octodecies 2) et 118 septies 5) a) du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil (modifications majeures).

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:46 par w0153425

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Côtes de Gascogne (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des Vins Côtes de Gascogne et Gers
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Néant Route de Cazaubon (Avenue de l'Armagnac) 32 800 EAUZE France
Téléphone:	05.62.09.82.19
Télécopieur:	05.62.09.80.99
Adresse(s) électronique(s):	neant@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1126680A CDC publication BO.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'indication géographique protégée Côtes de Gascogne publié au journal officiel de la République française du 9 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Côtes de Gascogne (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés et aux vins de raisins surmûris blancs. Les vins présentent les caractéristiques suivantes : •un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,0 % vol. pour les vins enrichis et de 9,0 % vol. pour les vins non enrichis. •une teneur en acidité volatile maximale de : - 15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) pour les vins rouges - 12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés, contenant moins de 20 g/l de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose), - 14,28 meq/l (0,70 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés contenant 20 g/l et plus de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose). • une teneur en anhydride sulfureux maximale de : - 150 mg/l pour les vins rouges, ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égal à 5 g/l (Glucose + Fructose),

- 175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 5 g/l (Glucose + Fructose), - 200 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égal à 5 g/l (Glucose + Fructose). Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur maximale en acidité fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture. A l'exception des vins revendiquant les mentions « primeur » ou « nouveau », les vins tranquilles rouges devront avoir terminé leur fermentation malolactique (teneur en acide malique < 0,40 g/l) au moment de la revendication. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, en anhydride sulfureux total et le titre alcoométrique volumique total sont fixés par la règlementation communautaire. Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en anhydride sulfureux total et les titres alcoométriques volumiques naturel, acquis, total sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont marqués par une fraicheur aromatique avec des notes principalement fruitées et/ou florales. Leur intensité et leur nature peuvent toutefois varier selon les cépages et les technologies mises en œuvre. Les vins avec sucres résiduels et les vins de raisins surmûris blancs présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:
L'édulcoration des vins tranquilles ne peut augmenter de plus de 1,0% vol. le titre alcoométrique total du vin en cause. Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins et vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins et des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique « Côtes de Gascogne » sont réalisées dans :

- le département du Gers ;
- dans le département des Landes, sur les communes suivantes : Aire-sur-Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez d'Armagnac, Betbezer d'Armagnac, Le Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-Adour, Créon d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route de Bordeaux-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (partie à l'est de la route de Bordeaux-Pau), Saint-Gein, Saint-Julien d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route de Bordeaux-Pau) ;
- dans le département du Lot-et-Garonne, sur les communes suivantes : Andiran, Fieux, Francescas, Le Fréchou, Lannes, Lasserre, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

a. Zone NUTS

FR624	Gers
FR62	Midi-Pyrénées
FR614	Lot-et-Garonne
FR613	Landes
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscadelle B
Cot N
Perdea B
Courbu Noir N
Viognier B
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Petit Manseng B
Chardonnay B
Chasan B
Chenin B
Gros Manseng B
Jurançon Noir N
Sauvignon Gris G
Gamay N
Fer N
Gamay de Chaudenay
Sauvignon Blanc B
Folle Blanche B
Gamay de Bouze
Clairette B
Clairette Rose Rs
Ugni Blanc B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N

Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Marselan N
Egiodola N
Pinot Gris G
Mauzac B
Tannat N
Mauzac Rose Rs
Arrufiac B
Listán
Manseng Noir N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique se situe en Gascogne, une province historique du sud-ouest de la France, située entre la Garonne au nord, la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud. Elle se situe dans les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées et s'étend sur le département du Gers et en partie sur les départements des Landes et du Lot et Garonne. Son climat est de type océanique tempéré avec un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante dans la partie ouest de la zone, sans période vraiment sèche en été. Par contre, l'est de la zone est marquée par une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été. Le substratum géologique est lui aussi contrasté. A l'ouest, les sables fauves dominent. Il s'agit d'une formation marine, généralement recouverte par des limons loëssiques. Ils portent des sols limoneux à limono-sableux lessivés et acides appelés localement boulbènes. Les sables fauves sont progressivement remplacés vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse, comprenant des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés

sont soit argileux et profonds (terreforts), soit superficiels, caillouteux et calcaires (peyrusquets). Le passage des sables fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de la zone. La capacité des sols à retenir l'eau, fonction de leur teneur en argile, augmente donc d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur est, où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les terreforts, sols les plus aptes à retenir l'eau.
Le relief est constitué de collines molles à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les bois occupent une place importante dans le paysage, à coté d'une agriculture diversifiée basée notamment sur des productions viticoles en AOP et en IGP (Armagnac, Floc de Gascogne) ou l'élevage avicole et des palmipèdes gras.
Le Condomois correspond à une petite région située autour de la ville de Condom, de part et d'autre de la Baïse. C'est le secteur le plus chaud et sec de la zone géographique des Côtes de Gascogne. Les sols sont principalement argilo-calcaires, développés sur la molasse et les bancs calcaires. Sa zone géographique s'étend essentiellement sur le canton de Condom et sur le territoire de quelques communes voisines, du Gers et du Lot-et-Garonne.

Informations détaillées sur le produit:

La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen-âge. Au XIV^{ème} siècle de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important. Les vins de Gascogne connurent leur apogée aux XIII^{ème} et surtout au XIV^{ème} siècle grâce au commerce florissant avec l'Angleterre et les pays de la Mer du Nord. En 1373, le « Privilège de Bordeaux » interdit aux vins du « Haut pays » dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. Le commerce avec les Hollandais perdure pourtant, par le port de Bayonne. Il est l'élément déclencheur de l'augmentation de la production aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles.
Les guerres de la Révolution et de l'Empire bloquant le commerce maritime, puis la dévastation provoquée par le Phylloxéra et les maladies cryptogamiques font reculer à nouveau ce vignoble.
Au cours du XX^{ème} siècle le vignoble essentiellement destiné à la distillation se reconstruit. La diminution de la consommation d'alcool conduit le vignoble à se diversifier naturellement vers la production de vins tranquilles.
Le syndicat des producteurs de vin de pays Côtes de Gascogne est créé le 15 mai 1979. La reconnaissance des vins de pays « Côtes de Gascogne » et « Côtes du Condomois » intervient par décret du 25 janvier 1982. Sept caves coopératives ou unions de caves coopératives regroupant plus d'un millier de producteurs, plus de 200 caves particulières et une dizaine de négociants-vinificateurs assurent aujourd'hui cette production.
Les Côtes de Gascogne sont élaborés à partir d'un encépagement local typique

du piémont Pyrénéen (Arrufiac B, Baroque B, Clairette B, Courbu B, Petit Courbu B, Gros manseng B, Petit manseng B, Raffiat de Moncade B, Courbu noir N, Jurançon noir N, Manseng noir N, Tannat N notamment) auquel se sont ajoutés des cépages régionaux (Colombard B, Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, Merlot N et Fer N). Quelques cépages de réputation mondiale (Chardonnay B, Chenin B, Ugni blanc B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N, Syrah N) et des métis issus de cépages locaux se sont bien acclimatés et complètent cet encépagement.
La moitié des produits est commercialisée avec la mention d'un ou plusieurs cépages. Les assemblages jouent souvent sur la complémentarité d'un cépage autochtone avec les cépages plus universellement reconnus et cultivés en Gascogne depuis une quinzaine d'années. Un savoir-faire combinant judicieusement tradition et technologies des plus modernes permet de mettre en valeur le potentiel de la vendange. Les notes aromatiques très fraîches et fruitées aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques dominent souvent dans les vins blancs. Les vins rouges sont généralement marqués par des arômes de fruits rouges et noirs.
Le progrès des pratiques viticoles et œnologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du moût) permet aujourd'hui une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent être ainsi plus présents dans le produit fini.
L'utilisation de cépages à fort pouvoir alcoogéne (Gros manseng B et Petit manseng B notamment) amène les producteurs à élaborer des vins blancs de raisins surmûris.
Les vins de Côtes de Gascogne sont connus internationalement pour leurs vins blancs (90% des volumes), essentiellement secs, même si les vins rouges (50 000 hl) ont également acquis une réelle notoriété régionale et si les vins rosés (30 000 hl) ont très fortement progressés en volume ces dernières années. En prés de 30 ans, la production a atteint un potentiel commercial annuel de 100 millions de bouteilles (750 000 hectolitres).
La production et la commercialisation de vins IGP des Côtes de Gascogne blancs moelleux et doux élaborés à partir de vendanges surmûries des cépages Petit et Gros Mansengs connaissent un réel succès depuis quelques années et il se produit également en Côtes de Gascogne, un des rares vins blancs primeurs français, commercialisés à plus d'un million de bouteilles par an.

Lien causal:

Les caractéristiques du milieu physique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Grâce à son climat doux, ce milieu assure également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés.
La grande diversité de sols et de topoclimats permet aux producteurs de trouver

les situations adaptées aux cépages cultivés. Le climat souvent chaud et sec en début d'automne est propice à la surmaturation des cépages blancs à fort pouvoir alcoogéne, et permet l'élaboration de vins blancs de raisins surmûris.
Cette zone essentiellement rurale et agricole attire un nombre important et croissant de touristes grâce notamment à son image conviviale et festive, et à sa réputation gastronomique, basée en partie sur les nombreux produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP. Les vins IGP « Côtes de Gascogne » s'intègrent pleinement dans cette dynamique.
Les vins de cette zone ont acquis au fil des siècles une notoriété importante notamment à la commercialisation vers le nord de l'Europe. Cette notoriété perdure aujourd'hui en s'appuyant sur la complémentarité entre des cépages locaux traditionnels et quelques cépages »internationaux ».

Des technologies modernes qui s'appuient sur une longue tradition viticole permettent d'élaborer des produits aromatiques, frais et souples qui correspondent bien aux goûts et aux modes de consommation des pays de culture anglo-saxonne. Aujourd'hui, 75 % des vins sont commercialisés à l'export, principalement dans les pays du nord de l'Europe, et les marchés nord américains et asiatiques se développent.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » est constituée par :
- dans le département des Pyrénées Atlantiques :
- canton de Garlin : toutes les communes,
- canton de Lembeye : toutes les communes.
- dans le département des Hautes Pyrénées :
- canton de Castelnau Rivière basse : toutes les communes,
- canton de Maubourguet : toutes les communes.
- dans le département des Landes :
- canton d'Aire-sur-l'Adour : Aire-sur-l'Adour (partie rive gauche de l'Adour), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron et Vielle-Tursan,
- canton de Gabarret : Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse, Rimbez-et-Baudiets,

- canton de Geaune : toutes les communes,
- canton de Grenade-sur-l'Adour : Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin, Saint-Maurice-sur-Adour,
- canton de Roquefort : Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan, Vielle-Soubiran,
- canton de Villeneuve-de-Marsan : Pujo-le-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (partie à l'ouest de la route de Bordeaux–Pau) et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'ouest de la route de Bordeaux–Pau).
- dans le département du Lot-et-Garonne :
- canton Houelliès : Boussès et Durance,
- canton de Lavardac : Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac et Montesquieu,
- canton d'Astaffort : toutes les communes,
- canton de Francescas : Lamontjoie, Nomdieu et Saint-Vincent-de-Lamontjoie,
- canton de Laplume : toutes les communes,
- canton de Nérac : Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon et Saumont.
- dans le département du Tarn-et-Garonne :
- canton d'Auvillar : toutes les communes.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

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 ».
L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-ouest ».
L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Condomois », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.
L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée, pour les vins tranquilles, par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Côtes de Gascogne

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 12:33 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Gers (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des Vins Côtes de Gascogne et Gers
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	- Route de Cazaubon (Avenue de l'Armagnac) 32 800 EAUZE France
Téléphone:	05.62.09.82.19
Télécopieur:	05.62.09.80.99
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Gers.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Gers publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Gers (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Gers » est réservée aux vins tranquilles, aux vins de raisins surmûris et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » présentent les caractéristiques suivantes : - un titre alcoométrique volumique acquis minimum de *10 % vol. pour les vins enrichis et de 9,0 % vol. pour les vins non enrichis.* - une teneur en acidité volatile maximale de : - 15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) pour les vins rouges - 12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés, contenant moins de 20 g/l de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose), - 14,28 meq/l (0,70 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés contenant 20 g/l et plus de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose). - une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

- 150 mg/l pour les vins rouges ayant une teneur en ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 5 g/l (Glucose + Fructose),
- 175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 5 g/l (Glucose + Fructose),
- 200 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 5g/l (Glucose + Fructose).

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

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » présentent *une teneur en acidité volatile maximale de :*

- 15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) pour les vins rouges
- 12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés

A l'exception des vins revendiquant les mentions « primeur » ou « nouveau », les vins rouges « Gers » devront avoir terminé leur fermentation malolactique (teneur en acide malique < 0,40 g/l) au moment de la revendication.

Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, anhydride sulfureux total des vins rouges, le titre alcoométrique volumique total maximum sont fixés par la règlementation communautaire.

Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, anhydride sulfureux total, en anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques volumiques naturel, acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins produits sont marqués par une fraicheur aromatique avec des notes principalement fruitées et/ou florales ; leur intensité et leur nature peuvent toutefois varier selon les cépages et les technologies mises en œuvre.

Les vins avec sucres résiduels et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins, vins mousseux de qualité et vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

a. Zone NUTS

FR624	Gers
FR62	Midi-Pyrénées
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Muscat à Petits Grains Rouges
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Courbu Noir N
Pagadebiti B
Bouchalès N
Bouquettraube B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B

Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Jacquere B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Chatus N
Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Romorantin B
Gringet B
Arrouya N
Len de l'El B
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Terret Blanc B

Terret Gris G
Joubertin N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N
Knipperle B
Arbane B
Aranel B
Tibouren N
Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Gascon N
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Sacy B
Fer N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Feunate N
Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B
Tressot N
Folignan B
Franc Noir de la Haute Saône N
Abouriou N
Abondant B
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze

Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Grassen N
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B
Gramon N
Graisse B
Genovese B
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Goldriesling B
Tourbat B
Aleatico N
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Mayorquin B
Bequignol N

Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Elbling B
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Precoce Bousquet B

Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin Vert B
Aubin B
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Prunelard N
Carcajolo N
Lledoner Pelut N
Bachet N
Liliorila B
Arrufiac B
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B
Mancin N
Portan N
Portugais Bleu N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Alvarinho B
Arvine B
Brun Fourca N
Corbeau N
Couston N
Durif N
Ferraudou N
Furmint B
Gamaret N
Mecle N

Mornen N,Négret de Banhars N,Parellada B,Picardan B,Plant de Brunet N,Rivairenc blanc B ,Rivairenc gris G,Rivairenc N,Saint Côme B ,Verdelho B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

La zone géographique des vins de l'indication géographique protégée « Gers » s'étend sur le département du Gers en région Midi-Pyrénées. Elle couvre une partie de la Gascogne, une province historique du Sud-Ouest de la France, entre la Garonne au nord, la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud. Son climat est de type océanique tempéré avec un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une influence océanique dominante à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante dans la partie ouest de la zone, sans période vraiment sèche en été. Par contre la partie de la zone géographique située à l'est subit souvent une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.
Le substratum géologique est lui aussi contrasté. A l'ouest, les sables fauves dominent. Il s'agit d'une formation marine, généralement recouverte par des limons loëssiques. Ils portent des sols limoneux à limono-sableux lessivés et acides appelés localement boulbènes. Les sables fauves sont rapidement remplacés vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse, comprenant des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont soit argileux et profonds (terreforts), soit superficiels, caillouteux et calcaires (peyrusquets). Le passage des sables fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de la zone. La capacité des sols à retenir l'eau, fonction de leur teneur en argile, augmente donc d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur est, où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les terreforts, sols les plus aptes à retenir l'eau.
Le relief est constitué de collines molles à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'Est. Les bois occupent une place importante dans le paysage, à coté d'une agriculture diversifiée basée notamment sur des produits en AOP et en IGP issus de la vigne (Armagnac, Floc de Gascogne) ou de l'élevage avicole et des palmipèdes gras.

Informations détaillées sur le produit:

La vigne s'implante dans le Gers à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen-âge. Au XIV^{ème} siècle de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important. Les vins du Gers connurent leur apogée aux XIII^{ème} et surtout au XIV^{ème} siècle grâce au commerce florissant avec l'Angleterre et les pays de la Mer du Nord. En 1373, le « Privilège de Bordeaux » interdit aux vins du «haut pays » dont le Gers fait partie, d'accéder au port de

Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. Le commerce avec les Hollandais perdure pourtant, par le port de Bayonne. Il est l'élément déclencheur de l'augmentation de la production aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Les guerres de la Révolution et de l'Empire bloquant le commerce maritime, puis la dévastation provoquée par le Phylloxéra et les maladies cryptogamiques font reculer à nouveau ce vignoble. Au cours du XX^{ème} siècle les producteurs reconstruisent un vignoble tourné vers la distillation, et qui se diversifie ensuite, quand la production d'Armagnac recule. Cette évolution aboutit à la reconnaissance des vins de pays du Gers par décret du 13 septembre 1968. La production est assurée en très grande majorité depuis 1990, par trois caves coopératives et deux négociants vinificateurs. Quelques caves particulières élaborent des vins du Gers blancs, rouges et rosés depuis 2005.

Les vins du Gers sont élaborés notamment à partir d'un encépagement lié à la production d'Armagnac (Ugni blanc B et Colombard B) et de cépages locaux typiques du piémont Pyrénéen (Arrufiac B, Baroque B, Clairette B, Courbu B, Petit Courbu B, Gros manseng B, Petit manseng B, Raffiat de Moncade B, Courbu noir N, Jurançon noir N, Manseng noir N, Tannat N notamment) auquel se sont ajoutés des cépages régionaux (Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Ugni blanc B, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, Merlot N et Fer N). Quelques cépages de réputation mondiale (Chardonnay B, Chenin B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N, Syrah N) et des métis issus de cépages locaux se sont bien acclimatés et complètent cet encépagement. Les assemblages jouent souvent sur la complémentarité d'un cépage autochtone avec les cépages plus universellement reconnus et cultivés dans le Gers depuis une quinzaine d'années. Un savoir-faire combinant judicieusement tradition et technologies des plus modernes permet de mettre en valeur le potentiel de la vendange. Les notes aromatiques très fraîches et fruitées aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques dominent souvent dans les vins blancs. Les vins rouges et rosés sont généralement marqués par des arômes de fruits rouges et noirs.

Le progrès des pratiques viticoles et œnologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du moût) permet aujourd'hui une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent être ainsi plus présents dans le produit fini, notamment dans les vins commercialisés jeunes tels que les primeurs.

Le vignoble du Gers est connu internationalement pour ses vins blancs (98% des volumes), essentiellement secs, même si les vins rouges et rosés (800 hl) ont également acquis une réelle notoriété locale, par la vente à la propriété. En prés de 20 ans la production a atteint un potentiel commercial annuel de 50 000 hectolitres environ.

L'utilisation de cépages à fort pouvoir alcoogéne (Gros manseng B et Petit manseng B notamment) amène les producteurs à élaborer des vins blancs de raisin surmûris. La production et la commercialisation de vins blancs, moelleux et

doux élaborés à partir de vendanges surmûries des cépages Petits et Gros Mansengs connaissent un réel succès depuis quelques années.
Certains cépages (Colombard B et Chardonnay B) se prêtent particulièrement bien à la production de vins mousseux. Cette production existe sur l'aire depuis prés de quarante ans, et concerne une trentaine d'opérateurs.

Lien causal:

Les caractéristiques du milieu physique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Grâce à son climat doux, ce milieu assure également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les aromes primaires recherchés. La grande diversité de sols et de topoclimats permet aux producteurs de trouver les situations adaptées aux divers cépages cultivés. Le climat souvent chaud et sec en début d'automne est propice à la surmaturation des cépages blancs à fort pouvoir alcoogéne, et permet l'élaboration de vins blancs de raisins surmûris.
Cette zone essentiellement rurale et agricole attire un nombre important et croissant de touristes grâce notamment à son image conviviale et festive, et à sa réputation gastronomique, basée en partie sur les nombreux produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP. Les vins du Gers s'intègrent pleinement dans cette dynamique.
Les vins de cette zone ont acquis au fil des siècles une notoriété importante notamment à l'export vers le nord de l'Europe. Cette notoriété perdure aujourd'hui en s'appuyant sur la complémentarité entre des cépages locaux traditionnels et quelques cépages de renommée mondiale. Des technologies modernes qui s'appuient sur une longue tradition viticole permettent d'élaborer des produits aromatiques et souples qui correspondent bien aux goûts et aux modes de consommation des pays de culture anglo-saxonne. Aujourd'hui, une large majorité des vins est commercialisée à l'export, principalement dans les pays du nord de l'Europe. Les marchés nord américains et asiatiques se développent.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

La zone de proximité immédiate définie pour la vinification et l'élaboration des vins, vins de raisins surmûris et vins mousseux de qualité est constituée par :
- dans le département des Pyrénées Atlantiques : cantons de Garlin et de Lembeye ;

- dans le département des Hautes Pyrénées : canton de Castelnau Rivière basse et de Maubourguet ;
- dans le département des Landes : cantons d'Aire-sur-Adour, de Gabarret, de Geaune, de Grenade-sur-Adour, de Roquefort et de Villeneuve-de-Marsan;
- dans le département du Lot-et-Garonne : cantons d'Astaffort, de Francescas, de de Laplume, Mézin, de Nérac et les communes de Barbaste, Boussès, Bruch, Durance, Feugarolles, Lavardac et Montesquieu ;
- dans le département du Tarn-et-Garonne : canton d'Auvillar

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 ». L'indication géographique protégée « Gers » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-ouest ». L'indication géographique protégée « Gers » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée « Gers » peut être complétée pour les vins tranquilles par les mentions « primeur » ou « nouveau ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Gers

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:42 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Franche-Comté (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des viticulteurs pour la défense des IGP FRANCHE-COMTE, HAUTE-MARNE et COTEAUX DE COIFFY
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges
Nationalité:	France
Adresse:	route de Gy 70700 CHARCENNE France
Téléphone:	+33 384351402
Télécopieur:	+33 384248215
Adresse(s) électronique(s):	svj@jura.chambagri.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Franche Comté.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'indication géographique protégée Franche Comté publié au journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Franche-Comté (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Franche-Comté» est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou blancs. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % pour les vins blancs. Les vins présentant une teneur en sucre (glucose + fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministère chargé de la consommation et du ministère chargée de l'agriculture. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, le tire alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, anhydride carbonique, les tires alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont marqués par des arômes de petits fruits rouges (cerise griotte, groseille, framboise, cassis) et de sous bois soulignés par des notes d'épices (poivres) et de réglisse lorsque les cuvées sont majoritairement composées de Pinot Noir et élevées en fût. La structure acide assure un certain potentiel de garde pour les vins issus de pinot noir et de trousseau et une belle fraicheur pour les vins jeunes issus de gamay et poulsard. Les vins rosés sont caractérisés par des arômes de groseilles et de framboises et parfois, par des arômes floraux (rose, lilas…), une bouche franche et souple, équilibrée par une belle vivacité. Les vins blancs sont caractérisés par une robe jaune citron pâle à reflets verts. Les arômes se déclinent sur une palette de fleurs blanches, de notes acidulées d'agrumes ainsi que de fruits mûrs à chairs blanches. Selon les cépages et la durée de vieillissement, on trouvera également à l'olfaction des arômes de pommes granit, de poires ainsi que des fruits confits voir des notes de torréfiés doux. La bouche est ronde et souple avec une pointe de minéralité donnant un caractère rafraichissant. Les vins mousseux de qualité sont marqués par des arômes de fleurs blanches, d'agrumes voir de fruits à chairs blanches (pêches, poires….) pour les vins blancs issus majoritairement du chardonnay et de l'auxerrois. On retrouve des notes de groseilles, framboises et de fleurs pour les vins mousseux de qualité rouges et rosés. La bouche acidulée et fraîche est soutenue par des bulles fines et régulières.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté» sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. L'utilisation d'un pressoir continu est interdite pour tout vin bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté ». Outre les dispositions précédentes, les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins tranquilles sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 hectolitres. Les vins mousseux de qualité 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 du rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » sont réalisées dans les départements du Doubs, de la Haute-Saône, du Territoire de Belfort et du Jura.
A partir de la récolte 2015, les communes suivantes du département du Jura sont exclues de la zone géographique : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Le Chateley, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, La Ferté, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny,

Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.)

a. Zone NUTS

FR434	Territoire de Belfort
FR433	Haute-Saône
FR432	Jura
FR431	Doubs
FR43	Franche-Comté
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat Cendré B
Viognier B
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat Ottonel B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chardonnay B
Aligoté B
Arbane B
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Gamay N

Gewürztraminer Rs
Sauvignon Blanc B
Savagnin Blanc B
Syrah N
Merlot N
Pinot Noir N
Petit Meslier B
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Meunier N
Auxerrois B
Poulsard N

c. Autres variétés

gamaret N.

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique correspond au massif du Jura, à l'exception de son extrémité sud, et aux plateaux de Haute-Saône, qui le prolongent au nord. Elle atteint au nord le massif vosgien et à l'ouest la plaine bressane. La région est drainée par la Saône et ses affluents, ainsi que l'Ain pour la partie sud, tous deux affluents du Rhône. Les substrats du massif jurassien et des plateaux de Haute Saône sont de nature sédimentaire, principalement calcaire ou argileuse, d'âge mésozoïque. La plaine de Bresse est un fossé d'effondrement d'âge tertiaire, comblé par des sédiments meubles, argiles, sables. Les formations de la retombée méridionale du massif vosgien sont d'âge paléozoïque, roches volcano-sédimentaires plus ou moins métamorphisées, recouvertes vers l'ouest par des grès du Trias. Enfin, près de Dôle, le petit massif de la Serre fait affleurer des granites. L'ensemble de la région a été intensément façonné par les glaciers quaternaires, creusant les vallées, déposant des moraines et des sédiments fluvio-glaciaires abondants empâtant les piémonts. Enfin, les plateaux calcaires du Jura et de la Haute-Saône ont subi une intense karstification marquant le relief (grottes, dolines, pertes et résurgences). Le relief jurassien est caractérisé par une suite de plateaux et de faisceaux plissés d'altitudes croissant de l'ouest vers l'est, débutant vers 600 mètres pour le premier plateau pour atteindre plus de 1200 mètres sur sa bordure orientale. Des vallées encaissées et sinueuses le parcourent en suivant les grandes structures

tectoniques.
La plaine de Bresse ondule entre les altitudes de 190 mètres environ le long de la Saône et 250 mètres. Les altitudes du plateau de Haute-Saône sont comprises entre 250 et 350 mètres.
La région, en position septentrionale, connait un climat océanique frais, marqué par des influences continentales et une nette composante montagnarde sur les massifs du Jura et des Vosges. Les précipitations annuelles sont bien réparties sur l'année et sont comprises entre 800 millimètres dans les plaines et plus de 1500 millimètres sur les plateaux du Jura et les flancs des Vosges. La température moyenne annuelle est de 10,5 °C dans les plaines mais baisse rapidement dans les montagnes (6 °C sur le plateau du Haut-Doubs, à 1000 mètres d'altitude). La nuance continentale se marque d'une part par une forte amplitude des températures annuelles, en particulier à l'est de la zone, et d'autre part par des étés chauds et humides, souvent orageux.
Le vignoble de « Franche-Comté » occupe des îlots dispersés au gré des conditions favorables générées par la combinaison d'une altitude modérée, d'expositions favorables à un bon ensoleillement ainsi que de sols drainants et se réchauffant bien.
Il est ainsi implanté sur des coteaux des plateaux calcaires, à Champlitte, Motey-Besuche, Hugier, Gy, sur les versants bien exposés des vallées jurassiennes comme à Vuillafans ou Buffard, sur le versant aux sols acides du massif de la Serre à Offlanges.

Informations détaillées sur le produit:

Les premiers documents faisant mention de vignes en Franche-Comté sont du X^{ème} siècle. Ils citent entre autres Champlitte.
Le vignoble prend de l'importance du XI^{ème} au XIII^{ème} siècle sous l'impulsion des institutions religieuses et nobiliaires. L'Evêque de Langres a des possessions à Champlitte, l'Evêque de Besançon à Gy, GRANVELLE, gouverneur des Pays-Bas sous Charles QUINT, à Vuillafans.
Vers 1760 la carte de CASSINI indique que la vigne est largement répandue en dessous de 500 mètres d'altitude. Elle occupe les basses pentes les mieux exposées : front des petites cuestas de Haute-Saône et des collines pré jurassiennes, versants des chainons bordant les plateaux jurassiens dans le Doubs, versants de certaines vallées (Loue, Saône, Ognon, Salon). En 1816, JULLIEN, dans sa « Topographie de tous les vignobles connus », note l'existence de 35 940 hectares de vigne en Franche-Comté.
Comme dans toutes les régions françaises les ravages du phylloxera puis des guerres vont presque anéantir le vignoble franc-comtois. A partir des années 1970, la persévérance de quelques viticulteurs qui vont trouver de nouveaux systèmes d'organisation collective va permettre aux îlots de vignes de « Franche-Comté » de se développer à nouveau.
L'encépagement, par sa relative diversité, est un reflet de la variété des situations

climatiques régionales et affirme par ailleurs son appartenance à la grande région nord-est de la France. La précocité des cépages de la famille des pinots, cépages septentrionaux typiques, permet l'obtention de vendanges de belle maturité tout en préservant un potentiel d'acidité favorable à une bonne fraîcheur. Poulsard, trousseau, savagnin sont des cépages spécifiques de la bordure orientale du massif jurassien, où ils donnent des vins d'exception. Des cépages de caractère aromatique, rappelant l'Alsace voisine, permettent l'expression d'une composante fruitée.
La relative diversité de cet encépagement se marque par une palette de vins assez variée, entre les trois couleurs, la possibilité, pour les vins tranquilles, de mettre en avant le caractère « primeur » ou au contraire de favoriser la garde, ainsi que la production de vins mousseux de qualité très aromatiques.

Lien causal:

La position géographique de la région de « Franche-Comté » entre l'Alsace, la Bourgogne et le vignoble du Revermont du Jura, en fait une terre de rencontre. Vignoble septentrional planté sur des terrains de nature peu différente de celle de ces prestigieux voisins, les vins de Franche-Comté ont cependant toujours préservé leur originalité. Les vignerons francs-comtois se sont ainsi forgé une réputation spécifique. Au cours de sa longue histoire, le vignoble franc-comtois s'est développé grâce à la notoriété acquise loin des régions périphériques, et grâce au travail des hommes qui n'ont cessé d'améliorer leur savoir-faire au cours des siècles.
La notoriété de certains centres viticoles de « Franche-Comté » est très ancienne. Elle est attestée par des textes qui datent du XVI^{ème} siècle pour Vesoul, Gy ou Besançon, du XVII^{ème} siècle pour Champlitte, Chariez, Vuillafans, … Vers 1575, COLLUT écrit : « Les vins gros par tous les païs sont très bons, mais Besançon, Gy, la Terre seiche [?], Vesoul, Salins, Poligny, Louë, Sampans et autres sur le Val d'amour, emportent le prix. ». Plusieurs ouvrages historiques détaillent les différents vins que l'on pouvait apprécier au XIX^{ème} siècle dans cette région. Alphonse ROUSSET parle des vignes d'Offlanges en 1854. En 1897 Charles ROUGET écrit « A Besançon on prise très haut les vins de Trousseau de Buffard. ». Il cite également Gy et Bucey-les-Gy.
En 1552 l'historien Gollut et l'humaniste Cousin de Nozeroy écrivaient : « Gy […] produit du vin qui rivalise en qualité avec celui de Besançon et qui est très recherché. Ce vin est transporté en Allemagne […] pour l'usage personnel des Grands et par leurs soins. »
Cette notoriété anciennement établie est pérennisée par le travail des vignerons franc-comtois qui ont su faire renaître leur vignoble tout en restant fidèle à ce patrimoine culturel.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » est constituée par les cantons suivants : Dans le département de l'Ain : BAGE-LE-CHATEL, BELLEGARDE-SUR-VALSERINE, BOURG-EN-BRESSE, BRENOD, CEYZERIAT, CHALAMONT, CHATILLON-SUR-CHALARONNE, COLIGNY, COLLONGES, FERNEY-VOLTAIRE, GEX, IZERNORE, MEXIMIEUX, MIRIBEL, MONTLUEL, MONTREVEL-EN-BRESSE, NANTUA, OYONNAX, OYONNAX NORD, OYONNAX SUD, PERONNAS, PONCIN, PONT-D'AIN, PONT-DE-VAUX, PONT-DE-VEYLE, REYRIEUX, SAINT-TRIVIER-DE-COURTES, SAINT-TRIVIER-SUR-MOIGNANS, THOISSEY, TREFFORT-CUISIAT, TREVOUX, VILLARS-LES-DOMBES, VIRIAT. Dans le département de la Côte d'Or : ARNAY-LE-DUC, AUXONNE, BLIGNY-SUR-OUCHE, FONTAINE-FRANCAISE, GENLIS, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE, IS-SUR-TILLE, LIERNAIS, MIREBEAU-SUR-BEZE, PONTAILLER-SUR-SAONE, POUILLY-EN-AUXOIS, SAINT-JEAN-DE-LOSNE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SELONGEY, SEURRE, Dans le département de la Haute-Marne : AUBERIVE, BOURBONNE-LES-BAINS, FAYL-LA-FORET, LAFERTE-SUR-AMANCE, LANGRES, LONGEAU-PERCEY, NEUILLY-L'EVEQUE, PRAUTHOY, TERRE-NATALE, VAL-DE-MEUSE. Dans le département de la Saône et Loire : BEAUREPAIRE-EN-BRESSE, CUISEAUX, CUISERY, LOUHANS, MONTPONT-EN-BRESSE, MONTRET, PIERRE-DE-BRESSE, SAINT-GERMAIN-DU-BOIS. Dans le département des Vosges : BAINS-LES-BAINS, BRUYERES, BULGNEVILLE, CHAUMES, CHATEL-SUR-MOSELLE, CHATENOIS, COUSSEY, DARNEY, DOMPAIRE, EPINAL, EPINAL EST, EPINAL OUEST, LAMARCHE, LE THILLOT, MIRECOURT, MONTHUREUX-SUR-SAONE, NEUFCHATEAU, PLOMBIERES-LES-BAINS, RAMBERVILLERS, REMIREMONT, SAULXURES-SUR-MOSELOTTE, VITTEL, XERTIGNY.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage

Description de la condition
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 ». L'indication géographique protégée « Franche-Comté » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le cahier des charges : •« Coteaux de Champlitte » ; •« Doubs »; •« Haute-Saône »; •" Motey-Besuche » ; •" Vuillafans » ; •« Offlanges » ; •« Hugier » ; •« Buffard » ; •« Gy ». Les dimensions des caractères du nom des unités géographiques plus petites ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Franche-Comté ». L'indication géographique protégée « Franche-Comté » peut être complétée par les mentions suivantes : •le nom d'un à plusieurs cépages. •les mentions "primeur" ou "nouveau" pour les vins tranquilles.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures
Description:
Annexe description normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+33 149554955
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@ariculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Franche-Comté suivie ou non de Coteaux de Champlitte

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:46 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Haute-Marne (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des viticulteurs pour la défense des IGP FRANCHE-COMTE, HAUTE-MARNE et COTEAUX DE COIFFY
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges
Nationalité:	France
Adresse:	route de Gy 70700 CHARCENNE France
Téléphone:	+33 384351402
Télécopieur:	+33 384248215
Adresse(s) électronique(s):	svj@jura.chambagri.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Haute-Marne.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 14 novembre 2011 relatif à l'indication géographique protégée « Haute-Marne » publié au Journal officiel de la République française du 18 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Haute-Marne (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Haute-Marne » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés ou blancs, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou blancs. Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol. pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % vol. pour les vins blancs. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont caractérisés par une robe rouge grenat. Le nez développe des notes griottées à légèrement épicées. Selon les cépages et les périodes

d'élevage, des arômes de fruits cuits et macérés, de réglisse et de vanille pourront s'exprimer. Les tanins fermes et soyeux s'équilibrent avec une vivacité contribuant à une bonne persistance aromatique.
Les vins rosés offrent une robe saumonée et des arômes de fruits frais. Ils sont très friands en bouche.
Les vins blancs sont caractérisés par une robe d'or pâle à reflets verts. Ils s'expriment par un nez franc et frais évoquant des arômes d'aubépine, d'acacia et d'agrumes. La bouche est ronde et soyeuse avec un bel équilibre entre l'acidité et l'amertume.
Les vins mousseux de qualité présentent des notes fruitées, une délicate légèreté, une bulle fine et beaucoup de fraîcheur.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. L'utilisation d'un pressoir continu est interdite pour tout vin bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne ». Outre les dispositions précédentes, les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau de la règlementation communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Les vins tranquilles sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 hectolitres pour les vins rouges et rosés, et 80 hectolitres pour les vins blancs.
Les vins mousseux de qualité 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 du rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » sont réalisées sur le territoire du département de la Haute-Marne.
La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » ne peuvent être réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de la Haute-Marne :
Beurville, Bouzancourt, Colombey-les-Deux-Églises (dont le territoire des communes associées d'Argentolles, Biernes, Blaise, Champcourt, Harricourt, Lavilleneuve-aux-Fresnes, Pratz), Curmont, Daillancourt, Dinteville, Guindrecourt-sur-Blaise, Laferté-sur-Aube, Lanty-sur-Aube, Rennepont, Rizaucourt-Buchey, Silvarouvres, Villars-en-Azois . La liste des communes prévues sera revue compte tenu de l'évolution de la délimitation de l'appellation contrôlée « Champagne » et conformément aux termes de la loi modifiée du 20 mars 1934.

a. Zone NUTS

FR214	Haute-Marne
FR21	Champagne-Ardenne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat Cendré B
Viognier B
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat Ottonel B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chardonnay B
Aligoté B
Arbane B
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Syrah N
Merlot N
Pinot Noir N
Petit Meslier B
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Meunier N
Auxerrois B

c. Autres variétés

gamaret N.

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique est située à l'est du Bassin parisien et correspond à l'ensemble du département de la Haute-Marne. Elle est traversée par la ligne de partage des eaux entre Manche, mer du Nord et méditerranée. L'Aube et la Marne, affluentes de la Seine, prennent leur source sur le plateau de Langres au sud de la zone et coulent vers la Manche. La Meuse prend sa source au sud-est de la zone et s'écoule vers le nord en direction de la mer du Nord. Seule l'extrémité sud de la zone est tournée vers le sud et le bassin de la Saône. Les substrats sont de nature sédimentaire. La zone géographique est traversée

par plusieurs reliefs concentriques typiques du bassin parisien, les « cuestas ».
Les terrains les plus anciens se trouvent au sud-est, à proximité du massif vosgien. Ce sont des formations argilo-gréseuses et dolomitiques du Trias. Ces formations sont bordées au nord-ouest par les formations argileuses du Lias, dans la région du Bassigny. L'ensemble est dominé par le plateau de Langres, important massif calcaire formant la ligne de partage des eaux entre manche et méditerranée, d'altitude dépassant les 500 mètres.
En remontant en direction du nord-ouest, l'on traverse successivement les diverses cuestas du Jurassique et de la base du Crétacé, formées par l'alternance de couches dures calcaires, restées en relief, et de niveau plus tendres et érodés, argiles, marnes (calcaires argileux), sables.
L'ensemble de la région est fortement vallonné, sur des substrats à dominante calcaire du Jurassique, à l'exception du nord, où les argiles et sables crétacés génèrent une topographie plus douce et des milieux humides, et de l'extrême sud-est, où les formations liasiques et triasiques argilo-gréseuses donnent des terrains acides, avec un relief vigoureux.
La région, septentrionale, bénéficie d'un climat océanique frais, marqué par des influences continentales. Les précipitations annuelles sont bien réparties sur l'année. La température moyenne annuelle est de 10,5 °C. La nuance continentale se marque par une assez forte amplitude des températures annuelles et des étés chauds et humides, souvent orageux. Les vignobles les plus réputés sont situés dans des secteurs où les précipitations annuelles sont un peu plus faibles que dans le reste du département et ne dépassent pas les 800 millimètres.
Les vignes sont situées sur des coteaux calcaires ou marneux, parfois argileux orientés en général au Sud. Leur altitude est comprise entre 250 et 350 mètres

Informations détaillées sur le produit:

Les vins de Haute-Marne sont traditionnellement des vins tranquilles. Une production de vins mousseux est cependant attestée dès le XIX^{ème} siècle. Le vin mousseux de Soyers (près de l'Amance) était alors particulièrement réputé.
Dans les années 1980 la persévérance de quelques vignerons a permis de relancer une production de vins de qualité, dans un esprit fidèle à la tradition. Les sites les plus réputés, en particulier dans le sud du département, ont bénéficié d'une nouvelle dynamique.
Après la crise phylloxérique de nombreuses formations au greffage et incitations diverses sont mises en place dans le département afin de tenter de relancer la viticulture. Mais les guerres et la grippe espagnole anéantissent quasiment les derniers noyaux viticoles.
Aujourd'hui, l'encépagement, typique de la grande région nord-est de la France, est particulièrement bien adapté aux conditions climatiques locales. La précocité des cépages de la famille des pinots permet l'obtention de vendanges de belle maturité tout en préservant un potentiel d'acidité favorable à une bonne fraîcheur. Cet équilibre est par ailleurs favorable à la conservation des vins durant quelques

années. Des cépages de caractère aromatique ajoutent une composante fruitée. La relative diversité de cet encépagement produit une palette de vins assez variée, entre les trois couleurs, la possibilité pour les vins tranquilles de mettre en avant le caractère « *primeur* » ou au contraire de favoriser la garde, ainsi que la production de vins mousseux de qualité aromatiques.

Lien causal:

Des preuves indéniables d'une viticulture dynamique existent depuis 1386. Cette année là des vignerons présentent une requête à l'évêque de Langres afin d'obtenir confirmation d'usages viticoles acquis depuis des temps immémoriaux. Entre 1582 et 1657 la ville de Langres et l'évêque se firent plusieurs procès pour savoir à qui appartenait la vendange.
En 1816, Jullien, dans sa « Topographie de tous les vignobles connus », note la présence de plusieurs vignobles en Haute-Marne : le canton de Prauthoy au sud de Langres, donne selon lui les vins les plus fins ; suivent les vignes de Joinville, en particulier la Côte de Saint-Urbain, et la région de Chateauvillain.
Jules Guyot, en 1868, dans son ouvrage « Etude des vignobles de France », présente ainsi le vignoble de Haute-Marne : « Il y a peu de communes, depuis Chaumont jusqu'à Saint-Dizier, dans le Montsaugeonnais, dans la vallée de L'Amance et dans le Maranvillois, où l'on ne puisse trouver des vins blancs de pineau et d'arbanne, des vins rouges de pineau et des vins gris de tous grains qui ne soient très agréables, très délicats et très salutaires ». La Haute-Marne a donc une économie viticole notable.
La « Haute-Marne » a entretenu une tradition viti-vinicole éclatée dans tout le département mais vivace. Vignoble septentrional implanté sur des terrains de natures variées, il a su démontrer une certaine originalité, récompensée par une réputation des produits due au fait que les viticulteurs ont su préserver et perpétuer un savoir-faire ancien.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » est constituée par les cantons suivants :
Dans le département de l'Aube : AIX-EN-OTHE, ARCIS-SUR-AUBE, BAR-SUR-AUBE, BAR-SUR-SEINE, BOUILLY, BRIENNE-LE-CHATEAU, CHAOURCE, CHAVANGES, ERVY-LE-CHATEL, ESSOYES, ESTISSAC, LA CHAPELLE-

SAINT-LUC, LES RICEYS, LUSIGNY-SUR-BARSE, MUSSY-SUR-SEINE, PINEY, RAMERUPT, SAINTE-SAVINE, SOULAINES-DHUYS, TROYES, TROYES 1E CANTON, TROYES 2E CANTON, TROYES 4E CANTON, TROYES 6E CANTON, TROYES 7E CANTON, VENDEUVRE-SUR-BARSE. Dans le département de la Côte d'Or : AIGNAY-LE-DUC, AUXONNE, BAIGNEUX-LES-JUIFS, FONTAINE-FRANCAISE, GENLIS, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE, IS-SUR-TILLE, MIREBEAU-SUR-BEZE, MONTBARD, PONTAILLER-SUR-SAONE, PRECY-SOUS-THIL, RECEY-SUR-OURCE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SAULIEU, SELONGEY, SEMUR-EN-AUXOIS, VENAREY-LES-LAUMES, VITTEAUX.
Dans le département de la Marne : HEILTZ-LE-MAURUPT,SAINT-REMY-EN-BOUZEMONT-SAINT-GENEST-ET-ISSON,SOMPUIS, THIEBLEMONT-FAREMONT, VITRY-LE-FRANCOIS, VITRY-LE-FRANCOIS EST, VITRY-LE-FRANCOIS OUEST.
Dans le département de la Meuse : ANCERVILLE, BAR-LE-DUC, BAR-LE-DUC NORD, BAR-LE-DUC SUD, COMMERCY, GONDRECOURT-LE-CHATEAU, LIGNY-EN-BARROIS, MONTIERS-SUR-SAULX, PIERREFITTE-SUR-AIRE, REVIGNY-SUR-ORNAIN, SAINT-MIHIEL, SEUIL-D'ARGONNE, VAUBECOURT, VAUCOULEURS, VAVINCOURT, VIGNEULLES-LES-HATTONCHATEL, VOID-VACON.
Dans le département de la Haute-Saône : AMANCE, AUTREY-LES-GRAY, CHAMPLITTE, COMBEAUFONTAINE, DAMPIERRE-SUR-SALON, FRESNE-SAINT-MAMES, GRAY, GY, JUSSEY, MARNAY, MONTBOZON, NOROY-LE-BOURG, PESMES, PORT-SUR-SAONE, RIOZ, SCEY-SUR-SAONE-ET-SAINT-ALBIN, VESOUL, VESOUL EST, VESOUL OUEST, VITREY-SUR-MANCE.
Dans le département des Vosges : BULGNEVILLE, CHATENOIS, COUSSEY, LAMARCHE, MIRECOURT, NEUFCHATEAU, VITTEL.
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 « Haute-Marne » est constituée des mêmes cantons à l'exception des communes suivantes du département de l'Aube, :
AILLEVILLE, ARCONVILLE, ARGANCON, ARRELLES, ARRENTIERES, ARSONVAL, AVIREY-LINGEY, BAGNEUX-LA-FOSSE, BALNOT-LA-GRANGE, BALNOT-SUR-LAIGNES, BARBEREY-SAINT-SULPICE, BAROVILLE, BAR-SUR-AUBE, BAR-SUR-SEINE, BAYEL, BERGERES, BERTIGNOLLES, BEUREY, BLIGNY, BOSSANCOURT, BOUILLY, BOURGUIGNONS, BRAGELOGNE-BEAUVOIR, BUCEY-EN-OTHE, BUXEUIL, BUXIERES-SUR-ARCE, CELLES-SUR-OURCE, CHACENAY, CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE, CHANNES, CHAPELLE-SAINT-LUC, CHASEREY, CHERVEY, CHESLEY, COLOMBE-LA-FOSSE, COLOMBE-LE-SEC, COURTERON, COUVIGNON, CRESANTIGNES, CUNFIN, DOLANCOURT, ECLANCE, EGUILLY-SOUS-BOIS, ENGENTE, ESSOYES, ETOURVY, FONTAINE, FONTETTE, FONTVANNES, FRAVAUX, FRESNAY, GYE-SUR-SEINE, JAUCOURT, JAVERNANT, JESSAINS, JULLY-

SUR-SARCE, JUVANCOURT, JUVANZE, LAGESSE, LAINES-AUX-BOIS, LANDREVILLE, LEVIGNY, LIGNOL-LE-CHATEAU, LIREY, LOCHES-SUR-OURCE, LONGCHAMP-SUR-AUJON, LONGEVILLE-SUR-MOGNE, LONGPRE-LE-SEC, MACEY, MACHY, MAGNANT, MAGNY-FOUCHARD, MAISON-DES-CHAMPS, MAISONS-LES-CHAOURCE, MAISONS-LES-SOULAINES, MERREY-SUR-ARCE, MESSON, MEURVILLE, MONTGUEUX, MONTIER-EN-L'ISLE, MUSSY-SUR-SEINE, NEUVILLE-SUR-SEINE, NOE-LES-MALLETS, NOES-PRES-TROYES, PARGUES, PAVILLON-SAINTE-JULIE (LE), PETIT-MESNIL, PLAINES-SAINT-LANGE, POLISOT, POLISY, PRASLIN, PROVERVILLE, PRUGNY, RICEYS (LES), RIVIERE-DE-CORPS (LA), RONCENAY, ROSIERES-PRES-TROYES, ROTHIERE (LA), ROUVRES-LES-VIGNES, SAINT-ANDRE-LES-VERGERS, SAINT-JEAN-DE-BONNEVAL, SAINT-GERMAIN, SAINT-LEGER-PRES-TROYES, SAINT-LYE, SAINT-PHAL, SAINT-POUANGE, SAINT-USAGE, SAINTE-SAVINE, SAULCY, SOMMEVAL, SOULIGNY, SPOY, THORS, TORVILLIERS, TRANNES, TROYES, UNIENVILLE, URVILLE, VAUCHASSIS, VAUCHONVILLIERS, VERNONVILLIERS, VERPILLIERES-SUR-OURCE, VILLEMORIEN, VILLERY, VILLE-SOUS-LA-FERTE, VILLE-SUR-ARCE, VILLIERS-LE-BOIS, VILLIERS-SOUS-PRASLIN, VITRY-LE-CROISE, VIVIERS-SUR-ARTAUT, VOIGNY.
et des communes suivantes du département de la Marne : ABLANCOURT, AULNAY-L'AITRE, BASSU, BASSUET, BLACY, BLAISE-SOUS-ARZILLIERES, BUSSY-LE-REPOS, CHANGY, CHATELRAOULD-SAINT-LOUVENT, CHAUSSEE-SUR-MARNE, COOLE, COURDEMANGES, COUVROT, DOMMARTIN-LETTREE, DROUILLY, FRIGNICOURT, GLANNES, HEILTZ-L'EVEQUE, HUIRON, HUMBAUVILLE, JUSSECOURT-MINECOURT, LISSE-EN-CHAMPAGNE, LOISY-SUR-MARNE, MAISONS-EN-CHAMPAGNE, MAROLLES, MEIX-TIERCELIN, MERLAUT, OUTREPONT, PLICHANCOURT, POSSESSE, PRINGY, REIMS-LA-BRULEE, SAINT-AMAND-SUR-FION, SAINT-JEAN-DEVANT-POSSESSE, SAINT-LUMIER-EN-CHAMPAGNE, SAINT-QUENTIN-LES-MARAIS, SOGNY-EN-L'ANGLE, SOMMESOUS, SOMPUIS, SONGY, SOUDE, SOULANGES, VAL-DE-VIERE, VANAULT-LE-CHATEL, VANAULT-LES-DAMES, VAVRAY-LE-GRAND, VAVRAY-LE-PETIT, VITRY-EN-PERTHOIS, VITRY-LE-FRANCOIS. La liste des communes prévues sera revue compte tenu de l’évolution de la délimitation de l’appellation contrôlée « Champagne » et conformément aux termes de la loi modifiée du 20 mars 1934.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

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 ».
L'indication géographique protégée "Haute-Marne" peut être complétée par les mentions suivantes :
•le nom d'un à plusieurs cépages.
•les mentions "primeurs" ou "nouveau" pour les vins tranquilles.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe description des normes analytiques
Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+33 149554955
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-dgpaat@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Haute-Marne

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:02 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Landes (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des Vignerons des Terroirs Landais
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnels régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	- Chambre d'Agriculture des Landes - Cité Galliane BP 279 40 005 Mont de Marsan France
Téléphone:	05.58.85.45.10
Télécopieur:	05.58.85.45.11
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127811A CDC IGP Landes.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'indication géographique protégée Landes publié au JORF du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Landes (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Landes » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs et aux vins de raisins surmûris blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » présentent les caractéristiques suivantes : - un titre alcoométrique volumique acquis minimum - de 9,5 % vol pour les blanc et rosés, - de 10% vol pour les rouges. - une teneur en acidité volatile maximale : - de 15,30 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique) pour les vins rouges, - de 12,24 meq/l (0,60 g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels -de 15,30 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés

contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels.

- une teneur en anhydride sulfureux maximale de :
- 150mg/l pour les vins rouges.
-175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5g/l.
-250 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes» présentent une teneur en acidité volatile maximale de :
- 15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) pour les vins rouges
- 12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés

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

Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, anhydride sulfureux total pour les vins blancs de plus de 45 g/l de sucres, le titre alcoométrique volumique total maximum, sont fixés par la règlementation communautaire.
Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, anhydride sulfureux total , en anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.
Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques volumiques naturel, acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures douces aux tannins mûrs et suaves. Les vins blancs et rosés sont élaborés dans le but d'obtenir d'excellents équilibres et de conserver leur fraîcheur et leurs arômes fruités. Les vins mousseux se caractérisent par leur finesse et leur fraicheur aromatique.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production. 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 au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

a. Zone NUTS

FR613	Landes
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Villard Noir N
Persan N
Muscadelle B
Cot N
Perdea B
Villard Blanc B
Courbu Noir N
Couderc Noir N
Bouchalès N
Negrette N
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Muscat de Hambourg N
Petit Manseng B
Chardonnay B
Chasan B
Valdiguié N
Chambourcin N
Chenin B
Gros Manseng B
Grolleau N
Arriloba B
Aranel B
Jurançon Noir N
Sauvignon Gris G

Gamay N
Fer N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Sauvignon Blanc B
Abouriou N
Gamay de Bouze
Alicante Henri Bouschet N
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Colombard B
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Semebat N
Plantet N
Egiodola N
Petit Verdot N
Ekigaina N
Mauzac B
Tannat N
Mauzac Rose Rs
Liliorila B
Listán
Portan N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Brun Fourca N
Corbeau N
Furmint N
Durif N
Gamaret N
Negret de Banhars N
Picardan B
Rivairenc blanc B
Rivairenc gris G
Rivairenc N
Plant de Brunel N ,Couston N,Alvarinho B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique correspond au département des Landes, dans le Sud-Ouest de la France. Elle est bordée à l'ouest par l'océan Atlantique sur plus de 100 kilomètres. Connue pour la forêt de pins qui couvre les deux tiers de sa surface et pour ses plages immenses, le département des Landes présente aussi une grande diversité de paysages et de sols. La frange littorale s'inscrit dans l'immense bande dunaire. Elle est constituée de dunes côtières et de plaines sablonneuses d'origine marine et éolienne, bordant l'océan. Les sols, très filtrants et de potentiel hétérogène en liaison avec la hauteur variable de la nappe phréatique, portent le vignoble des Sables de l'Océan. Au nord et au centre, la pinède unifie les paysages. Elle recouvre les sables noirs dont les sols souvent podzolisés sont impropres à la viticulture. Plus à l'est, les paysages du Bas-Armagnac, au relief doux et mollement ondulé, s'étendent sur les sols limono-sableux qui couvrent la formation géologique des Sables Fauves et portent le vignoble qui peut bénéficier de la mention du même nom. Au sud, la Chalosse est à dominante agricole. Située entre l'Adour et le Béarn, elle est caractérisée par un relief légèrement ondulé, ayant tendance à s'élever progressivement vers le sud et l'est. Le paysage est principalement composé de coteaux et de vallées dissymétriques. Les sols de la Chalosse, très variés mais généralement lessivés et à tendance acide, sont souvent enrichis en éléments grossiers (graviers ou galets). Enfin au sud-est des Landes, les Côtes de l'Adour situées à la frontière des Pyrénées-Atlantiques et du Gers, offrent un paysage vallonné. Les sols sur sables fauves, parfois enrichis en graviers, y côtoient des sols argilo-calcaires et des sols

superficiels très riches en galets qui colluvionnent sous les nappes alluviales anciennes.
Le climat de l'ensemble de la zone, à dominante océanique humide, bénéficie d'une grande douceur tout au long de l'année, grâce à sa position méridionale et sa proximité de l'océan. Les températures de l'été peuvent être élevées, surtout à l'est de la zone. L'automne apporte encore beaucoup de belles journées ensoleillées et chaudes, grâce à l'action du vent du sud, de type Fœhn.

Informations détaillées sur le produit:

Le vignoble landais est déjà présent au début du moyen-âge. Dès le XIIIème siècle, les vins de la Chalosse rejoignent Saint-Sever, extrémité supérieure du cours navigable de l'Adour, puis l'océan et l'Angleterre. A cette même période, l'embouchure de l'Adour situé à Capbreton à vu la naissance du vin de sable, associé au vignoble du Marensin. Au siècle suivant, l'embouchure de l'Adour se déplace vers le port du Pleck (aujourd'hui vieux Boucau qui veut dire vieille embouchure en gascon).
Ce commerce s'intensifie considérablement au XVIème et XVIIème siècles et s'étend aux vins de toutes les Landes. L'intense commerce nécessite l'aménagement du port de Mugron, qui va devenir l'entrepôt général des vins de tout le pays des Landes. La qualité de ces vins, surtout les blancs, est reconnue et leur renommée s'étend dans le pays, ainsi que dans le nord de l'Europe, vers où une exportation active se développe. Au XVIIème siècle toujours, le « Guide du pèlerin de Saint Jacques de Compostelle » indique que les pèlerins, après avoir traversé les Landes arrivaient en Gascogne « riches en pain blanc et en excellent vin rouge ». Cette période correspond à l'apogée des vins des Landes.
Les guerres de la Révolution et de l'Empire bloquant le commerce maritime, puis la dévastation provoquée par le Phylloxéra et les maladies cryptogamiques font reculer ce vignoble.
Au cours du XXème siècle les producteurs reconstruisent un vignoble tourné vers la distillation, et qui se diversifie ensuite, quand la production d'Armagnac recule. Des petits vignobles basés sur un encépagement diversifié et qualitatif se développent depuis la seconde partie du XXème siècle surtout dans les zones correspondant aux unités géographiques « sables de l'océan », « sables fauves », « Chalosse » et « Coteaux de l'Adour ». Le vin de pays des terroirs landais est reconnu par décret le 22 janvier 1988.
La production, stable depuis le début des années 2000, atteint environ 15 000 hectolitres par an sur l'ensemble du département des Landes. Les vins rouges représentent 40% de la production, les vins blancs secs et moelleux 35% et les vins rosés 25%. Les vins sont élaborés par l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que Baroque B, Chenin B, Colombard B, Ugni Blanc B, Gros et Petit Manseng B, Arriloba B pour les blancs, Tannat N, Merlot N, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Fer N, Egiloba N pour les rouges et rosés. Des cépages de renommée mondiale (Chardonnay B, Sauvignon B, Pinot N) sont associés à

ces cépages locaux pour permettre l'élaboration de produit originaux et attractifs. Parmi ces cépages, certains se prêtent parfaitement à l'élaboration de vins mousseux de qualité. Il s'agit généralement de vins simples et francs, aromatiques. De plus, la zone des Sables de l'Océan présente des caractéristiques pédologiques spécifiques. Les vignes s'y implantent de façon hétérogène et arrivent donc à des niveaux de productions très variables à l'intérieur d'une même parcelle. Elles ont ainsi un rendement agronomique plus limité.
Le vignoble landais comporte aujourd'hui plus de 2.200 hectares de vignes. Plus de 1100 agriculteurs exploitent de la vigne. Une spécialisation des ateliers s'est effectuée depuis 20 ans entrainant une concentration et un agrandissement des ateliers viticoles. Une grande partie de la production est vinifiée par une cave coopérative des Landes et par une vingtaine d'exploitations individuelles. Deux caves coopératives du Gers, situées à proximité immédiate du département des Landes produisent également du vin des Landes provenant de la zone des Sables Fauves.

Lien causal:

Dans un contexte climatique marqué par la douceur, et très favorable à la viticulture, la diversité des situations pédologiques et géologiques des Landes a permis le développement ancien d'un vignoble composé de très nombreux cépages locaux. Ils sont accompagnés, depuis la reconstitution post-phylloxérique, par des cépages de renommée mondiale. Ensemble, ils permettent l'élaboration d'une large palette de produits d'un niveau qualitatif reconnu.
Parmi ceux-ci, les vins des Sables de l'Océan tirent leur spécificité des caractéristiques originales des sols de ce secteur et du savoir-faire des vignerons, qui s'exprime notamment dans l'assemblage des vins et/ou de raisins issus de parcelles très hétérogènes.
Cette notoriété s'appuie sur une histoire très ancienne, construite autour d'un flux commercial qui a duré plusieurs siècles avec l'Angleterre et les pays du nord de l'Europe. Cette notoriété a bénéficié également du passage des très nombreux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle sur les terres landaises.
Les Landes, grâce à ses plages, son climat doux et son image intimement liée au bien-vivre et à la gastronomie attirent aujourd'hui de très nombreux touristes. Qu'ils soient français ou originaires du nord de l'Europe, les vins locaux font partie de leur approche de la culture landaise. Ces vins, souvent simples et francs, entrent parfaitement dans ce mode de consommation estival et festif.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition	Dérogation à la production dans la zone

supplémentaire	géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate est définie par dérogation à la zone géographique, pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles et des vins de raisins surmûris blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée *« Landes »* est constituée par les cantons de Cazaubon, Nogaro et Riscle, situés dans le département du Gers et limitrophes de la zone géographique. 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 « Landes » est constituée par le département limitrophe de la Gironde.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Landes » peut être complétée pour les vins tranquilles, par le nom d'un ou de plusieurs cépages ainsi que par par les mentions « primeur » ou « nouveau ». L'indication géographique protégée « Landes » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges : •« Coteaux de Chalosse » •« Côtes de l'Adour » •« Sables fauves » •« Sables de l'Océan » L'indication géographique protégée « Landes » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:

Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	01 49 55 49 55
Télécopieur:	Néant
Adresse(s) électronique(s):	neant@orange.fr,liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Landes

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 13:08 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Côtes du Lot (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vins "Côtes du Lot"
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges
Nationalité:	France
Adresse:	. Pôle vitivinicole 46140 Anglars-Juillac France
Téléphone:	(33) (0)5 65 20 81 86
Télécopieur:	(33) (0)5 65 20 81 88
Adresse(s) électronique(s):	vindepaysdulot@laposte.net

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1126688A CDC IGP Côtes du Lot.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Côtes du Lot publié au Journal officiel de la République française du 10 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Côtes du Lot (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » sont des vins tranquilles rouges, rosés et blancs et des vins mousseux de qualité blancs et rosés Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 % vol. pour les vins blancs et rosés et de 10 % vol. pour les vins rouges. Au stade du conditionnement les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot » présentent : • une teneur en acidité volatile maximale de : - 15.29 meq/l (0,75g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose) et pour les vins rouges; - 12.24 meq/l (0.60g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose). • une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

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

-

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

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

Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, en anhydride sulfureux total et le titre alcoométrique volumique total maximum sont fixés par la règlementation communautaire.

Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en acidités totale et volatile, en anhydride sulfureux total et anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques naturel, acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

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

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

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

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » sont obtenus par première ou deuxième fermentation alcoolique obligatoirement en bouteille. Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

a. Zone NUTS

FR625	Lot
FR62	Midi-Pyrénées

FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B
Villard Blanc B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Courbu Noir N
Couderc Noir N
Pagadebiti B
Seyval B
Bouchalès N
Bouquettraube B
Counoise N
Mourvedre N

Negrette N
Oberlin N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Bouteillan
Chasselas Rose Rs
Valerien B
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Ribol N
Jacquere B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chambourcin N
Chatus N
Chenanson N

Aligoté B
Chenin B
Gros Vert B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Romorantin B
Gringet B
Arrouya N
Chasselas B
Rayon d'Or B
Len de l'El B
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Landal N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Joubertin N
Varousset N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N
Knipperle B
Arbane B
Aranel B
Tibouren N
Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N

Rosé du Var Rs
Gascon N
Garonnet N
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Sacy B
Fer N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Feunate N
Rubilande Rs
Sauvignon Blanc B
Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B
Florental N
Tressot N
Folignan B
Franc Noir de la Haute Saône N
Abouriou N
Abondant B
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Grassen N
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B
Gramon N
Graisse B

Genovese B
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Colobel N
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Goldriesling B
Tourbat B
Aleatico N
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Mayorquin B
Bequignol N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Léon Millot N
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Plantet N
Melon B

Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Elbling B
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Lival N
Precoce Bousquet B
Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin Vert B

Aubin B
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Cardinal N
Prunelard N
Carcajolo N
Lledoner Pelut N
Bachet N
Liliorila B
Maréchal Foch N
Baco Blanc B
Arrufiac B
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B
Mancin N
Portan N
Portugais Bleu N
Seinoir N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Brun Fourca N
Corbeau N
Durif N
Furmint B
Gamaret N
Négret de Banhars
Picardan B
Rivairenc blanc B
Rivairenc gris G
Rivairenc N
Plant de Brunel N,Couston N, Alvarnho B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » s'étend sur l'ensemble du département du Lot, dans le Sud-Ouest de la France.
La majorité de la zone est située sur les causses du Quercy, grands plateaux calcaires ondulés de l'ère secondaire, s'appuyant au nord-ouest sur les terrains primaires des contreforts du Massif Central (le Ségala), et surmontés en bordure sud-ouest par les calcaires tendres du tertiaire (le Quercy blanc).
Le territoire est traversé, d'est en ouest, par 2 grandes rivières, la Dordogne au nord et le Lot plus au sud. Ces rivières ont creusé leurs vallées profondément dans le causse, déposant leurs alluvions au cours des différentes glaciations du quaternaire.
Le climat est de type atlantique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Globalement, les hivers sont froids. Le printemps marque une nette élévation des températures et de la pluviométrie. L'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. Le début de l'automne est doux et ensoleillé. On note un gradient d'influence atlantique croissant entre les limites orientales et occidentales de la zone. Le nord du département subit une influence continentale plus marquée que le sud, de par la proximité du Massif Central.

Informations détaillées sur le produit:

La vigne est présente dans le Quercy depuis la conquête romaine mais sa culture se développe véritablement à partir du Xème siècle, sur les terres ecclésiastiques des nombreuses abbayes édifiées dans la région. Dans les chartes des communes datées du XIIIème siècle, de nombreux articles font référence à la culture de la vigne.
Certaines abbayes vendent leurs vins au négoce bordelais. Les vins sont alors transportés via le Lot ou la Dordogne jusqu'à Bordeaux, où une partie est expédiée vers l'Europe du Nord. En 1287, des lettres de patente royales sont accordées pour le commerce des vins de la « Côte du Côtes du Lot ». Le vignoble se développe, suivant les aléas des rapports conflictuels avec les jurats de Bordeaux qui règlementent le commerce fluvial des vins du « Haut-Pays ».
Au milieu du XIXème siècle, la région du Quercy est un des plus grands vignobles français (40000 hectares). Dès 1876, il est ravagé par le phylloxéra. La culture de la vigne se maintient néanmoins et pour faire face aux fraudes et aux trafics sur l'origine des vins, le syndicat des viticulteurs du Côtes du Lot est créé en 1929.
La reconstruction du vignoble est laborieuse, entravée par les deux guerres mondiales.
Au sortir de la Seconde Guerre Mondiale, l'état du vignoble est très dégradé et de nombreuses vignes sont abandonnées. Le gel de 1956 lui porte un nouveau coup dur. Cependant, malgré ce contexte difficile, une nouvelle génération d'hommes, dynamiques et déterminés, s'organise pour développer la production. Le vin de

pays du Côtes du Lot est alors défini par décret du 13 septembre 1968.
Au début des années 2000, un petit groupe humain particulièrement dynamique replante de la vigne sur la commune de Rocamadour, commune sur laquelle 200 ha de vigne étaient recensés avant le phylloxéra. Cette démarche a abouti à la production de vins utilisant le nom de la célèbre cité religieuse de Rocamadour.
L'indication géographique protégée « Côtes du Lot » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs ainsi qu'aux vins mousseux de qualité blancs et rosés.
Les vins rouges et rosés sont issus principalement des cépages cot N, merCôtes du Lot N, gamay N, cabernet franc N, tannat N, segalin, syrah N et cabernet-sauvignon N. Les vins rouges sont caractérisés par une couleur pourpre violette plus ou moins soutenue, et des arômes de fruits rouges avec des notes fermentaires. Ils sont agréables à boire jeunes. Les vins tranquilles rosés sont caractérisés par une couleur relativement soutenue. Ils présentent des arômes fruités et des notes acidulées, qui peuvent être modulées par une sucrosité variable.
Les vins blancs sont issus principalement des cépages chardonnay B, chenin B, sauvignon B, semillon B, et viognier B. Les vins tranquilles blancs présentent une couleur jaune soutenue et brillante ainsi qu'une riche complexité aromatique basée sur des notes fruitées (poire, coing) et florales à dominante de fleurs blanches.
Les vins mousseux représentent à ce jour une production confidentielle mais non moins ancienne puisque les premiers vins mousseux sont produits sur la zone en 1970. Les vins mousseux blancs et rosés présentent une finesse aromatique et une bonne acidité donnant en bouche une fraicheur gustative agréable associée à de fines bulles. D'un point de vue aromatique, les vins mousseux blancs expriment des notes fermentaires associées à des notes fruitées (poire, coing). Les vins mousseux rosés se distinguent par des notes de fruits exotiques et de pamplemousse. La teneur en sucres est variable.
En 2009, une superficie de près de 600 hectares est exploitée par environ 230 producteurs, répartis en 145 chais indépendants et 2 caves coopératives. Les vins rouges représentent environ 60% de la production. La production de vins rosés s'est développée au cours des 10 dernières années et représente à ce jour 35% de la production ; les vins blancs représentent 5% du volume revendiqué.

Lien causal:

Les vignerons des Côtes du Lot ont su exploiter et mettre en valeur la combinaison de situations géomorphologiques et topographiques particulières et d'un climat aux influences diverses. La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, généralement doux et ensoleillés, permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre

eux.
Jouissant d'une antériorité très ancienne sur l'ensemble du département, le vignoble se concentre aujourd'hui autour de la vallée du Lot et sur les côtes et coteaux avoisinants, sur la commune de Rocamadour, et aux confins nord du département, sur les abords de la Cère, affluent de la Dordogne.
La pérennité de ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits. Le groupe humain a su s'adapter au fil du temps en améliorant son savoir-faire afin d'entretenir la notoriété et la réputation d'un vignoble ancien reconstruit après la crise phylloxérique.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot » est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique suivants :
- dans le département du Lot-et-Garonne : Fumel et Tournon-d'-Agenais ;
- dans le département du Tarn-et-Garonne : Lauzerte, Molières, Montaigu-de-Quercy et Montpezat-de-Quercy.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

Le logo IGP du l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».
L'indication géographique protégée « Côtes du Lot » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud Ouest ».
Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus grande « Sud Ouest » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot ».
L'étiquetage des vins tranquilles blancs et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » comporte la mention « demi-sec » ou

« moelleux » ou « doux » conformément à la réglementation.
L'indication géographique protégée «Côtes du Lot » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Rocamadour », selon les conditions fixées dans le cahier des charges.
L'indication géographique protégée « Côtes du Lot » peut être complétée par les mentions suivantes :
•pour les vins tranquilles par les mentions « primeur » ou « nouveau ».
•par le nom d'un à plusieurs cépages.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures intervenues après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note à la Commission sur les raisins de cuve

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale de Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Lot

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 12:31 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux du Cher et de l'Arnon (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vins de pays du Val de Loire
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	37 avenue Jean Joxé 49100 Angers France
Téléphone:	33(0)241872581
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	vdpvaldeloire@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125003A CDC IGP Coteaux du Cher et de l'Arnon.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 10 novembre 2011 relatif à l'IGP Coteaux du Cher et de l'Arnon publié au Journal officiel de la République française du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux du Cher et de l'Arnon (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » sont des vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.
Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5 %.
Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total et le titre alcoométrique volumique total sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées.
Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine finesse.
Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins gris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » sont obtenus par égouttage ou pressurage direct. Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon» sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés, gris et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs et 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges, rosés et gris, au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du : - département du Cher : Brinay, Cerbois, Chéry, Lazenay, Limeux, Lury-sur-

Arnon, Preuilly et Quincy. - département de l'Indre : Diou et Reuilly

a. Zone NUTS

FR243	Indre
FR241	Cher
FR24	Centre
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Chardonnay B
Sauvignon Gris G
Gamay N
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B

c. Autres variétés

Gamay de Chaudenay N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon» se situe en Champagne berrichonne, dans les départements du Cher et de l'Indre, au centre de la France. Le vignoble s'étend sur les coteaux du Cher et de ses affluents : l'Arnon et la Théols, aux cotés des appellations d'origine protégées Quincy et Reuilly.
Les vignes sont implantées sur de légers coteaux marno-calcaires issus de marnes kimméridgiennes et sur des terrasses d'alluvions anciennes constituées de sables et graviers.
Les sols développés sur le kimméridgien présentent une faible profondeur. Ils sont situés principalement sur des pentes sud-sud-est et sur des rebords de plateaux favorisant un bon écoulement des eaux et de l'air froid.
Sur les terrasses anciennes, les sols bruns sains se réchauffent rapidement et sont propices au développement de la vigne.
Le climat est semi-continental à influence océanique. Les faibles variations de températures, induites par la présence des cours d'eau, au cours de la période végétative de la vigne permettent un fonctionnement régulier de la plante. Les précipitations annuelles sont d'environ 600 mm et les étés ensoleillés, chauds et secs permettent une maturité précoce sur cette zone.
L'ensemble de ces éléments permettent à la vigne de s'épanouir et d'exprimer toute sa typicité.

Informations détaillées sur le produit:

L'implantation viticole sur ce territoire apparaît dès le 7ème siècle. Au XIVème siècle, le roi Charles VII, le duc Jean de Berry, l'argentier Jacques Coeur ont favorisé son expansion.
La revue du 28 avril 1946 de la direction des services agricoles du Cher cite la notoriété régionale des vins des coteaux dominant les vallées du Cher et de l'Arnon dans les régions de Quincy, Lury. Elle fait état de la qualité remarquable des vins rouges élaborés à partir du pinot noir N et de l'originalité des vins gris.
Les vins blancs sont généralement issus du cépage sauvignon B qui serait originaire de Quincy. Les bénédictins de Citeaux établis à l'abbaye de Beauvoir prés de Quincy y auraient développés la culture de ce cépage précoce et vigoureux.
Les vins blancs sont secs, frais et fins. Les vins rouges issus principalement des cépages gamay N et pinot noir N sont frais, légers et fruités. Les vins rosés et gris, essentiellement issus des cépages pinot noir N et pinot gris G, sont à la fois fruités et floraux, avec une bonne fraicheur en bouche.

Lien causal:

Les sols peu profonds se ressuyant facilement, se réchauffent vite et permettent un bon démarrage de la vigne au printemps. Ils permettent une alimentation hydrique régulière et modérée des vignes.
Les viticulteurs des Coteaux du Cher et de l'Arnon ont su maintenir un petit

vignoble original qui témoigne d'usages viticoles anciens et constants, transmis par des générations successives de vignerons.
Tirant profit de conditions pédo-climatiques particulièrement favorables, les viticulteurs ont également adapté leurs techniques culturales au profit du développement des trois cépages principaux suivants, sauvignon B, pinot noir N, et gamay noir N qui personnalisent les vins de l'IGP Coteaux du cher et de l'Arnon.
Par ailleurs, la notoriété des vins de l'IGP Coteaux du cher et de l'Arnon a été acquise grâce au dynamisme des vignerons locaux au travers de manifestations de promotion et leur participation à de nombreux salons et concours tant locaux que nationaux.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée "Coteaux du Cher et de l'Arnon" peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Direction générale des politiques agricoles, agroalimentaires et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33(0)149554955
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux du Cher et de l’Arnon

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:22 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Côtes du Tarn (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat de l'IGP Côtes du Tarn
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Maison des vins Abbaye Saint-Michel 81600 Gaillac France
Téléphone:	(33) (0)5.63.57.15.40
Télécopieur:	(33) (0)5.63.57.20.01
Adresse(s) électronique(s):	maisons.vins.gaillac@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1126681A CDC Côtes du Tarn.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Cotes du Tarn paru au JORF du 10 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Côtes du Tarn (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » sont des vins tranquilles rouges, rosés et blancs et des vins de raisins surmûris blancs. Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 % vol pour les vins blancs et de 10 % vol. pour les vins rouges et rosés. Au stade du conditionnement, les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » présentent : • une teneur en acidité volatile maximale de : - 12.24 meq/l (0,60 g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose), - 15.30 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique) pour les vins rouges et pour les vins blancs et rosés contenant plus de 20g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose). •une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

- 150 mg/l pour les vins rouges, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l (Glucose + Fructose),
- 175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5g/l (Glucose + Fructose),
- 200 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l (Glucose + Fructose).

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.
A l'exception des vins revendiquant les mentions «primeur» ou «nouveau», les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise à la consommation.
Le titre alcoométrique volumique total maximum des vins tranquilles est fixé par la règlementation communautaire.
Les titres alcoométriques volumiques minimum total, acquis et naturel des vins de raisins surmûris sont fixés par la règlementation communautaire.
Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, en anhydride sulfureux total des vins rouges ayant une teneur en sucre inférieure à 5g/l, sont fixées par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités et épicés. Les tanins ronds leur confèrent un caractère léger et gouleyant. Les vins rosés, qualifiés de friands, sont caractérisés par des arômes fruités et épicés associés à de la fraîcheur. Les vins blancs secs sont des vins aromatiques caractérisés par des arômes floraux et fruités. Les vins blancs avec restes de sucre et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn :

- Canton d'Albi : Albi, Arthès, Cagnac-les-Mines, Carlus, Castelnau-de-Lévis, Fréjairolles, Le Garric, Lescure-d'Albigeois, Mailhoc, Marssac-sur-Tarn, Milhavet, Puygouzon, Rouffiac, Sainte-Croix, Saliès, Le Sequestre, Terssac et Villeneuve-sur-Vère.
- Canton de Cadalen : Aussac, Cadalen, Fénols, Florentin, Labessière-Candeil, Lasgraisses et Técou.
- Canton de Castelneau-de-Montmiral : Alos, Andillac, Cahuzac-sur-Vère, Larroque, Campagnac, Castelnau-de-Montmiral, Montels, Puycelci, Saint-Beauzile, Sainte-Cécile-de-Cayrou, Le Verdier et Vieux.
- Canton de Cordes : Amarens, Bournazel, Les Cabannes, Cordes, Donnazac, Frausseilles, Livers-Cazelles, Loubers, Mouzieys-Panens, Noailles, Saint-Marcel, Campes, Souel, Tonnac et Vindrac-Alayrac.
- Canton de Carmaux : Labastide-Gabausse et Taix.

- Canton de Gaillac : Bernac, Brens, Broze, Castanet, Cestayrols, Fayssac, Gaillac,Labastide-de-Lévis, Lagrave, Montans, Rivières et Senouillac. - Canton de Graulhet : Briatexte, Busque, Graulhet, Missècle, Puybegon et Saint-Gauzens. - Canton de Lavaur : Ambres, Garrigues, Giroussens, Labastide-Saint-Georges, Lavaur, Lugon, Saint-Agnan, Saint-Jean-de-Rives, Saint-Lieux-lès-Lavaur et Saint-Sulpice. - Canton de Lisle-sur-Tarn : Lisle-sur-Tarn, Parisot et Peyrole. - Canton de Monestiès : Combefa et Virac. - Canton de Rabastens : Coufouleux, Grazac, Loupiac, Mézens, Rabastens et Roquemaure. - Canton de Réalmont : Orban et Poulan-Pouzols. - Canton de Salvagnac : Beauvais-sur-Tescou, Montdurausse, Montgaillard, Montvalen, Saint-Urcisse, Salvagnac, La Sauzière-Saint-Jean et Tauriac. - Canton de Saint-Paul-Cap-de-Joux : Cabanès, Fiac, Saint-Paul-Cap-de-Joux,Teyssode et. Viterbe - Canton de Valderiès : Saint Grégorie et Saussenac. - Canton de Vaour : Itzac. - Canton de Villefranche-d'Albigeols : Bellegarde, Cambon, Cunac, Marsal, Mouzieys-Teulet et Saint-Juéry.

a. Zone NUTS

FR627	Tarn
FR62	Midi-Pyrénées
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscadelle B

Negrette N
Ondenc B
Duras N
Petit Manseng B
Chardonnay B
Chasan B
Gros Manseng B
Len de l'El B
Jurançon Noir N
Gamay N
Fer N
Gamay de Chaudenay
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Alicante Henri Bouschet N
Cinsaut N
Ugni Blanc B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Merille N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Marselan N
Egiodola N
Mauzac B
Tannat N
Mauzac Rose Rs
Prunelard N
Carignan N
Listán
Portugais Bleu N

c. Autres variétés

Gamaret N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » s'étend sur 115 communes de la moitié ouest du département du Tarn, dans le Sud-Ouest de la France. Sur le plan géologique, l'aire est située sur la partie Nord du « golfe de l'Albigeois », pays de terrains tertiaires déposés à la fin de l'Eocène et durant l'Oligocène. Cet ancien golfe rempli de sédiments relativement tendres (molasses et calcaires tertiaires notamment) a été très érodé par le Tarn et ses affluents, l'Agout et le Dadou, qui ont déposé leurs alluvions au cours des glaciations successives du quaternaire. Le climat de la zone géographique est soumis principalement aux deux grandes influences océanique et méditerranéenne. L'influence océanique se fait ressentir en hiver et au printemps, par des précipitations fréquentes associées à des températures relativement douces. Le printemps marque une nette élévation des températures avec, dès le mois d'avril, des températures moyennes passant le seuil de 10°C. L'influence méditerranéenne se fait ressentir en été et à l'automne. Les températures estivales sont élevées alors que les précipitations sont faibles, notamment au mois de juillet. La pluviométrie annuelle oscille en moyenne entre 700 et 800 millimètres. Les vents dominants sont les vents d'ouest. De type océanique, ils amènent les formations nuageuses et les précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est.
Informations détaillées sur le produit:
L'implantation de la vigne sur le territoire du département du Tarn remonte à l'époque romaine. Montans, village situé sur la rive gauche du Tarn, est au IIème siècle, un important centre de fabrication de poteries et notamment d'amphores et de vases vinaires. A l'évidence, la présence du Tarn favorise le transport des vins, via la Garonne, vers Burdigala et l'océan Atlantique. Néanmoins, c'est au moyen-âge que la culture de la vigne va véritablement se développer, et notamment grâce aux bénédictins qui construisent l'abbaye Saint-Michel en 972 en bordure de Tarn, dans la ville de Gaillac. Les consuls de Gaillac et de Rabastens établissent en 1221 une charte de respect des bonnes pratiques viticoles allant de la sélection des cépages et des sites d'implantation, au choix des bois des barriques, en passant par le ban des vendanges, l'interdiction de fumer la vigne et l'interdiction d'introduire des vins « étrangers ». Les vins du Tarn vont alors acquérir une notoriété jusqu'en Angleterre et en Hollande, où ils sont acheminés via le Tarn et le port de Bordeaux. A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra détruit quasiment tout le vignoble. Sa reconstruction est laborieuse, entravée par les deux guerres mondiales.

Ce n'est qu'après la Seconde Guerre Mondiale que le vignoble est réellement rétabli, grâce au savoir-faire et au dynamisme des viticulteurs. Ces efforts aboutissent à la définition d'une Appellation d'Origine Simple « Côtes du Tarn » en 1969, la récolte est alors de 30000 hl, puis du vin de pays « Côtes du Tarn» par décret le 16 novembre 1981.
L'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs.
Les vins rouges sont issus principalement des cépages gamay N et duras N complétés souvent de fer servadou N et de syrah N. Ils sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités et épicés. Ce sont généralement des vins légers et gouleyants, présentant des tanins ronds. Les vins rosés, issus des mêmes cépages, sont caractérisés par des arômes fruités et épicés associés à une fraîcheur agréable ; ils sont particulièrement friands. Les vins blancs secs, issus principalement des cépages sauvignon B, len de l'el B et mauzac B, sont des vins aromatiques caractérisés par des arômes floraux et fruités. Les vins de raisins surmûris blancs présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.
L'unité géographique plus petite « Cunac » est réservée aux vins issus des raisins récoltés sur 10 communes situées à l'extrémité est de l'aire géographique. Cette zone de production correspond à une ancienne Appellation d'Origine Simple « Cunac ». L'unité géographique plus petite « Cabanès » est réservée aux vins issus des raisins récoltés sur 3 communes situées entre l'Agout et le Dadou, sur lesquelles un vignoble significatif s'est maintenu.

En 2009, la récolte des vins à indication géographique protégée « Côtes du Tarn » s'élève à près de 180000 hl, répartis entre 55% de vin rouge, 20 % de vin rosé et 25% de vin blanc.

Elle concerne plus de 400 producteurs, répartis en une centaine de chais particuliers, 3 caves coopératives et un négociant-vinificateur.

Lien causal:

Les conditions naturelles de la région des côtes du Tarn sont particulièrement bien adaptées à la vigne puisqu'on retrouve encore aujourd'hui des pieds de Vitis vinifera ssp sylvestris (vignes sauvages les plus proches parentes de la vigne cultivée) dans la forêt de la Grésigne voisine de la zone de production.
Le climat océanique amène une influence humide favorable à la croissance de la vigne au printemps et une douceur hivernale limitant les risques de forte gelée. L'influence méditerranéenne amène une chaleur sèche estivale et automnale favorable à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin et donc facteur de qualité du vin. Le vent d'Autan influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il

peut souffler fortement en début d'automne, ce qui favorise la maturation des raisins et limite le développement des maladies cryptogamiques, donnant des conditions climatiques très favorables à l'élaboration des vins de raisins surmûris blancs notamment. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.
Le vignoble est installé sur des sols généralement peu fertiles et bien drainés, se réchauffant facilement, situés sur les terrasses d'alluvions anciennes du Tarn, de l'Agout et du Dadou, ainsi que sur les coteaux et plateaux tertiaires.
Ce vignoble vieux de plus de 2000 ans s'exportait dès ses origines via le Tarn et la Garonne puisque des traces d'amphores provenant de Montans ont été retrouvées depuis le Sud de l'Espagne jusqu'au Nord de l'Ecosse. Lorsque les bénédictins fondent l'abbaye Saint-Michel, ils déploient un remarquable savoir-faire dans l'organisation d'un trafic commercial sur le Tarn et creusent un important réseau de caves.
Ainsi, au cours de sa longue histoire, le vignoble des Côtes du Tarn s'est développé grâce à sa notoriété acquise au-delà des mers et grâce à des hommes qui n'ont cessé d'améliorer leur savoir-faire.
Grâce à leur attachement à leurs produits et à leur dynamisme, les producteurs entretiennent la notoriété de ces vins dont la dénomination « Côtes du Tarn » est réglementée depuis 1969.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » est constituée par les arrondissements de la zone géographique et les arrondissements limitrophes, suivants : Département du Tarn : Albi et Castres Département du Tarn-et-Garonne : Montauban Département de Haute-Garonne : Toulouse	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

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 ».
L'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest ».
Le nom de l'unité géographique «Sud-Ouest », quand il est mentionné, doit obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit, dans le même champ visuel que celui où figure l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn ».
Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique «Sud-Ouest » ne doivent pas être supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Côtes du Tarn ».

L'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » peut être complétée par les mentions suivantes :
•pour les vins tranquilles, par les mentions « primeur » ou « nouveau ».
•par le nom d'un ou plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le cahier des charges :
•« Cunac »
•« Cabanes »

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note ralative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/Cahiers-des-charges-d-IGP

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Côtes du Tarn

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:50 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Drôme (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Drômoise des IGP viticoles
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	95 Avenue Georges Brassens - CS 30418 26504 BOURG-les-VALENCE cedex France
Téléphone:	33 04 27 24 01 62
Télécopieur:	33 04 75 82 66 92
Adresse(s) électronique(s):	sdarves@drome.chambagri.fr ,jviolette@drome.chanbragri.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125346A CDC IGP Drôme.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Drôme publié au Journal officiel de la république du 16 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Drôme (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Drôme» est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %. Pour les vins tranquilles et vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont caractérisés par des arômes fruités, toujours présents, dont l'intensité et la nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Les vins rouges peuvent être bus jeunes et frais. Les vins rosés ont de bons équilibres qui permettent de préserver leur fruité. Quant aux vins blancs avec des robes aux reflets dorés, ils sont secs, tout en fraîcheur et en finesse avec des notes florales.

Les vins mousseux de qualité présentent une agréable fraicheur avec des arômes fruités.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme » sont réalisées dans le département de la Drôme.
La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme » sont réalisées dans

le département de la Drôme à l'exclusion du territoire des communes suivantes : Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

a. Zone NUTS

FR713	Drôme
FR71	Rhône-Alpes
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B

Villard Blanc B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Courbu Noir N
Couderc Noir N
Pagadebiti B
Seyval B
Bouchalès N
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Oberlin N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Valerien B
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Jacquere B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N

Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chambourcin N
Chatus N
Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Romorantin B
Gringet B
Chasselas B
Rayon d'Or B
Len de l'El B
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Landal N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Terret Gris G
Joubertin N
Varousset N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N
Aranel B
Tibouren N
Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris

Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Gascon N
Garonnet N
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Sacy B
Fer N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Feunate N
Sauvignon Blanc B
Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B
Florental N
Folignan B
Abouriou N
Folle Blanche B
Gamay de Bouze
Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Grassen N
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B
Gramon N
Graisse B
Genovese B
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N

Ugni Blanc B
Colobel N
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Goldriesling B
Tourbat B
Aleatico N
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Mayorquin B
Bequignol N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Léon Millot N
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Plantet N
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N

Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Tempranillo N
Calitor N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin B
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Prunelard N
Carcajolo N
Lledoner Pelut N
Bachet N
Liliorila B

Maréchal Foch N
Arrufiac B
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B
Mancin N
Portan N
Portugais Bleu N
Seinoir N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

brun fourca N
couston N
corbeau N
durif N
furmint B
gamaret N
négret de banhars N
picardan B
plant de Brunel N
rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc noir N
saint côme B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Le territoire Le territoire de l'indication géographique protégée « Drôme » bénéficie d'une géographie variée marquée sur près des deux tiers de sa superficie par des reliefs montagneux. Situé dans l'axe rhodanien, sur la rive gauche du Rhône, il s'étend sur près de 135 km du nord au sud, et sur une centaine de kilomètres d'est en ouest. Il peut être divisé en deux grands ensembles : les massifs préalpins et la dépression rhodanienne. Trois axes principaux de pénétration, correspondant aux vallées de la Drôme au nord, de l'Eygues et de l'Ouvèze au sud, aèrent ces reliefs assez vigoureux et très

nord, de l'Eygues et de l'Ouvèze au sud, aèrent ces reliefs assez vigoureux et très marqués par l'érosion, bien que d'altitude moyenne (1 300 à 1 500 m).
Historiquement, le département de la Drôme est formé de parties des anciennes provinces françaises de la Provence et du Dauphiné.
L'agriculture, caractérisée par ses productions diversifiées, constitue une activité essentielle de la Drôme. Elle repose sur des exploitations à dimension familiale (31 ha en moyenne) qui se sont pérennisées grâce à cette diversification : arboriculture, polycultures, semences, oliveraies, lavande et plantes aromatiques, etc ... Cependant, certaines productions comme la viticulture sont représentées sur pratiquement l'ensemble du territoire, plus particulièrement sur les coteaux et bas coteaux.

Éléments de géologie et sols

Le département de la Drôme connait une géologie entièrement sédimentaire allant de l'ère secondaire (Trias) à l'ère quaternaire. Les alluvions quaternaires sont particulièrement bien développées dans la vallée du Rhône, la plaine de Valence à la confluence de l'Isère, la vallée du Roubion et la vallée de la Drôme.
On y trouve des sols caillouteux "argilo-calcaires" et des sols d'épandages caillouteux (sur les pentes et les reliefs) qui offrent à la vigne une alimentation en eau régulière et la restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour. On trouve également des sols lœssiques et des sols sablonneux qui offrent en revanche une alimentation hydrique plus contrastée. Cette grande diversité des sols explique une diversification de l'encépagement.

Le climat

Le climat de la Drôme est de type continental au nord devenant progressivement méditerranéen au sud de Valence. Les deux tiers orientaux du département sont marqués par une influence montagnarde, en particulier au-dessus de 600 à 700 m d'altitude. Ces influences se traduisent par une variété de climats locaux.
Ainsi, au nord de Valence, le climat est semi-continental à influence océanique. A l'est, dans le Vercors, le climat est de type montagnard à influence océanique. Plus au sud, le Diois marque le passage à un climat montagnard beaucoup plus aride soumis à influence méditerranéenne. La plaine de Valence correspond à une zone de transition entre le climat semi-continental et le climat supra-méditerranéen. Les hivers sont froids et les étés sont chauds. L'effet de « foehn » lié au mistral commence à se faire sentir. Au sud de Montélimar, le climat devient franchement méditerranéen avec des étés chauds et secs et des précipitations moins régulières.
La pluviométrie reste assez importante: environ 850 mm pour les stations de plaine, y compris en zone méditerranéenne. Les pluies sont assez bien réparties sur les 12 mois de l'année au nord du département mais elles prennent de l'importance en automne tout en devenant de plus en plus rares l'été en allant vers le sud. Il existe deux types de vent principaux : le mistral (vent du nord) et le marin (vent du sud). Le mistral assèche l'air tandis que le marin ramène de l'air doux et

humide de Méditerranée. Ces vents, nés de la différence de pression atmosphérique entre les régions du nord et du sud, peuvent être violents notamment en vallée du Rhône mais ils sont bénéfiques et nécessaires au développement de la vigne.

Informations détaillées sur le produit:

A la diversité des sols et des climats drômois correspond une grande diversité de cépages même si les vins rouges dominent largement la production (80%).
Dans la partie nord du département sous influence des productions revendiquées en appellation d'origine contrôlée » Crozes-Hermitage », l'encépagement est le plus souvent mono variétal : les vins rouges et rosés sont majoritairement issus de syrah N et gamay N, les vins blancs de marsanne B, de roussanne B et de viognier B.
A contrario, dans les parties sud et est du département, les nombreuses influences climatiques et géologiques favorisent la culture d'une grande variété de cépages. Les vins rouges et rosés sont issus de grenache N, merlot N, syrah N, cabernet-sauvignon N, gamay N cinsault N ou carignan N, voire marselan N et caladoc N pour s'adapter au climat méditerranéen. Les vins blancs sont issus de chardonnay B, aligoté B, viognier B.
Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Les vins rouge peuvent être bus jeunes et frais. Les vins rosés ont de bons équilibres qui permettent de préserver leur fruité.
Quant aux vins blancs avec des robes aux reflets dorés, ils sont secs, tout en fraîcheur et en finesse avec des notes florales. Autour du cépage viognier, ils sont généralement plus tendres et moelleux.
Les vins mousseux de qualité présentent des profils aromatiques très proches du fruit et s'expriment avec élégance.

Lien causal:

Les vestiges archéologiques, la découverte d'amphores notamment, attestent, que dès le IIème siècle après JC, la viticulture a façonné le paysage drômois.
« Le vin gaulois » de la Vallée du Rhône connaissait un remarquable succès sur les tables romaines. Les forêts furent à l'époque défrichées et les coteaux plantés de vignes pour faire de cette région une des plus belles de la Gaule.
Au fil du temps, l'hétérogénéité du territoire drômois a exigé une diversité de savoir-faire, de cépages et surtout une adaptation constante afin d'améliorer l'implantation du vignoble dans le milieu tout en respectant sa biodiversité.
La vocation viticole du territoire de l'indication géographique protégée « Drôme » est de plus confortée par l'existence de longue date de productions de vignes-mères de porte greffe et de plants de vignes.
Ainsi de Tain l'Hermitage à l'extrême sud du département en passant par le Diois ou la plaine de Montélimar, la culture viticole est ancrée dans les mœurs et

habitudes culturales des ruraux. La production viticole est d'ailleurs la seconde production de la Drôme, après l'arboriculture.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme» , complétée du nom d'une unité géographique « Comté de Grignan » ou « Coteaux de Montélimar », est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique à savoir :

•au nord / nord-est, arrondissements de Grenoble et de Vienne situés dans le département de l'Isère,

•à l'est, arrondissement de Gap situé dans le département des Hautes Alpes,

•au sud-est, arrondissement de Forcalquier situé dans le département des Alpes de Haute Provence,

•au sud, arrondissements de Carpentras et d'Avignon situés dans le département du Vaucluse,

•à l'ouest, arrondissements de Privas et Tournon-sur-Rhône situés dans le département de l'Ardèche.

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 « Drôme» est constituée par les arrondissements limitrophes du département de la Drôme à savoir :

•au nord / nord-est, arrondissements de Grenoble et de Vienne situés dans le département de l'Isère,

•à l'est, arrondissement de Gap situé dans le département des Hautes Alpes,

•au sud-est, arrondissement de Forcalquier situé dans le département des Alpes de Haute Provence,

•au sud, arrondissements de Carpentras et d'Avignon situés dans le département du Vaucluse,

•à l'ouest, arrondissements de Privas et Tournon-sur-Rhône situés dans le département de l'Ardèche.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition	Disposition complémentaire à l'étiquetage

supplémentaire	
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Drôme » peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Drôme » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.
L'indication géographique protégée « Drôme » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le cahier des charges :
•« Comté de Grignan »,
•« Coteaux de Montélimar ».
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme » complétée du nom de l'unité géographique « Comté de Grignan » ou « Coteaux de Montélimar » et par le nom d'un à plusieurs cépages sont produits à partir des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante :
alicante henri bouschet N, aligoté B, aramon N, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, bourboulenc B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan blanc B, carignan N, chardonnay B, chasan B, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombard B, cot N, counoise N, egiodola N, gamay N, ganson N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, macabeu B, marsanne B, marselan N, merlot N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N, nielluccio N, petit manseng B, petit verdot N, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, portan N, rosé du var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, syrah N, tannat N, tempranillo N, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:

Annexe normes analytiques IGP Drôme

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires.
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Drôme

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:33 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux des Baronnies (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Drômoise des IGP viticoles
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	95 Avenue Georges Brassens - CS 30418 26504 BOURG-les-VALENCE cedex France
Téléphone:	33 04 27 24 01 62
Télécopieur:	33 04 75 82 66 92
Adresse(s) électronique(s):	sdarves@drome.chambagri.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Coteaux des Baronnies.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Coteaux des Baronnies publié au Journal officiel de la république du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux des Baronnies (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés, blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Coteaux des Baronnies » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » présentent un titre alcoométrique volumique total au moins égal à 10,5%. Pour les vins tranquilles, les teneurs en titre alcoométrique alcoométrique total (limite), acidité totale (seuil), acidité volatile (limite) et anhydride sulfureux total (limite) sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs en titre alcoométrique alcoométrique acquis (seuil), titre alcoométrique alcoométrique total (seuil : pour le vin de base), acidité totale (seuil), acidité volatile (limite) et anhydride sulfureux total (limite) sont celles fixées par la réglementation

communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont de constitution généreuse et harmonieuse. L'intensité de leurs arômes fruités varie selon les cépages et les process mis en œuvre. Ils ont généralement une structure tannique, équilibrée par une fraîcheur caractéristique. Les vins blancs et rosés offrent d'intéressants profils plus marqués sur le fruit (« fruits frais », «fruits exotiques ») que sur la minéralité. L'agréable vivacité de ces vins est garante de leur fraîcheur. Les vins mousseux de qualité offrent des palettes aromatiques semblables à celles des vins tranquilles, sur un bel équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » 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 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Coteaux des Baronnies » sont réalisées sur les territoires des communes suivantes situées dans le département de la Drôme : •Canton de Buis-les-Baronnies : toutes les communes à l'exception de Mérindol-les-Oliviers et de Mollans-sur-Ouvèze, •Canton de Nyons : toutes les communes à l'exception de Mirabel-aux-Baronnies, de Nyons, de Piégon, de Saint-Maurice-sur-Eygues, de Venterol et de Vinsobres, •Canton de Rémuzat : toutes les communes, •Canton de Séderon : toutes les communes.

a. Zone NUTS

FR713	Drôme
FR71	Rhône-Alpes
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B

Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B
Villard Blanc B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Courbu Noir N
Couderc Noir N
Pagadebiti B
Seyval B
Bouchalès N
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Oberlin N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Valerien B

Sciacarello N
Aramon Blanc B
Jacquere B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chambourcin N
Chatus N
Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Romorantin B
Gringet B
Chasselas B
Rayon d'Or B
Len de l'El B
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Landal N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Terret Gris G
Joubertin N
Varousset N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N

Aranel B
Tibouren N
Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Gascon N
Garonnet N
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Sacy B
Fer N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Feunate N
Sauvignon Blanc B
Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B
Florental N
Folignan B
Abouriou N
Folle Blanche B
Gamay de Bouze
Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Grassen N
Clairette Rose Rs

Clarin B
Roublot B
Gramon N
Graisse B
Genovese B
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Colobel N
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Goldriesling B
Tourbat B
Aleatico N
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Mayorquin B
Bequignol N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Léon Millot N
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N

Plant Droit N
Marsanne B
Plantet N
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Tempranillo N
Calitor N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin B

Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Prunelard N
Carcajolo N
Lledoner Pelut N
Bachet N
Liliorila B
Maréchal Foch N
Arrufiac B
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B
Mancin N
Portan N
Portugais Bleu N
Seinoir N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

brun fourca N
furmint B
rivairenc blanc B
saint côme B
durif N
couston N
gamaret N
négret de banhars N
plant de Brunel N
picardan B
corbeau N
rivairenc gris G
rivairenc noir N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

Les Baronnies tirent leur nom des Barons de Mévouillon et de Montauban qui, du XI^{ème} au XIII^{ème} siècle, ont acquis une grande indépendance vis-à-vis de la suzeraineté lointaine des Empereurs d'Allemagne.

Située en région Rhône-Alpes, c'est une zone du département de la Drôme clairement identifiée sur le plan géomorphologique. Constituant les Préalpes du Diois et des Baronnies, elle est composée de moyennes montagnes de la chaîne préalpine se situant entre le Vercors (au nord), le Mont Ventoux et la montagne de Lure (au sud). Ce domaine de moyenne montagne présente quelques sommets compris entre 1000 et 1600 m et constitue une région relativement difficile d'accès avec un relief très compartimenté.

L'armature des paysages repose essentiellement sur une assise calcaire dure (ère secondaire : Crétacé et Jurassique), plissée, tourmentée, déformée lors de la formation de la chaîne alpine. Les couches marno-calcaires intercalées, plus tendres ont conduits les géologues à parler de structure « croûtée » qui a conduit à la formation de vallées encaissées, dès que les dégagements érosifs ont atteint ces couches marneuses plus tendres.

On observe une nette dominante de sols calcaires très caillouteux, de pentes ou larges cônes convexes, à matrice de terre fine plutôt lourde. Ces peyrosols calcaires (les grèzes ou « gresses » des vignerons) sont associés, d'une part, aux sols souvent plus rougeâtres et très caillouteux, en situation de replat, des terrasses anciennes et d'autre part, aux sols calcaires de pentes (régosols plus ou moins profonds) directement issus des formations marno-calcaires crétacées. Dans les deux premiers cas ce sont des sols permettant un enracinement assez profond, sans pour autant être trop fertiles, se ressuyant vite, se réchauffant bien, et adaptés aux conditions climatiques de la zone (déficit estival de type méditerranéen mais contexte plus frais dû à l'altitude et/ou à l'encaissement). Certaines terrasses alluviales peu caillouteuses mais suffisamment drainantes donnent généralement satisfaction pour des cépages aromatiques. A noter que les marnes très présentes et très peu perméables ont imposé un réseau hydrographique dense, difficilement hiérarchisé, indifférent au canevas tectonique, ce qui a empêché la mise en place d'un bassin drainant, tel que celui de la Drôme.

Si le climat est encore de type méditerranéen, il subit des influences montagnardes qui se traduisent notamment par la faiblesse des températures. L'appartenance méditerranéenne se manifeste par une sécheresse et un ensoleillement estival, et la concentration des précipitations en automne. De plus, la végétation rencontrée se compose de buis, chênes, garrigue, graminées, genévriers et lavandes.

L'influence montagnarde, quant à elle, s'accentue en fonction de l'altitude et de façon plus prégnante lorsqu'on se rapproche de l'est (Ste Jalle, Rochebrune …). Au delà de ces dernières communes, il existe une barrière de basses

températures correspondant à l'existence de plus de quatre mois froids dans l'année. Cette barrière coïncide avec la limite d'implantation de la vigne et épouse quasiment les frontières septentrionale et orientale de l'aire géographique proposée.
Toutes les vignes sont situées entre 300 et 700 m d'altitude (dont un quart au dessus de 600 m). Cette caractéristique apparente le vignoble « baronniard » à la viticulture montagnarde (tels les vignobles du Diois, de Savoie).
Comme le notent les géographes, de tels paysages cloisonnés, d'accès assez difficile, « influent sur les modalités de peuplement et les potentialités de mise en valeur ». On peut donc compter qu'au plan de l'expression viticole il en soit de même et que le fort caractère du paysage se traduise dans les hommes et dans leurs vins.

Informations détaillées sur le produit:

L'ensemble des communes de ce secteur présente un profil agricole caractéristique, façonné ou induit par le milieu physique. Au XIX^{ème} siècle, l'agriculture baronniarde est une agriculture de subsistance, archaïque et pauvre. Malgré ces difficultés, les densités de population agricole sont fortes, les exploitations souvent en faire valoir direct sont petites à moyennes. La polyculture est la règle : céréales avec de petits rendements, petits troupeaux ovins, mûriers pour l'élevage du ver à soie (loin de concurrencer les grosses magnaneries ardéchoises). La vigne, même rare, est toujours présente et ce dès le XIXème siècle : « *La vigne s'étend ça et là sur des surfaces réduites* ». La viticulture déjà marginale n'échappe pas aux dégâts du phylloxéra (1870) : *« Le phylloxéra détruisit en quatre ans les vignobles du bassin de Buis-les-Baronnies. Un demi siècle plus tard, en 1921, les jardiniers du village voisin de Mollans créèrent des pépinières de plants greffés avec des cépages américains* ».
Au début du XX^{ème} siècle, le développement des pépinières s'intensifie et à cette période on dénombre jusqu'à 50 pépiniéristes sur la seule commune de Mollans sur Ouvèze. Cela a permis une reconstitution du vignoble qui reste néanmoins peu important.
En ce début de XXI^{ème} siècle, l'agriculture demeure prépondérante, employant presque un tiers des actifs. La polyculture traditionnelle associée à un petit élevage a disparu au profit des vergers et des vignes qui progressent vers l'intérieur à la faveur des vallées :
•vallées de l'Eygues et de l'Ouvèze (vignes, abricotiers, cerisiers, oliviers)
•vallée de l'Ennuyé : (vignes; lavandes).
Le vin rouge largement prédominant, représente entre 70 à 75% des volumes produits.
Les cépages noirs dominent de façon écrasante l'encépagement local avec le grenache N (30%), le cabernet-sauvignon N, le merlot N et la syrah N (entre 15 et 20% chacun). Le gamay N et autres cépages étant plus anecdotiques (moins de 10%).

Il est curieux de relever que les cépages blancs sont peu plantés (moins de 10%). Cette situation révèle l'originalité de cette indication géographique protégée qui privilégie la plantation de cépages rouges sur des sols argilo-calcaires frais là où ailleurs ont été privilégiées les plantations de cépages blancs.
Les vins rouges produits sont de charpente généreuse et harmonieuse. L'intensité de leurs arômes fruités varie selon les cépages et les méthodes utilisés. Ils sont généralement structurés, avec une fraîcheur caractéristique.
Les vins blancs et rosés, certes minoritaires, offrent d'intéressants profils plus marqués sur le fruit (« fruits frais », «fruits exotiques ») et la fraîcheur.
Les palettes aromatiques des vins tranquilles se retrouvent dans les vins mousseux de qualité offrant un bel équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

Lien causal:

Toutes les communes de la zone font l'objet d'un classement en zone de montagne, basé sur la reconnaissance d'un handicap « altitude – pente » induisant une limitation des possibilités d'utilisation des terres et un accroissement des coûts de production.
Malgré la concurrence d'autres cultures ayant des exigences proches (abricotier, olivier), malgré la proximité de vignobles reconnus en appellation d'origine contrôlée (Côtes du Rhône, Ventoux), malgré la concurrence commerciale accrue, renforcée par l'isolement et la difficulté de pénétrer les marchés, (éloignement des grands axes de circulation), la vigne résiste et perdure dans ce secteur alors que plus à l'est elle a disparu.
Cela met en relief l'attachement de la communauté Baronniarde à la viticulture en dépit de nombreuses difficultés. Les données des recensements généraux agricoles attestent de la présence continue de la vigne sur ces communes, depuis 1929. La configuration du vignoble telle qu'on la découvre aujourd'hui est modelée par les schémas de restructuration (1970-1980). Il n'en demeure pas moins que le vignoble est solidement installé et ancré dans la tradition. Sa récente restructuration témoigne de la détermination et de l'attachement des exploitants à la viticulture.
Les travaux de restructuration évoqués (années 70-80) ont introduit nombre de cépages dont certains ont depuis été écartés de l'encépagement (gamay N par exemple), preuve du savoir-faire acquis depuis par les vignerons quant à la connaissance de leurs cépages et à l'adaptation de ceux-ci à des situations géo pédoclimatiques diverses et parfois difficiles (gel, froid..). Ce savoir faire constitue un lien fort au territoire dans ce contexte original de polyculture. La présence de la vigne sur tel versant ou sommet de plateau est raisonnée, fruit de décennies d'expériences. Cette connaissance intime de leur territoire par les viticulteurs baronniards est un gage important de qualité pour l'avenir des vins. La prise de conscience du potentiel agronomique de ces terroirs complexes, morcelés, aux expositions et aux pentes très variées, est une réalité du plus vif intérêt dans une

logique de démarche de valorisation d'un produit à indication géographique protégée.
Ce pays contrasté s'ouvre toujours plus au tourisme et joue à plein les atouts que sont le climat (ensoleillement, climat encore méditerranéen en sud Drôme), les produits du « terroir » et les paysages. Terres à vigne, vergers, oliveraies sur les collines, champs de lavande sur les plateaux, espaces couverts de garrigues et pentes ravinées que tendent à fixer pins sylvestres ou pins noirs sont autant de ressources à préserver, à gérer et à mettre en valeur. C'est l'objectif visé par la création d'un Parc Naturel des Baronnies (parc régional) qui devra faire coexister : tourisme, économie locale, développement rural et protection de l'environnement.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » est constituée du territoire de l'arrondissement de Nyons (situé dans le département de la Drôme), hormis les communes du Canton de Nyons (situé dans le département de la Drôme) à l'exception de Mirabel-aux-Baronnies, de Nyons, de Piégon, de Saint-Maurice-sur-Eygues, de Venterol et de Vinsobres, ainsi que des territoires des arrondissements limitrophes de celui-ci suivants :

•au nord, arrondissements de Die et de Valence (situés dans le département de la Drôme),
•à l'est, arrondissement de Gap (situé dans les Hautes Alpes),
•au sud-est, arrondissement de Forcalquier (situé dans les Alpes de Haute Provence),
•au sud, arrondissements d'Avignon et de Carpentras (situés dans le département du Vaucluse),
•à l'ouest, arrondissement de Privas (situé dans le département de l'Ardèche).

Pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies », la zone de proximité immédiate définie par dérogation est identique à celle définie pour les vins tranquilles à l'exclusion du territoire des communes suivantes incluses dans l'arrondissement de Die :

- Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-

en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Vercheny, Véronne.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions "primeur" ou "nouveau" sont réservée aux vins tranquilles. 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Description annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux des Baronnies

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:43 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Hautes-Alpes (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Vins des Alpes du Sud
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	2 Rue Osco Manosco 04860 PIERREVERT France
Téléphone:	33 04 90 12 45 20 ou 33 04 92 72 41 29
Télécopieur:	33 04 90 12 45 24 ou 33 04 92 70 96 86
Adresse(s) électronique(s):	vinsdesalpes@gmail.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Hautes-Alpes.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Hautes-Alpes publié au Journal officiel de la République française le 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Hautes-Alpes (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » est réservée : •aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. •aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %. Pour les vins tranquilles et vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
La production de vins de pays des Hautes-Alpes se décline en vins rouges, rosés et blancs : •les vins blancs sont vifs, fins et aromatiques. Cette finesse et cette vivacité, voire parfois une très belle minéralité sont apportées par l'altitude. •les vins rosés, élaborés de plus en plus souvent à partir de la syrah N ou du

cinsault N, sont très agréablement acidulés et fruités (notes fruitées, fruits rouges).
•les vins rouges sont structurés, relativement tanniques, assouplis avec des notes de fruits rouges.
•les vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs, présentent des caractéristiques organoleptiques similaires aux vins tranquilles pour ce qui concerne les profils aromatiques et les structures. La prise de mousse leur confère de plus une vivacité, une fraîcheur et une persistance aromatique qui vont de pair avec l'équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins tranquilles, les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Hautes-Alpes » sont réalisées dans le département des Hautes-Alpes.

a. Zone NUTS

FR822	Hautes-Alpes
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Muscat à Petits Grains Rouges
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B

Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Courbu Noir N
Pagadebiti B
Bouchalès N
Bouquettraube B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Jacquere B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Chatus N

Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Romorantin B
Gringet B
Arrouya N
Len de l'El B
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Joubertin N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N
Knipperle B
Arbane B
Aranel B
Tibouren N
Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Gascon N
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N

Sacy B
Fer N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Feunate N
Sauvignon Blanc B
Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B
Tressot N
Folignan B
Franc Noir de la Haute Saône N
Abouriou N
Abondant B
Folle Blanche B
Gamay de Bouze
Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Grassen N
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B
Gramon N
Graisse B
Genovese B
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Goldriesling B
Tourbat B

Aleatico N
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Mayorquin B
Bequignol N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Elbling B
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N

Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Precoce Bousquet B
Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin Vert B
Aubin B
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Prunelard N
Carcajolo N
Lledoner Pelut N
Bachet N
Liliorila B
Arrufiac B
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B
Mancin N

Portan N
Portugais Bleu N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

brun fourca N
couston N
corbeau N
durif N
furmint B
gamaret N
négret de banhars N
picardan B
plant de Brunel N
rivairenc blanc B, rivairenc gris G,rivairenc noir N
saint côme B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Le département des Hautes-Alpes est situé dans le sud-est de la France et fait partie de la région Provence Alpes Côte d'Azur. Bordé au nord par le département de l'Isère et les Alpes du nord, sa limite naturelle avec la vallée du Rhône est constituée des massifs préalpins méditerranéens des Baronnies et du Diois. A l'est, le Mont Genèvre et le massif du Queyras matérialisent la frontière avec l'Italie (plaine du Pô). Au sud, la vallée de la Durance ouvre l'horizon vers la Haute Provence. Trois zones assez homogènes peuvent être identifiées : •au nord, le massif cristallin du Pelvoux assure la transition avec les Alpes du Nord et offre un paysage de montagnes dont les sommets atteignent voire dépassent 3.000 m (Mt Pelvoux à 3.900 m, Barre des Ecrins à 4.102 m, •à l'est et à l'ouest, les reliefs préalpins (2.000 m au plus) cloisonnent les vallées en secteurs très compartimentés, •l'axe durancien – vallée de la Durance – drainant le réseau hydrographique vers le sud (ex : l'Ubaye, le Sasse, le Buëch, …). Même s'il peut se trouver encore ça et là quelques vignes implantées sur des coteaux bien exposés au sud en moyenne altitude, témoins d'un récent passé où la viticulture était encore une culture vivrière, le vignoble s'étend en ce début de

XXIème siècle sur quelques communes de l'axe durancien au sud du Gapençais ou au sud de l'Embrunais, en particulier Tallard, Châteauvieux, Valserres, Remollon, Théüs et Espinasses.
Eléments déterminants dans l'implantation de la vigne, le sol et la topographie jouent un rôle encore plus important dans ces zones de montagnes ou de piémont. Malgré leur diversité, les sols issus des roches jurassiques et crétacées, contreforts de terrains schisteux, alluvions à cailloux roulés dans l'Argentiérois offrent tous des régimes hydriques, une pierrosité et une porosité propices à la culture de la vigne. Cette qualité des sols est, grâce au savoir-faire des vignerons, associée à l'utilisation optimale des reliefs et des pentes qui offrent des flancs inclinés aux rayons du soleil, augmentant les effets bénéfiques, le réchauffement et la capacité de préservation de cette énergie. Ces éléments prennent tout leur sens si l'on considère que le département des Hautes-Alpes possède les vignes les plus hautes de France. Toutes les vignes sont plantées au dessus de 600 mètres d'altitude, ce qui marque la spécificité des vins. Dans ces conditions l'exposition des vignes est déterminante (versant adret, protection au froid et au vent).
Le climat de la plus grande partie du département est marqué par l'altitude, par l'écran au flux atlantique que procurent les massifs des Alpes du Nord et par la relative proximité de la mer Méditerranée (l'influence méditerranéenne est sensible dans l'axe durancien). Du fait de l'affaiblissement des perturbations atlantiques qui arrivent par l'ouest, le climat est relativement sec malgré l'altitude. L'influence méditerranéenne se fait sentir par un ensoleillement assez généreux. Les écarts de température saisonniers sont élevés mais surtout les écarts entre le jour et la nuit sont importants, ceci est favorisé par un fort rayonnement nocturne et diurne dû à l'altitude, la faible nébulosité et la sécheresse de l'air. Les températures moyennes annuelles sont de l'ordre de 9° à 11°C dans le secteur viticole.
Les montagnes servent d'écran au froid venu du Nord et en altitude la vigne ne retrouve pas la sécheresse du sud.

Informations détaillées sur le produit:

Bien que présent historiquement sur les piémonts et dans les vallées du département, le vignoble haut-alpin n'a pas su, dans son ensemble, résister à l'évolution de la consommation locale et aux crises successives de la fin du XIX^{ème} et du début du XX^{ème} siècle. Après que cette érosion du vignoble départemental ait accompagné le rythme de disparition des exploitations jusqu'au début des années 80 (la vigne ne représentant alors plus que 0,8 % de la SAU), il y a eu un vrai sursaut des quelques viticulteurs encore désireux d'adapter leur outil de production aux nouvelles possibilités du marché.
L'amélioration de l'encépagement local par l'introduction de nouveaux cépages a été une priorité (cabernet-sauvignon N, merlot N, syrah N, viognier B, chardonnay B). Elle a permis de répondre aux attentes du consommateur moderne.
Cette évolution du vignoble s'est cependant effectuée en préservant la présence et

la mise en œuvre des cépages implantés historiquement sur ce territoire. On retrouve ainsi quelques cépages locaux comme le mollard N ou l'espanenc N, ou déjà présents traditionnellement comme le cinsault N, l'ugni B, le muscat à petits grains B. Merlot N, cabernet sauvignon N et syrah N sont proposés en vins de cépage. Le mollard N constitue une curiosité locale. Le vin qui en est issu est rustique au palais mais agréablement fruité (ce cépage est ardemment défendu en tant que cépage local par les producteurs. Tous ces vins rouges s'accordent parfaitement avec la charcuterie de montagne et les fromages d'alpage locaux.
A noter par ailleurs que les premières bouteilles d'un vin effervescent ont été produites en 1959. Ces vins mousseux sont élaborés sur la base des mêmes vendanges que les vins tranquilles. Profitant des équilibres particuliers liés notamment au climat et s'appuyant sur des vendanges à la vivacité et aux arômes préservés, ces vins mousseux s'expriment au travers de leur fraîcheur et de leur profil aromatique soutenu par une bonne acidité

Lien causal:

Le département a certes connu une époque (notamment du XVIII^{ème} au début du XX^{ème} siècle) où la viticulture était présente, mais le vin produit n'avait pas une réelle vocation à être valorisé en dehors de ses zones de production.
Le vignoble a subi une vraie mutation depuis moins de 30 ans, mutation initiée par quelques vignerons, qui ont senti la nécessité de s'ouvrir au marché tout en conservant leur savoir faire ancien et leur expérience dans ce vignoble très particulier d'altitude. Les viticulteurs ont su adapter notamment l'encépagement et le mode de conduite de leur vignoble.
Il résulte de cette énergie nouvelle que les vins de pays des Hautes-Alpes sont ancrés sur leur territoire, et qu'ils ont trouvé leurs consommateurs.
La cave coopérative et les quelques caves particulières qui produisent ces vins ont misé avec raison sur la commercialisation directe pour alimenter avec succès la demande liée au tourisme local, en particulier chaque hiver dans les stations de ski alpines.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes» est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique, à savoir :

•au sud/sud-est, en limite avec le département des Alpes-de-Haute-Provence : arrondissements de Barcelonnette et de Forcalquier,
•à l'ouest, en limite avec le département de la Drôme : arrondissements de Die et de Nyons,
•au nord-ouest, en limite avec le département de l'Isère : arrondissement de Grenoble,
•au nord, en limite avec le département de la Savoie : arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne.
Pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes », la zone de proximité immédiate définie par dérogation est identique à celle définie pour les vins tranquilles à l'exclusion du territoire des communes suivantes incluses dans l'arrondissement de Die :
Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Vercheny, Véronne.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du cahier des charges.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages sont produits à partir des cépages figurant dans la liste suivante :
aligoté B, altesse B, cabernet franc N, cabernet-Sauvignon N, caladoc N, chardonnay B, chasan B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, gamay N, gros manseng B, marsanne B, , merlot N, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat de Hambourg N, petit manseng B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, plant droit N, roussanne B, sauvignon B, syrah N, téoulier N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.
L'indication géographique protégée « Hautes-Alpes» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Hautes-Alpes

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:40 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Isère (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat de producteurs Vins des Alpes du Nord
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	40 rue du Terraillet 73190 SAINT - BALDOPH France
Téléphone:	+33 10479331736
Télécopieur:	+33 10479604910
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127031A CDC IGP Isère.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Isère publié au Journal officiel de la République française du 16 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Isère (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Isère » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 9.5% vol. Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, en anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins blancs produits sont majoritairement des vins secs, remarquables par leur fraîcheur et leur finesse aromatique. Ils peuvent parfois se présenter sous forme de vins liquoreux. Les vins rouges présentent majoritairement des notes de fruits spécifiques du ou des cépages utilisés.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Isère » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont réalisées dans le département de l'Isère.

a. Zone NUTS

FR714	Isère
FR71	Rhône-Alpes
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Persan N
Viognier B
Jacquere B
Chardonnay B
Altesse B
Joubertin N
Gamay N
Roussanne B
Syrah N
Pinot Noir N
Servanin N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Velteliner Rouge Précoce Rs

c. Autres variétés

Arvine B
Corbeau N
Mècle N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

La zone géographique de l'IGP Isère se situe dans la quart sud est de la France. Limitrophe de l'Italie , son territoire appartient à la région Rhône-Alpes. Cette IGP présente deux zones principales:
- Les coteaux du Grésivaudan tirent leur nom de la vallée du Grésivaudan. Le vignoble s'est développé sur les coteaux des contreforts du massif de la Chartreuse, de Belledonne, et du Vercors, marqué par des terroirs propices à la vigne avec une exposition principale sud est bénéficiant d'un bon ensoleillement qui en été donne des journées parmi les plus chaudes de France (Grenoble) et des nuits fraîches (fraîcheur qui descend des massifs). Les sols rencontrés sont majoritairement constitués de terrasses glacières contenant des éléments morainiques et d'éboulis argilo-calcaires très filtrants.
- au Nord-Est de Bourgoin-Jallieu, entre Crémieu et La Tour-du-Pin, le relief offre une série de vallons parallèles orientés d'Est en Ouest, offrant des coteaux exposés au sud bénéficiant d'un micro-climat très chaud. Les sols sont argilo-calcaire siliceux, sablo limoneux, graveleux à galets roulés, d'origine sédimentaire récente. Par ailleurs, les collines mollassiques du bas Dauphiné sont des collines (fin du tertiaire), composés de mollasse (grès en formation), de graviers, poudingues... Entre ces collines, se dessinent des plateaux calcaires d'époque secondaire jurassique, tel le plateau de l'Isle de Crémieu.
L'Isère présente un climat continental à influence méditerranéenne, contrasté, d'une saison à l'autre, mais aussi parfois d'un jour à l'autre, par de fortes amplitudes thermiques.
Le début de cycle de pousse de la vigne est tardif mais est largement compensé par les chaleurs estivales. La région est assez ventée. La « bise » (vent du nord) et le « vent du midi » sont les vents dominants de la région. La pluviométrie annuelle se situe autour de 900 mm et le nombre d'heures d'ensoleillement est de 2050 heures par an
Ces conditions parfois extrêmes, ont amené les vignerons à implanter le vignoble dans des sites choisis car présentant les conditions requises pour la culture de la vigne. Le vignoble de l'Isère se présente donc sous forme de petits ïlots géographiques dans lesquels la vigne trouve des conditions de maturité optimales.

Informations détaillées sur le produit:

Dans les années 1850, il y avait environ 33 000 ha de vignes en Isère, plantées avec de nombreux cépages autochtones dont certains sont encore cultivés aujourd'hui.
Dans les années 1930, quatre caves coopératives ont été construites d'une capacité de 12.000 hl permettant ainsi le développement des volumes produits.
Les viticulteurs s'attachent à produire des vins de qualité. La commercialisation en est assurée dans les villes de Lyon, de Grenoble ainsi que dans leurs alentours offrant ainsi des débouchés assurés pour la consommation de leurs produits.
Les vins peuvent être issus d'un seul cépage ou faire l'objet d'assemblage.
La production principale reste le vin blanc avec 65% des volumes.

En 2009, la production annuelle est d'environ 3 000 hl. Mais l'IGP « Isère » poursuit son développement, facilité par l'afflux des touristes dans les stations voisines de montagne.

Lien causal:

Depuis la moitié du XXème siècle, les vignerons isérois ont travaillé pour améliorer la qualité de leurs produits en s'appuyant sur une longue tradition viticole, notamment l'utilisation de cépages locaux qui est source de diversité et d'originalité des produits. Toutefois, pour tenir compte des exigences des consommateurs, les vignerons de l'Isère utilisent aussi seuls ou en assemblage les cépages de vignobles voisins tels que le chardonnay, le gamay et le pinot afin de compléter leur offre.

Compte tenu de la diversité climatologie, topographique, et pédologique, les viticulteurs de l'Isère produisent des vins blancs mais aussi des vins rouges. Les vins blancs sont majoritairement secs, frais et présentent une finesse aromatique. Lorsque les conditions climatiques le permettent, les vignerons élaborent des vins liquoreux, issus de raisins récoltés à surmaturité. Les vins rouges sont fruités mais présentent aussi un bon potentiel de garde

Les différences organoleptiques relevées dans les vins traduisent l'importance du choix des sites viticoles par les vignerons pour obtenir l'expression finale souhaitée dans leurs produits. Le soin apporté à la sélection de ces sites a conduit à tirer le meilleur profit d'un milieu naturel aux fortes contraintes climatiques mais a été générateur de produits particuliers.

Cette diversité des situations climatiques a toujours permis aux vignerons de l'Isère d'élaborer une large palette de vins que les consommateurs ont appris à apprécier. Cette caractéristique a construit la réputation des vins de l'Isère, issus de ces longs et patients efforts pour adapter en permanence l'encépagement aux contraintes fortes du milieu.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

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

-Département de l'Ain : arrondissements de Bourg en Bresse et Belley,

-Département des hautes Alpes : arrondissement de Briançon et Gap,

-Département de l'Ardèche : arrondissement de Tournon, -Département de la Drôme : arrondissements de Valence et Die, -Département de la Loire : arrondissement de Saint Etienne, -Département du Rhône : arrondissement de Lyon, -Département de la Savoie : arrondissements de Chambéry et de Saint Jean de Maurienne.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Isère » peut être complétée par le nom d'une des unités géographiques plus petites suivantes, selon les dispositions fixées dans le cahier des charges : • « Balmes dauphinoises» • « Coteaux du Grésivaudan » L'indication géographique protégée « Isère » peut être complétée par le nom d'un à plusieurs cépages. 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note à la Commission sur les modificaions majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+33 149 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Isère

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:09 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Gard (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Gardoise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	575 Chemin du Chai 30900 NIMES France
Téléphone:	(33)(0)466709458
Télécopieur:	(33)(0)466239607
Adresse(s) électronique(s):	opa30@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125017A CDC IGP Gard.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Gard publié au Journal officiel de la République française du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Gard (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Gard » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gard » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%. Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont marqués par des aromes fruités d'intensité variable selon les cépages utilisés et une structure gouleyante et suave. Les vins blancs et rosés présentent un équilibre mettant en valeur finesse et fraicheur aromatique. La majorité des vins étant consommés jeunes, les techniques de vinification utilisées privilégient des extractions douces et une bonne maitrise des températures.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gard » 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

a. Zone NUTS

FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Cot N
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Couderc Noir N
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chenanson N

Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Carmenere N
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B

Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Brun Argente N
Caladoc N
Lival N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Cardinal N
Lledoner Pelut N
Maréchal Foch N
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Arvine B
Rivairenc N
Verdelho B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de cette IGP s'étend sur le département du Gard, situé dans le sud de la France dans le Languedoc-Roussillon. La zone géographique est très contrastée et comprend trois entités principales, chacune possédant un vignoble spécifique : les Cévennes sur les contreforts du massif central, une importante zone de garrigues calcaires et enfin une zone de plaine qui prend fin avec la Camargue. Le climat méditerranéen y est particulièrement favorable à la culture de la vigne et se caractérise par ses étés chauds et secs et ses périodes pluvieuses, notamment

à l'automne avec les très connus « épisodes cévenols » responsables de pluies intenses. Le régime des vents se caractérise par une alternance de vents de la mer, si favorables à la vigne pour la maturation de la vigne l'été et le vent du Nord, en général violent et desséchant appelé Mistral. La pluviométrie, proche de 500mm sur sa frange maritime, peut dépasser 800mm à l'intérieur des terres.
La frontière Est de la zone est délimitée par la rivière « Gardon » ou « Gard » qui a donnée son nom à ce département.

Informations détaillées sur le produit:

Bien que l'histoire y soit fort ancienne, c'est avec l'époque romaine que s'est installé dans le Gard, le premier grand vignoble, avec un réseau routier, des structures agraires et des édifices mondialement connus comme le Pont du Gard et les Arènes de Nîmes.
Le XIXème siècle, avec le développement du chemin de fer favorisera la croissance de la viticulture. Ce vignoble fut le premier atteint en France par le phylloxera. Cet événement incitera les vignerons à réagir rapidement en réimplantant le vignoble dans des zones submersibles et dans les sables de bord de mer.
Fort de cette histoire, le Gard recense toujours sur son territoire de très nombreux pépiniéristes et accueille au Domaine de l'Espiguette la collection des clones de l'ensemble des cépages français. Autant d'éléments qui ont très tôt permis à l'IGP GARD de développer une production de vins qualitatifs et originaux demandés par le consommateur.
« Vin de canton » en 1964, un décret de 1968 les reconnaîtra en « Vin de Pays » en précisant des critères de qualité particuliers (encépagement, degré naturel d'alcool). L'IGP Gard se produit en vins rouges, rosés et blancs avec depuis quelques années un très fort développement des vins rosés qui représentent près de 40% de la production. Cette production d'environ 300 000 hectolitres en 2010, bénéficie d'une large diffusion sur le territoire national. Les vins peuvent se décliner avec la mention du cépage, mais s'expriment le plus souvent par l'assemblage de cépages traditionnels méditerranéens et d'autres cépages de renommée internationale tels que les merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay et sauvignon. Richesse des situations pédoclimatiques et diversité de la palette des cépages, des précoces aux plus tardifs, permet en toutes situations une bonne maturité des raisins. Les nombreux investissements des vignerons au niveau de leurs caves et notamment les matériels d'extraction et la maitrise des températures de fermentation permettent l'élaboration de vins très demandés par les consommateurs.
Les vins rouges sont caractérisés par une structure équilibrée et des tanins doux.
Les vins rosés et blancs sont vinifiés afin de conserver fraicheur et finesse aromatique.

Lien causal:

Lieu de passage entre le couloir rhodanien et l'arc méditerranéen, lieu de rencontre entre le Languedoc et la Provence, lieu de tradition ou la vigne est indissociable des oliviers, de la culture taurine et des fêtes appelées ici « Féria », le Gard sait profiter de ses richesses culturelles nombreuses.
Les vignerons ont su s'adapter à la diversité des situations pédoclimatiques, des Cévennes à la Camargue en passant par le Pont du Gard en replantant la presque totalité du vignoble afin d'avoir une parfaite adaptation des cépages et produire les vins recherchés par le consommateur. L'essentiel de la production est vendue jeune et présente des profils sensoriels et aromatiques très appréciés, notamment par la clientèle touristique.
Toutes ces évolutions, tant économiques que techniques, contribuent à la notoriété des vins de l'indication géographique protégée « Gard », favorisent le développement de l'oenotourisme et participent au maintien du paysage viticole de la région.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gard » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants : Dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles, Dans le département du Vaucluse : Avignon, Dans le département de la Lozère : Florac et Mende, Dans le département de l'Ardèche : Largentière et Privas, Dans le département de l'Hérault : Lodève et Montpellier, Dans le département de l'Aveyron : Millau.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Gard » peut être complétée pour les vins tranquilles par les mentions suivantes : •le nom d'un ou de plusieurs cépages. •les mentions « primeur » ou « nouveau ».	

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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Normes analytiques IGP Gard

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Gard

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 12:34 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Lavilledieu (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat de défense de l'IGP Lavilledieu
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	931 Chemin de Sainte Livrade 82100 LABASTIDE du TEMPLE France
Téléphone:	(33) (0)5 63 31 62 42
Télécopieur:	(33) (0)5 63 61 51 02
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Lavilledieu.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 14 novembre 2011 relatif à l'IGP Lavilledieu publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Lavilledieu (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée "Lavilledieu" sont des vins tranquilles rouges et rosés.
Les raisins destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » doivent présenter une richesse en sucre supérieure à 180 grammes par litre de moût.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée "Lavilledieu" présentent les caractéristiques suivantes :
- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol.
- une acidité volatile inférieure ou égale à 15,30 meq pour les vins rouges et à 12,24 meq pour les vins rosés.
- pour les vins rouges, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique est inférieur ou égal à 14%.
- pour les vins rouges, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique est supérieur à 14%.

- pour les vins rosés, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre. Pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 grammes par litre. Pour les vins rouges, la fermentation malo-lactique est obligatoire. Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, en anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges présentent une robe cerise ou pourpre lorsqu'ils sont jeunes, avec des nuances de reflets briques en vieillissant. Ils sont généralement caractérisés par des arômes allant des fruits rouges aux fruits très mûrs. En bouche, ils sont souples, gouleyants et veloutés. Les vins rosés sont caractérisés par une robe rose dans les tons de pastel, avec des arômes olfactifs floraux et fruités, que l'on retrouve en bouche. L'attaque est souple, l'évolution généreuse avec une finale aromatique.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Les vignes sont taillées, soit en taille guyot simple, soit en taille cordon bilatéral, soit en taille guyot double.	

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:

Les pressoirs continus sont interdits.
Les vins rouges font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » sont mis en marché à destination du consommateur :
•pour les vins rosés à partir du 1er décembre de l'année de récolte ;
•pour les vins rouges à l'issue de la période d'élevage et au plus tôt le 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.
Outre les dispositions précédentes, les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu» sont réalisées dans le département du Tarn-et-Garonne, sur les communes de :
Albefeuille-Lagarde, Barry-d'Islemade, Les Barthes, Bressols, Castelsarrasin, Escatalens, Labastide-du-Temple, Lacourt-Saint-Pierre, Meauzac, Montbeton, Montech, Saint-Porquier, La Ville-Dieu-du-Temple

a. Zone NUTS

FR628	Tarn-et-Garonne
FR62	Midi-Pyrénées
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Negrette N
Gamay N
Fer N
Syrah N
Cabernet Franc N
Milgranet N
Tannat N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » se situe entre les vallées de la Garonne et du Tarn, sur un plateau alluvial de la basse terrasse du Tarn situé aux alentours de 85 mètres d'altitude. Les sols sont développés sur les alluvions anciennes transportées par le Tarn et l'Aveyron en provenance du Massif Central. Ce sont des sols acides, présentant une texture hétérogène, où se mêlent limons, sables plus ou moins grossiers et argiles, irrégulièrement répartis. Ainsi la zone géographique s'étend sur 13 communes du département du Tarn-et-Garonne. Le paysage présente une topographie globalement plane. Les variations de paysage sont le fait de buttes peu marquées, des talus entre les terrasses et des versants peu accentués créés par les ruisseaux affluents du Tarn.

Le climat est de type océanique à influence méditerranéenne. Les hivers sont relativement doux. Le printemps marque une nette élévation des températures et l'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle oscille en moyenne entre 650 millimètres et 700 millimètres. Elle est régulièrement répartie le long de l'année, excepté au printemps, caractérisé par un pic de pluviométrie important. Les vents dominants sont les vents d'ouest. Océaniques, ils apportent des formations nuageuses et des précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est.

Informations détaillées sur le produit:

La commune de La-Ville-Dieu-du-Temple est fondée au milieu du XIIème siècle par les Chevaliers du Temple, au sein de la vaste forêt d'Agre. Après avoir créé une commanderie, les templiers déboisent les environs pour offrir de nouvelles terres à la culture, notamment à la culture de la vigne, celle-ci s'adaptant bien à ces terres peu fertiles. La viticulture prend un grand essor et devient une des principales ressources du secteur. Durant la guerre de 100 ans, les vins de «Lavilledieu» sont acheminés en Angleterre, via Bordeaux, par voie fluviale. Cette notoriété est mentionnée dans des textes officiels, dont on peut citer un arrêté du Conseil du Roi relatif à la protection des « Vins de Lavilledieu » datant du 10 mai 1857, un autre datant de 1860, étendant le privilège de l'Appellation à la commune de Castelsarrasin. Forts de cette notoriété, les vins de Lavilledieu obtiennent la reconnaissance en Appellation d'Origine par jugement du Tribunal Civil de Montauban en octobre 1947 puis l'arrêté du 22 janvier 1954 leur attribue l' « Appellation d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure » et en précise les conditions de production. Les différentes conditions de production sont actualisées par arrêté du 26 mai 2005.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » sont des vins tranquilles rouges et rosés. Ils sont issus de l'assemblage d'au moins 4 des cépages principaux que sont le cabernet franc N, le gamay N, la négrette N, la syrah N et le tannat N. Les cépages accessoires susceptibles de compléter l'assemblage sont le fer N et le milgranet N.

Les vins rouges présentent une robe cerise ou pourpre lorsqu'ils sont jeunes, avec des nuances de reflets briques en vieillissant. Ils sont généralement caractérisés par des arômes de fruits rouges, voire même de fruits très mûrs. En bouche, ils sont souples, gouleyants, veloutés. Ce sont des vins à boire relativement jeunes, environ 3 à 4 ans selon le millésime. Afin d'éviter une trop forte extraction de tannins, les pressoirs continus sont interdits. Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte. Les

vins rosés sont caractérisés par une robe rose dans les tons de pastel, avec des arômes olfactifs floraux et fruités, que l'on retrouve en bouche. L'attaque est souple, l'évolution généreuse avec une finale aromatique.

La production se répartit approximativement entre 20% de vin rosé et 80% de vin rouge.

Lien causal:

Les « terres à vigne » de la région de Lavilledieu, pauvres, de faible altitude, bénéficient d'un climat océanique amenant une influence humide au printemps qui, associée à une nette élévation des températures, assure une bonne croissance végétative de la vigne. La douceur hivernale limite les risques de forte gelée. L'influence méditerranéenne apporte pendant l'été, une chaleur sèche et un ensoleillement favorables à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. Le vent d'Autan influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et assèche la vigne après les orages du mois d'août, limitant ainsi le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

Tirant profit de ces conditions naturelles particulièrement favorables, les viticulteurs de Lavilledieu ont su, par leur savoir-faire et la transmission de leurs usages, maintenir un vignoble dans le paysage. Malgré un contexte local difficile, le groupe humain reste attaché aux produits et au nom de « Lavilledieu » et s'investit pour faire vivre cette indication géographique protégée de petite zone.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » est constituée par les communes du département du Tarn-et-Garonne suivantes :
Auvillar, Bessens, Bourret, Campsas, Castelferrus, Castelmayran, Corbarieu, Cordes-Tolosannes, Donzac, Espalais, Finhan, Golfech, Goudourville, Labastide-Saint-Pierre, Lafrancaise, Lizac, Mas-Grenier, Malause, Merles, Moissac,

Monbéqui, Montauban, Montbartier, Le Pin, Pommevic, Saint-Aignan, Saint-Loup, Saint-Michel, Saint-Nicolas-de-la-Grave, Saint-Sardos, Valence , Villemade.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 ». L'indication géographique protégée « Lavilledieu » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud Ouest ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Lavilledieu

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:28 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux du Pont du Gard (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Gardoise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	575 Chemin du Chai 30900 NIMES France
Téléphone:	(33)(0)466709458
Télécopieur:	(33)(0)466239607
Adresse(s) électronique(s):	opa30@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125068A CDC IGP Coteaux Pont du Gard.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Coteaux du Pont du Gard publié au Journal officiel de la République française du 8 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux du Pont du Gard (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris, rouges, rosés, blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » présentent un TAV acquis minimum de 9%. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, titre alcoométrique volumique total, titre

alcoométrique volumique naturel et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les très bonnes conditions de maturation et l'adaptation des cépages permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé. Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des aromes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées. Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes. Les vins mousseux de qualité s'expriment avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges et 90 hectolitres pour les vins rosés et blancs.

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

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard :
Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Aubais, Aubord, Aujargues, Bagnols sur Cèze, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvezet, Bernis, Bezouce, Boissières, Bouillargues, Cabrières, Caissargues, Calvisson, Carsan, Castillon du Gard, Caveirac, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Fourques, Gallargues-le-Montueux, Garons, Générac, Jonquières Saint-Vincent, Junas, La Roque-sur-Cèze, Langlade, Laudun, Le Cailar, Lédenon, Les Angles, Lirac, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montfaucon, Montfrin, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Pont-Saint-Esprit, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionizy, Saint Etienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-les-Arbres, Saint-Laurent-de-Carnols Saint -Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-lLa-Coste, Salazac, Sanilhac-et-Sagries, Sauveterre, Saze, Sernhac, Sommières, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert (Sections AA, AB, AC, AD, AE, AH, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AV, AW, AX, AY, AZ, BA, BB, BC, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BR, BS, BT, BV, BX, BW, BY, BZ, CA, CB, CC, CD, CE, CH, CI, CK, CL, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, DA, DB, DC, DD, DE, DN, DO, DP) , Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac (partie située au Sud-Est du Vistre), Villeneuve-lès-Avignon.

a. Zone NUTS

FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Cot N
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Couderc Noir N
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chenanson N

Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Carmenere N
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B
Egiodola N

Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Brun Argente N
Caladoc N
Lival N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Maréchal Foch N
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Arvine B
Rivairenc N
Gamay de Chaudenay N
Cardinal Rg
Verdelho B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
C'est le pont du Gard, situé au cœur de la zone géographique qui a donné son nom à l'IGP. Ce vignoble du Languedoc est essentiellement installé dans une vaste zone de collines et plateaux calcaires, très caractéristiques de cette région gardoise, ainsi que sur les sables, cailloux et alluvions des plaines bordières à l'est et au sud en limite de la Camargue. De par son éloignement de la mer et des montagnes, le climat est méditerranéen strict avec des étés très chauds et secs ; le vent du nord appelé mistral est

souvent puissant et alterne avec des épisodes de vents marins parfois responsables de pluies violentes à l'automne (épisode cévenol) qui ont façonné le paysage au cours des temps et conduit l'homme à domestiquer l'eau.
La pluviométrie annuelle est de 600 à 750mm avec toutefois des variations importantes liées au caractère orageux des précipitations.

Informations détaillées sur le produit:

C'est à l'époque romaine que seront entrepris les premiers grands travaux d'aménagement de ce territoire, avec notamment l'aqueduc du Pont du Gard, monument classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, qui permis par 50 kilomètres de canalisations d'amener l'eau à Nîmes, et c'est à cette période que s'installera le premier vignoble important.
Après diverses vicissitudes, le vignoble prendra sa forme actuelle au cours du XIXème siècle.
Reconnu en vin de pays par le décret du 16 novembre 1981, les vignerons ont décidé en 2010 une extension de l'aire à 5 vins de pays limitrophes afin d'amplifier la cohérence et la dynamique du territoire de l'IGP Coteaux du pont du Gard et de bénéficier du savoir-faire de tous les vignerons de cette région.
L'encépagement qui a considérablement évolué se partage entre des cépages méditerranéens très bien adaptés aux sols les plus secs, et d'autres cépages tels que les cabernets sauvignon et merlots pour les vins rouges et chardonnays, sauvignons pour les vins blancs, dans les sols plus profonds.
Les très bonnes conditions de maturation, l'adaptation des cépages et l'investissement œnologique permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé.
Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des aromes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.
Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.
Les vins mousseux de qualité s'expriment avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

Lien causal:

De par sa situation géographique, l'IGP Coteaux du pont du Gard bénéficie d'un climat très chaud qui permet d'élaborer des vins au caractère méditerranéen affirmé.
L'adaptation de l'encépagement réalisé par les vignerons depuis plus de 30 ans a permis de répondre à la demande des nouveaux consommateurs, qui sont par ailleurs de plus en plus nombreux à venir découvrir la région, ses sites historiques et ses vins et participent à la notoriété de l'Indication géographique protégée

« Coteaux du pont du Gard ».
La vigne avec l'oléiculture et l'élevage taurin est ainsi au cœur de la culture gardoise. Elle participe activement à l'aménagement de ce territoire lié aux paysages de calcaires blancs si caractéristiques des garrigues à chênes verts de cette région.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » est constituée par les arrondissements suivants :
Dans le département du Gard : Alès, Le Vigan, Nîmes (cantons de Bagnols-sur-Cèze, Saint-Chaptes, Aigues-Mortes (communes de Aigues-Mortes, Grau-du-Roi), Bagnols-sur-Cèze (communes de Gaujac, Cavillargues, Saint-Pons-la-Calm, Le Pin), Lussan (communes de La Bastide-d'Engras, La Bruguière, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Lussan, Pougnadoresse, Saint-Laurent-la-Vernède, Vallérargues, Verfeuil), Pont-Saint-Esprit (communes de Aiguèze, Le Garn, Goudargues, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Christol-de-Rodières), Saint-Mamert-du-Gard (communes de Combas, Crespian, Fons, Gajan, Montagnac, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Saint-Bauzély, Saint-Mamert-du-Gard), Sommières (communes Aspères, Fontanès, Lecques, Saint-Clément, Salinelles, Souvignargues, Villevieille), Uzès (communes de Aigaliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, La Capelle-et-Masmolène, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Victor-des-Oules, Serviers-et-Labaume, Vallabrix).
Dans le département du Vaucluse : Avignon ;
Dans le département de l'Hérault : Montpellier ;
Dans le Département des Bouches-du-Rhône : Arles.
Dans le département de l'Ardèche : Largentière et Privas.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

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

L'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Ces mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM45.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux du Pont du Gard

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 12:37 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Côtes Catalanes (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vignerons du Roussillon
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail.Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	19 avenue de Grande Bretagne - BP 649 66006 Perpignan Cedex France
Téléphone:	(33) (0)4 68 34 62 63
Télécopieur:	(33) (0)4 68 35 49 09
Adresse(s) électronique(s):	vignerons-du-roussillon@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125352A CDC IGP Côtes Catalanes.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 10 novembre 2011 relatif à l'IGP Côtes Catalanes publié au Journal officiel de la République française du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Côtes Catalanes (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

L'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5%.
Les raisins destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » suivi de la mention « rancio » doivent présenter une richesse en sucre minimum de 238 g/l.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » suivie de la mention « rancio » présentent les caractéristiques analytique suivantes :
•un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 % vol.
•une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose+fructose) de 12 g/l.
•une teneur maximale en acidité volatile, pour les vins blancs, fixée à titre dérogatoire par arrêté conjoint du ministère chargé de la consommation et du ministère chargé de l'agriculture.
Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité

totale, acidité volatile et anhydrique sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges peuvent présenter des robes plus ou moins soutenues en fonction du profil recherché. Tant sur le plan olfactif que gustatif, ils expriment leur caractère méditerranéen avec puissance et élégance, souvent accompagné par une certaine fraîcheur et des notes épicées de fruits rouges et de garrigue. La structure varie en fonction de la maturité et des profils d'élaboration. Les vins rosés peuvent présenter une palette de couleur étendue allant du gris le plus clair au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés. En fonction des techniques de vinification, les vins rosés peuvent être très aromatiques, légers et souples ou, lorsqu'ils sont issus de coteaux à faibles rendements, présenter une structure affirmée en faisant un agréable compagnon de table Les vins blancs peuvent présenter des robes allant du jaune vert le plus pâle jusqu'au jaune d'or. Leur implantation en altitude ou en plaine détermine leur minéralité, leur gras et leur puissance aromatique. Ils combinent en général fraîcheur et minéralité pour des vins conjuguant matière et longueur. Les vins de type « rancio » présentent une couleur ambrée foncée, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres, reflet d'un élevage long en situation oxydative. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec (Trigonella foenum-graecum).

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Rancio
Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention " rancio ") bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes », quand ils font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont élevés au minimum jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte et peuvent être mis en marché à partir de cette date.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio » font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 31 août de la 5ème année qui suit celle de la récolte et peuvent être mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de la 5ème année qui suit celle de la récolte.
Toutefois, dans le cas d'utilisation d'un seul contenant, il ne peut être soutiré chaque année, à partir de 5 ans d'élevage, en une seule fois, qu'une quantité inférieure ou égale au cinquième de son contenu au moment du tirage.
Dans le cas d'utilisation d'un récipient contenant plusieurs récoltes, la commercialisation des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio »ne peut concerner qu'un cinquième du volume de vin et ne peut intervenir que 6 mois après le dernier ajout de vin.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio » en rouge et blanc peuvent, après élevage, être assemblés.
Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins destinés à produire des vins à indication géographique protégée « Côtes Catalanes » sont réalisées dans le département des Pyrénées-Orientales.

a. Zone NUTS

FR815	Pyrénées-Orientales
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Muscadelle B
Cot N
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Ribol N
Chardonnay B
Riesling B

Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Carmenere N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Terret Noir N
Aramon N
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Fer N
Gewürztraminer Rs
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Clairette Rose Rs
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Tourbat B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G

Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Pinot Blanc B
Caladoc N
Tempranillo N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Carignan N
Listán
Portan N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Alvarinho B
Arvine B
Parellada B
Rivairenc N
Verdelho B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Le vignoble se situe au sein d'un vaste amphithéâtre ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs qui sont : - à l'ouest le massif du Canigou (Pic du Canigou – 2780 mètres) - au sud le massif des Albères (Roc de France – 1450 mètres) - au nord le massif des Corbières (Mont Tauch – 878 mètres)

C’est dans ce paysage de coteaux aux pentes parfois prononcées, de vallées et terrasses d’épandage, que s’étend en quasi-monoculture le vignoble de l’Indication Géographique Protégée « Côtes Catalanes ».
Le vignoble est traversé d’ouest en est par trois fleuves au trajet court et de rivières souvent asséchées qui ont, au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour constituer de nombreuses terrasses.
Toutes les ères géologiques sont représentées et donnent naissance à des sols variés qui sont issus de formations sur roche-mère, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les sols retenus pour la culture de la vigne ont pour caractéristiques communes d'être peu épais, très secs, pauvres en matières organiques et toujours très caillouteux et bien drainés.
Afin de répondre à une diversification de la production, certains sols de plaine, plus riches et faciles à travailler, ont été plantés en vignes avec des cépages nouveaux pour la région.
Limité à l'ouest par la courbe de niveau des 300 mètres ou par l’isotherme des 13°C, ce vignoble bénéficie d'un ensoleillement supérieur à 2500 heures/an et d'une pluviométrie comprise entre 500 et 650 millimètres, à caractère souvent orageux et répartie principalement au printemps et à l'automne.
Au climat méditerranéen strict, il convient d’ajouter l’effet modérateur de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.
Mais le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « Tramontane », vent de nord-ouest très froid l’hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.

Informations détaillées sur le produit:

Le Roussillon s’est ouvert à la culture de la vigne en même temps qu’à la civilisation méditerranéenne.
Sous ce climat chaud et venté, il s’est élaboré dés le début de notre ère des vins particuliers issus de raisins naturellement très sucrés.
Peu à peu la production s’est orientée vers les vins doux naturels, richesse du Roussillon. De cet usage, les viticulteurs ont appris la notion d’élevage en milieu oxydatif, savoir-faire unique et spécifique.
Si, traditionnellement, la production est orientée vers la production les vins doux naturels, des vins tranquilles ont toujours été produits dans le Roussillon. Jusqu’au XIXème siècle, la consommation est plutôt locale. Mais grâce à des degrés naturellement élevés induisant une bonne résistance au transport, la commercialisation s’est développée hors du Roussillon et a permis aux producteurs de prendre conscience de la qualité et de la spécificité des vins tranquilles du département.
La pratique des élevages en milieu oxydatif a conduit à la production de vins « rancio » qui sont un formidable révélateur de la culture Catalane. Au milieu du 18ème siècle, Saint Simon désigne le « rancio » comme un vin d’Espagne ayant

vieilli et à la fin du 19èmè siècle, Paul Oliver, reprenant les vins de l'ancienne œuvre du vin de messe de l'abbé Rous à Banyuls, présente fièrement un « rancio doux » dans sa gamme de produit.
Fort de cette diversité et de cette identité forte, le vin de pays Côtes Catalanes a été reconnu par le décret du 16 novembre 1981 et son aire géographique a été modifiée le 1er septembre 2003 avec le regroupement des IGP Coteaux de Fenouillèdes, des Vals d'Agly et des Côtes Catalanes, fruit d'une volonté des vignerons d'unir leur force pour la production d'un vin à forte identité Catalane.
La production est d'environ 150 000 hl déclinée en vins rouges (55%), rosés (30%), blancs (15%) à laquelle s'ajoute une production traditionnelle, spécifique et confidentielle de vin « rancio », vin ayant subi un élevage oxydatif et présentant des caractères très caractéristiques de rancio.
Les vins rouges associent le plus souvent des cépages traditionnels méditerranéens (Carignan N, Grenache, Syrah N) ; En plaine, on trouve également des cépages du sud-ouest comme le Merlot N ou le Cabernet-Sauvignon N. Ils allient puissance et élégance, le tout étant tempéré par une fraîcheur qui apporte un équilibre à ces vins solaires à degré naturellement élevé.
Les cépages blancs locaux (Grenache B, Grenache G, Macabeu B, Tourbat B, Muscats) côtoient des cépages implantés plus récemment comme le Chardonnay B, Marsanne B, Roussanne B ou Vermentino B…Leur implantation en altitude ou en plaine détermine leur minéralité, leur gras et leur puissance aromatique. Ils sont exubérants, tant en arôme qu'en personnalité. Ils combinent fraîcheur et minéralité pour des vins conjuguant matière et longueur.
Les vins rosés sont généralement de type aromatique avec une palette de couleur étendue. La production dans la plaine du Roussillon présente des vins très aromatiques, légers et souples. Quand ils sont issus de coteaux, leur couleur est plus soutenue et ils présentent une structure faisant d'eux un agréable compagnon de table.
Les vins « rancios » sont produits à partir des seuls cépages traditionnels du Roussillon et bénéficient d'un élevage minimum de 5 ans.
Le gout de « rancio » est celui qui caractérise certains vins après une longue période d'élevage, en général dans des foudres ou des vieux fûts. Que les vins soient blancs ou rouges au départ, ils finissent avec le temps à prendre cette même couleur ambré foncé, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres.
Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec *(Trigonella foenum-graecum).*

Lien causal:

Les vins secs en pays Catalan ont été longtemps recherchés pour leur couleur, leur concentration et leur degré alcoolique élevé qui permettaient aux négociants, par assemblage, de rééquilibrer d'autres produits insuffisants. Le climat chaud et sec et l'absence d'une géologie adaptée à la conception de cave enterrée n'ont pas permis la conservation de ces vins secs et incitaient autrefois les vignerons à

commercialiser rapidement leur production. L'arrivée des technologies modernes depuis une quarantaine d'années et plus particulièrement la maîtrise du froid a permis de reconsidérer cette production qui apporte dorénavant une complémentarité significative aux autres productions viticoles du département.
Zone la plus chaude de France, l'ensemble des cépages arrivent ici chaque année à pleine maturité, ce qui contribue à définir une identité méditerranéenne forte de l'ensemble des vins produits.
Si l'Indication Géographique protégée « Côtes Catalanes » a acquis ses lettres de noblesse grâce aux cépages traditionnels que sont le Carignan N, les Grenaches B, G et N, le Macabeu B, des cépages non traditionnels à la Catalogne Nord (Cabernets, Merlot, Chardonnay pour les plus importants) se sont développés dans les zones les plus fertiles et parfois irrigables permettant la production d'un vin fruité et souple avec des rendements plus importants.
Dans un contexte viticole où la notion d'identité est primordiale, les vignerons du Roussillon ont la chance de pouvoir produire des vins à très forte notoriété culturelle que sont les vins « rancio », saveur viticole authentique Catalane pouvant s'enorgueillir d'une vieille tradition.
La possibilité d'élaborer des vins d'exception à forte identité ainsi que la fierté des vignerons d' appartenir au territoire catalan, terre de rugby, de vin et de traditions, passerelle entre la France et l'Espagne et dont la rudesse n'a d'égale que le caractère des hommes qui le travaillent, toutes les conditions sont réunies pour la production d'un vin de qualité.
Le territoire catalan voit se développer depuis de nombreuses années un tourisme diversifié, allant de la mer aux montagnes, qui permet de découvrir la richesse de ce département et l'IGP Cotes catalanes en est l'un des ambassadeurs.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique : Aude : Limoux et Narbonne Ariège : Foix	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » peut être complétée par les mentions suivantes : •les mentions « primeur » ou « nouveau ». •le nom d'un ou de plusieurs cépages. •la mention « rancio » selon les conditions fixées dans le cahier des charges. L'indication géographique protégée « Côtes Catalanes» peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Pyrénées-Orientales » selon les conditions fixées dans le cahier des charges. 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Côtes Catalanes

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:11 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Haute Vallée de l'Aude (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat Vins de Pays de la Haute-Vallée de l'Aude
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail.Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	20 avenue du Pont de France 11300 Limoux France
Téléphone:	(33) (0)4 68 31 12 83
Télécopieur:	(33) (0)4 68 31 03 06
Adresse(s) électronique(s):	syndicat@limoux-aoc.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	IGP Haute Vallée de l'Aude CDC.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'indication géographique protégée Haute Vallée de l'Aude publié au journal officiel de la République française du 9 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Haute Vallée de l'Aude (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude» est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11%.
Les teneurs(minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale,acidité volatile et anhydrique sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont avant tout caractérisés par une expression aromatique intense sur des tonalités de fruits frais et une agréable vivacité en bouche. Les vins rouges bénéficient généralement d'une couleur vive, avec selon les techniques de vinification, des notes fruitées intenses pour les cuvaisons courtes et un caractère épicé et une structure puissante pour les cuvaisons plus longues, fréquemment élevées sous bois. Les vins rosés, gris et blancs, s'expriment en général avec un équilibre marqué par la fraîcheur qui met en exergue le caractère fruité ou floral de ces vins et leur apporte beaucoup de longueur en bouche.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude » 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 5 hectolitres par

hectare pour les vins rouges, rosés et gris, et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ce rendement maximum de production

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Ajac, Alaigne (Section C1 N° 148 et 149, section C2 :n°167, 181,246 à 262, 265 à 315, ;section C3 :n°330 , 331, 335, 338, 339, 357 à 408,section D1 :n°99 à 112 ;section D2 :n°296 à 300), Alet-les-bains, Antugnac, Arques, Belcastel-et-Buc, Bouriège, Bourigeole, Bugarach, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Cournanel, Coustaussa, Donazac, Esperaza, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Granès, LaDigne-d'Amont, La Digne-d'Aval, La Serpent, Ladern-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montclar, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomy, Pomas, Quillan, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Roquetaillade, Rouffiac d'Aude, Rouvenac, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Ferriol Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Martin-de-Villeregran, Saint-Polycarpe, Sarres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villelongue d'Aude.

a. Zone NUTS

FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Cot N

Viognier B
Chardonnay B
Chenin B
Sauvignon B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Meunier N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
C'est la rivière Aude, qui traverse le vignoble et dont la source jaillit dans le massif pyrénéen voisin, qui a donné son identité à l'Indication Géographique Protégée Haute Vallée de l'Aude. La zone géographique de production se présente comme un vaste cirque ovale autour de Limoux, le long de la vallée de l'Aude, dans son axe sud/nord, et de ses affluents. Ce vignoble du sud de la France, blotti au sud sur les contreforts des Pyrénées audoises culminant à 1230 m au Pic de Bugarach, est fermé à l'ouest par les monts de Chalabre et du Razès, à l'est par les Corbières et s'entrouvre au nord sur le Carcassonnais par la vallée de l'Aude. La géologie a un caractère complexe, mouvementé et très compartimenté lié à l'orogénèse des Pyrénées. La nature des roches-mères, dont la variété est liée à la surrection des Pyrénées, forme des sols très favorables à la vigne qui a été implantée sur trois ensembles de sols principaux : - Les sols formés sur molasse, d'origine détritique, hétérogènes (sables, graviers, argiles) et érodés sur le haut des versants ; ils représentent l'essentiel des sols de l'appellation. - Les sols formés sur calcaire et argiles du Sparnacien (base de l'Eocène), caractérisés par une forte teneur en argile rouge ; ils sont présents surtout au sud

de l'aire.
- Les sols formés sur alluvions anciennes : zones de terrasses où les limons décapés laissant apparaître des galets et qui se situent en position de plateau par rapport aux vallées actuelles.
L'originalité climatique de cette zone géographique réside dans la combinaison de 2 influences climatiques majeures : le climat méditerranéen et le climat océanique, accentuée par le gradient altitudinal.
Avec des vignes à une altitude atteignant 500 mètres sur les expositions les plus ensoleillées, des précipitations de l'ordre de 750 millimètres par an, ce secteur balayé par les vents d'ouest se caractérise par un printemps tardif et un mois de septembre frais. La maturité y est tardive et le choix des cépages devient déterminant.

Informations détaillées sur le produit:

Les origines du vignoble limouxin sont très anciennes puisque des vignes sont déjà mentionnées sur ce terroir dans un acte de 931.
Même si la vigne n'occupe qu'une modeste seconde place en superficie, loin derrière les superficies céréalières, sa culture est rapidement soumise à des règles bien définies, établies par le droit coutumier, dont la plus connue est sans doute celle du ban de vendange qui marque le début de la récolte des raisins.
Au XIII^{ème} siècle, ce droit coutumier transparaît dans la réglementation mise par écrit par un consulat limouxin désormais bien en place sous l'autorité du roi et de ses représentants. Afin de protéger les vins locaux, les consuls édictent en 1267 des droits d'entrée pour les diverses denrées arrivant dans la ville.
Dès 1292, les habitants se voient en revanche octroyer le privilège de vendre librement leurs vins sur le marché, sous la surveillance des autorités consulaires qui organisent les « encans ». Un véritable code de police, rurale et urbaine, est alors mis en place et il est par exemple formellement interdit d'exporter des raisins ou de causer des dégâts aux vignes.
Très tôt, les vins limouxins, qui semblent déjà jouir d'une bonne réputation, bénéficient également de la protection royale. En octobre 1349, l'archevêque d'Auch, Lieutenant Général du roi en Languedoc, interdit l'entrée des raisins et des vins étrangers dans la ville et son terroir, sans l'autorisation des consuls, bien décidés à défendre alors la production limouxine. Cette interdiction est par la suite confirmée à plusieurs reprises par des lettres patentes en 1350, en 1390, en 1475 et également par différentes ordonnances en 1687-1688.
Dans son ouvrage consacré au département de l'Aude, publié en 1818, le préfet Trouvé est dithyrambique au sujet des vins limouxins, qu'ils soient rouges ou blancs, pétillants ou tranquilles. Il trouve les rouges « d'une bonté parfaite » et conclut de manière péremptoire : « Il ne manque au vin de Limoux, pour être extrêmement recherché, que d'être plus connu ».
Sous le Second Empire et les débuts de la Troisième République apparaissent les premières maisons de négoce (Frédéric Tailhan vers 1860, Andrieu-Guinot en

1875).
Les coopératives sont créées au XXème siècle (Vignerons Sieur d'Arques et Anne de Joyeuse).
Le vin de pays de la Haute Vallée de l'Aude a été initialement reconnu par le décret du 20 Novembre 1981.
La production est en 2010 voisine de 600 000 cols et est partagée entre 26 déclarants (17 caves particulières et 2 caves coopératives).
L'Indication Géographique Protégée « Haute Vallée de l'Aude » se décline sur toutes les couleurs et dans 2 styles différents : mono cépage (expression pyrénéenne monovariétale sur le fruit et la fraîcheur) destinée à une clientèle jeune, moderne et internationale ou assemblage (cuvées généralement plus complexes, pouvant faire appel à l'élevage en fût pour une consommation plus traditionnelle, le plus souvent lié à la gastronomie). En 2010, la production de blanc représente 60 % de la production, les rouges 35 % et le rosé 5%.

Lien causal:

Les producteurs de l'IGP Haute Vallée de l'Aude basent la spécificité de leur produit sur l'expression du binôme terroir-cépages.
La confluence d'influences climatiques (océanique, méditerranéenne et continentale.) combinée aux différents types de sols explique la diversité des cépages implantés, cultivés et vinifiés pour cette IGP.
Les vins élaborés, dans le respect du cahier des charges de l'indication géographique protégée Haute Vallée de l'Aude, bénéficient, malgré la diversité des cépages utilisés, d'un marqueur identitaire climatique très fort. En effet l'implantation du vignoble dans ce piémont pyrénéen, grâce à l'effet d'altitude et grâce à l'influence océanique (qui tempère le climat méditerranéen), génère dans les 3 couleurs une expression aromatique intense sur des tonalités de fruits frais et un équilibre gustatif sur la vivacité.
Cet effet est particulièrement marqué sur les cépages à cycle court, parfaitement adaptés à ces terroirs d'altitude, qui développent des niveaux d'expression aromatique, de fraîcheur, d'équilibre inégalé en zone méditerranéenne.
Chardonnay, Pinot noir, Merlot, Malbec de la Haute Vallée de l'Aude sont devenus des standards de la consommation festive régionale, accompagnant à merveille sur le plan culturel le Carnaval de Limoux (le carnaval le plus long du monde).
Ces profils de vins sont également très recherchés par le négoce local pour apporter en assemblage fraîcheur et pureté aromatique.
Les vins de la Haute Vallée de l'Aude, faisant appel à des assemblages de cépages complexes et subtils, s'adressent à une consommation plus traditionnelle, en association avec la gastronomie et les produits locaux : cueillette des cèpes, gibier chassé, pomme de terre du Pays de Sault, fricassée de Limoux….
Une synergie de plus en plus forte entre la production viticole, la gastronomie locale, les nombreuses festivités et le tourisme rural contribue au développement

économique de cette région de la Haute vallée de l'Aude.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée «Haute Vallée de l'Aude» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (1)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Haute Vallée de l’Aude

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:31 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Haute Vallée de l'Orb (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Héraultaise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Rond point de la vierge Maurin BP 20006 34871 LATTES France
Téléphone:	(33)(0)4 67 07 03 26
Télécopieur:	(33)(0)4 67 07 03 27
Adresse(s) électronique(s):	b.auge@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125013A CDC IGP Haute Vallée de l'Orb.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Haute Vallée de l'Orb publié au Journal officiel de la République française du 8 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Haute Vallée de l'Orb (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris, rouges, rosés, blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Haute Vallée de l'Orb» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5% vol. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en titre

alcoométrique volumique acquis, titre alcoométrique volumique total, titre alcoométrique volumique naturel et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont avant tout caractérisés par leur expression aromatique intense et leur fraicheur. Les vins rouges bénéficient généralement d'une couleur soutenue avec des notes fruitées et épicées ainsi que d'une structure tannique présente mais soyeuse. Les vins rosés et blancs, s'expriment en général avec un équilibre marqué par la fraicheur qui met en exergue le caractère fruité ou floral de ces vins et leur apporte beaucoup de longueur en bouche. Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent de la rondeur en bouche et développent des arômes complexes. Les vins mousseux de qualité sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Ils présentent une bulle fine et élégante avec des aromes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée Haute Vallée de l'Orb doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code	

rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 65 hectolitres pour les vins rouges et de 70 hectolitres pour les vins rosés et blancs. Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres. Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 30 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 maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Haute Vallée de l'Orb » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault :
Bédarieux, Pézènes-les-Mines, Le Pradal, La Tour-sur-Orb, Camplong, Graissessac, Saint-Etienne-d'Estréchoux, Olargues, Colombières-sur-Orb, Mons, Prémian, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Julien, Saint-Gervais-sur-Mare, Les Aires, Hérépian, Lamalou-les-Bains, Le Poujol-sur-Orb, Taussac-la-Billière, Villemagne, Combes, Lunas, Le Bousquet-d'Orb, Dio-et-Valquières, Joncels, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Vincent-d'Olargues, Avène, Rosis, Carlencas-et-Levas, Vieussan, Roquebrun

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Rouges
Cot N
Vermentino B
Bourboulenc B
Mourvedre N
Viognier B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chardonnay B
Chasan B
Grenache N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Terret Noir N
Grenache Gris
Sauvignon B
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Roussanne B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Marselan N
Marsanne B
Petit Verdot N

Morrastel N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Macabeu B
Carignan N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de cet indication géographique située dans le département de l'Hérault au sud de la France, est naturellement bien définie par les montagnes qui l'entourent : - L'Espinouse et le Caroux (1065 m d'altitude) au nord, - les Avants-Monts (753 m d'altitude) au sud, - les Monts d'Orb et l'Escandorgue d'est en ouest, Cette région correspond à l'extrême ouest des Cévennes, elle est prolongée par la Montagne Noire à l'ouest. Trois vallées suivant les failles principales, l'Orb, la Mare et le Jaur incisent les montagnes et soulignent le contact brutal des reliefs. La Haute Vallée de l'Orb est marquée par de nombreux substrats. Elle se situe sur la zone de fractures géologiques des Cévennes au sud du Massif Central. Les sols présentent une diversité tant au niveau de leur composition chimique qu'au niveau de leur texture. Ainsi sur la zone de production ont été identifiées 7 unités pédo-paysagères sur lesquelles le comportement de la vigne se révèle homogène, au regard des pentes, des profondeurs et de la pierrosité (plateaux sur formations volcaniques, collines sur substrats métamorphiques, versants sur grès et marnes, Ruffes du Lodévois, plateaux et collines calcaires, plaines colluviales récentes, grès acides). En ce qui concerne le climat, la Haute Vallée de l'Orb se définit par un mésoclimat méditerranéen atténué. La majeure partie de la zone viticole se caractérise par : - des niveaux d'humidité différents qui reçoivent entre 800 et 1200 mm d'eau par an, - des vignes se situant dans une zone « fraîche à froide » recevant moins de 1350 °C de températures actives durant la période végétative de la vigne. Il n'existe pas de contraintes hydriques précoces. Elles sont modérées durant la maturité. Enfin, cette zone de production est considérée comme une zone à nuits fraîches

ou fraîches à tempérées, condition favorable au bon développement de la vigne.

Informations détaillées sur le produit:

Dès l'antiquité, la vigne fut introduite dans la région et au moyen âge, les moines des abbayes de Joncels et Villemagne, communes de l'Indication géographique Protégée, surent développer la culture de la vigne sur les coteaux de la Haute vallée de l'Orb.
L'agriculture des Hauts cantons restera toutefois diversifiée sur une agriculture vivrière basée sur l'élevage, un peu de céréales, la châtaigne et la vigne.
C'est au XIXème siècle avec le développement de l'activité minière que l'on verra de nombreux mineurs cultiver de petites parcelles de vigne, contribuant ainsi au développement de la viticulture locale.
Plus récemment, des producteurs soucieux de répondre à la demande des nouveaux consommateurs ont développé la production de vins de grande expression aromatique.
Les conditions de production rigoureuse (11,5% minimum et des rendements de 65hl/ha pour les rouges et de 70hl/ha pour les blancs et rosés) garantissent une qualité et une typicité affirmée des vins.
Le décret du 5 avril 1982 a reconnu le vin de pays de la Haute vallée de l'Orb. Ce sont actuellement une dizaine de producteurs qui produisent 5000 hectolitres de vins rouges, rosés et blancs, dont la majorité est mise en bouteille dans l'aire de production.
Comparativement aux vins produits dans des situations plus méridionales et de moindre altitude, les dégustations révèlent des produits caractérisés par une puissance aromatique plus importante de différents types, fruités et floraux pour les vins blancs, fruités et épicés pour les vins rouges et rosés. L'acidité est également plus soutenue, renforçant la fraîcheur des vins blancs, et apportant une touche de vivacité sur les vins rouges et rosés. Pour les vins rouges, les couleurs sont plus soutenues avec une structure tannique soyeuse.

Lien causal:

D'une façon générale, les conditions naturelles de la Haute Vallée de l'Orb offrent la possibilité de conduire la vigne vers une maturité suffisante et un bon état sanitaire des raisins. Cette zone géographique donne aux vins toute leur spécificité.
La diversité des sols assure une bonne alimentation en eau du vignoble tout au long de son cycle végétatif. De même, la relative hétérogénéité des microclimats due à une situation géographique particulière de moyenne montagne, avec sa diversité de pentes, d'expositions et d'altitudes, permet d'optimiser l'implantation de chaque cépage en fonction de la situation parcellaire.

Ainsi dans la restructuration récente du vignoble, les choix se sont portés préférentiellement sur les variétés d'origine septentrionale ou océanique : Chardonnay B, Viognier B, Sauvignon B, Syrah N, Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Merlot N, Pinot N, les cépages plus traditionnellement méditerranéens (Clairette B, Muscat à petits grains B, Grenache B et N, Cinsault N, Carignan N, Mourvèdre N…) n'étant pour autant pas délaissés mais réservés aux situations les plus chaudes (altitude, pente, exposition). Aussi en matière de systèmes de conduite de la vigne, la probabilité de maturations difficiles dans certaines situations a exigé de définir des objectifs de rendements appropriés, résultat de modes de conduite adaptés aux potentialités du climat et du sol.
Pour toutes les combinaisons existantes, il y a toujours corrélation entre le climat de type méditerranéen présentant des amplitudes thermiques diurnes/nocturnes notables, et la qualité intrinsèque des raisins à maturité. Les acides organiques, les composés polyphénoliques et les précurseurs d'arômes sont moins dégradés que dans des situations où règnent de fortes températures estivales, de jour comme de nuit. Les vins qui en sont issus peuvent ainsi présenter de belles structures équilibrées donnant une impression de légèreté.
Vendus essentiellement en vente directe, les vins de la Haute vallée de l'Orb occupent une place privilégiée dans le développement économique des hauts cantons, notamment au travers de l'oenotourisme qui conduit les touristes, chaque année plus nombreux, à rencontrer les vignerons dans leur caveau et participer aux fêtes vigneronnes.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute vallée de l'Orb » est constituée par les communes limitrophes de la zone	

géographique : Ceilhes-et-Rocozels, Roqueredonde, Les Plans, Lodève, Lavalette, Octon, Brénas, Mérifons, Salasc, Valmascle, Montesquieu, Faugères, Fos, Roquessels, Cabrerolles, St-Nazaire-de-Ladarez, Causses-et-Veyran, Cessenon, Berlou, Ferrières-Puissarou, Riols, Fraïsse-sur-Agout, Cambon-et-Salvergues, Castanet-le-Haut, St-Géniès-de-Varansal.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles. 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM45.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Haute Vallée de l'Orb

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:06 par w0153425

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Côtes de Thau (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Héraultaise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Rond point de la vierge Maurin BP 20006 34871 LATTES France
Téléphone:	(33)(0)4 67 07 03 26
Télécopieur:	(33)(0)4 67 07 03 27
Adresse(s) électronique(s):	b.auge@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125012A CôtesdeThau-CDC.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Côtes de Thau publié au Journal Officiel de la République française du 9 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Côtes de Thau (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Côtes de Thau » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés, blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Thau» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique sont celles fixées par la réglementation communautaire. 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.

Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont avant tout caractérisés par une expression aromatique intense et un équilibre gustatif sur la fraicheur. Les vins blancs ont en général une robe claire, des attaques fraiches avec parfois une touche de minéralité. Les vins rosés sont aromatiques et long en bouche ; leur couleur varie selon le mode de vinification dont ils sont issus. Les vins rouges, selon leur origine et le mode de vinification, peuvent être riches, puissant et chaleureux ou légers, fruités et frais. Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante, accompagné d'une agréable fraicheur avec des aromes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins tranquilles et les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rosés et blancs et de 110 hectolitres pour les vins rouges.

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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Agde, Castelnau-de-Guers, Florensac, Marseillan, Pinet, Pomerols.

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Couderc Noir N

Seyval B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Valerien B
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chambourcin N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Rayon d'Or B
Carmenere N
Landal N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N

Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Fer N
Gewürztraminer Rs
Rubilande Rs
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Clairette Rose Rs
Clarin B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B

Meunier N
Caladoc N
Auxerrois B
Lival N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Maréchal Foch N
Baco Blanc B
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Gamay de Chaudenay N
Cardinal Rg
Arvine B
Rivairenc N
Parellada B
Picardan B
Listan B
Verdelho B
Rivairenc blanc B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » s'étend sur 6 communes en bordure nord-est de l'étang de Thau. Mer, étangs, plages, garrigues, forment ici un ensemble naturel original, à la base d'une économie et d'un art de vivre. L'étang de Thau, qui rythme paysages et climat est protégé de la méditerranée par un cordon lagunaire appelé lido et cultivé en vignes. Ce vignoble du sud de la France est installé dans un paysage aux collines basses

ouvert sur l'étang de Thau et la mer méditerranée. L'altitude moyenne est d'environ 50 mètres et les terrains ont une pente souvent inférieure à 1%, rarement supérieure à 5%, interrompue au sud par l'ancien volcan du Mont Saint-Loup au Cap d'Agde, qui à plus de 100m d'altitude, permet de découvrir le vignoble

Les sols sont de couleur rouge à beige, en général de texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.

Au niveau du climat, l'influence de l'étang de Thau, véritable mer intérieure de 20 kilomètres de long, est essentiel.

Celui ci est caractérisé par des pluies automnales et hivernales assez importantes et des pluies estivales faibles, quelquefois orageuses, fort heureusement compensées par les brises marines qui réduisent l'évaporation et limite les risques de stress hydrique. La pluviométrie annuelle est de l'ordre de 600mm.

Cet environnement aquatique atténue la rigueur du climat méditerranéen avec des températures douces particulièrement favorables à la maturation des cépages blancs.

Ce patrimoine naturel est étroitement lié aux enjeux économiques du territoire, en particulier au tourisme (balnéaire, thermal, naturaliste…), à la viticulture, à la conchyliculture ou à la pêche.

Informations détaillées sur le produit:

L'homme occupe les alentours du bassin de Thau depuis la fin de l'époque néolithique. Mais c'est surtout à la fin de l'âge de Bronze que l'implantation se manifeste nettement puis à l'âge du fer. Des amphores étrusques trouvées au fond de l'étang renforce l'idée d'un commerce de vin à cette époque (-600ans avant jésus christ).

La pêche, notamment des Huîtres, que les gallo-romains consommaient en grande quantité et dont ils faisaient commerce, le thermalisme (qui débute vers les années 50 de notre ère), font de l'étang de Thau un centre économique et social important.

Dés le XVIIème siècle, un cépage traditionnel Languedocien, le terret B, se développe autour du bassin de Thau.

Une production très importante de vins blancs de type oxydatif sera dans un premier temps utilisée pour des apéritifs à base de vin de type vermouth, la commune de Marseillan étant le cœur de cette production.

Les tendances de consommation évoluant en faveur de vins blancs frais et fruités, le terroir des vins des Cotes de Thau est particulièrement adapté à la production de ce type de vins. Cette zone géographique bénéficie de conditions climatiques favorables aux maturations lentes des cépages blancs.

Le vins de pays des Côtes de Thau a été reconnu par le décret du 16 novembre 1981. Une unité géographique plus petite « Cap d'Agde » est réservée aux vins produits sur les communes de Marseillan et Agde.

Les vins tranquilles produits sur le territoire de l'indication géographique protégée

« Cotes de Thau » sont déclinés en trois couleurs : blancs, rosés et rouges.
Il existe une vraie tradition de vins blancs secs dans cette région et l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » est une des rares où la proportion de vins blancs est majoritaire par rapports aux vins rouges.
Si le cépage historique demeure le terret B, on retrouve également des cépages de différentes régions françaises, à fort potentiel aromatique et qualitatifs, tels que les chardonnays, sauvignons et viogniers parmi les plus importants. Les vins produits ont des robes souvent claires, des attaques fraiches, des bonnes persistances aromatiques et parfois une touche de minéralité.
Cette forte implantation de cépages blancs a également été à l'origine d'une production de vins effervescents.
Les vins rosés sont aromatiques, long en bouche et présentent une fraicheur agréable. Leur couleur varie selon le mode de vinification dont ils sont issus. Ils bénéficient de toute la technologie et le savoir-faire des vignerons.
En matière de vins rouges, les vignerons ont depuis longtemps associés les cépages locaux que sont le grenache N, le carignan N, le cinsault N, la syrah N à des cépages de plusieurs origines comme le merlot N, le cabernet sauvignon N, le cabernet franc N, ou le pinot N.
Les vignerons ont favorisés l'implantation des cépages issus du sud-ouest sur les sols les plus profonds et gardant de la fraicheur. Les sols plus sensibles à la sécheresse sont réservés aux cépages méditerranéens,. Les vins rouges peuvent être riches, puissants et chaleureux quand ils sont issus de sols caillouteux et pauvres. Au contraire, on trouve des vins légers, fruités et frais sur les sols plus riches.
Le mode de conduite du vignoble est parfaitement adapté au territoire. La taille y est courte sur des sols pauvres et plus longue sur des sols plus riches où un rendement plus important est recherché.
Une vingtaine de producteurs déclare en moyenne 50 000 hl dont près de 75% en vins Blancs, les vins rouges et rosés se répartissant le solde à part égale.

Lien causal:

Terre de tradition ancienne, le vignoble des Cotes de Thau s'est depuis longtemps singularisé par sa production viticole orientée vers les vins blancs.
Les vignerons ont fait évoluer cette production vers des vins frais et aromatiques, bénéficiant de toutes les technologies modernes d'extraction douce et de maitrise des températures.
Les vins IGP Côtes de Thau, reflet d'un climat très particulier, par leur fraicheur caractéristique s'expriment ainsi particulièrement bien avec la production locale de fruits de mer.
Les vignerons ont su ensuite s'adapter à la demande des marchés hors bassin de Thau en développant une production significative de vins rouges et rosés.
Ils s'attachent également à préserver par des techniques appropriées la biodiversité très importante de leur territoire. Ils participent au programme « bassin

de Thau » établi par les autorités de l'Etat, du Conseil Général avec le soutien de la Commission européenne. L'étang de Thau est un milieu complexe et attirant. A ce titre, il constitue un support privilégié à une véritable éducation relative à l'environnement. Les viticulteurs s'adaptent à cette thématique en développant des pratiques respectueuses de la biodiversité qui les entoure.
L'étang constitue un pôle d'attraction touristique important : baignade, sports nautiques, pêche, promenades de découverte, visite des installations conchylicoles et le Cap d'Agde qui reçoit chaque année plusieurs centaines de milliers de touristes sont des éléments majeurs de notoriété pour les vins des côtes de Thau
L'avenir de la viticulture est étroitement lié à cette thématique. Les vignerons existent grâce au très fort lien avec le bassin de Thau et la protection de ce milieu naturel privilégié est la base qui permet à l'indication géographique protégée de se développer et d'assoir sa réputation dans ce milieu riche et complexe.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » est constituée par les arrondissements limitrophes de l'arrondissement de la zone géographique : Département de l'Hérault : - Arrondissement de Béziers (Cantons d'Agde (communes de Bessan, Vias), Bédarieux, Béziers (1er, 2ème, 3ème ,4ème), Capestang, Florensac, Montagnac, Murviel-lès-Béziers, Olargues, Olonzac, Pézenas, Roujan, Saint-Chinian, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Pons-de-Thomières, La Salvetat-sur-Agout, Servian. - Arrondissements de Lodève, Montpellier. Département de l'Aude : Arrondissements de Carcassonne, Narbonne Département du Tarn : Arrondissement de Castres Département de l'Aveyron : Arrondissement de Millau	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée «Côtes de Thau» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée «Côtes de Thau» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.
L'indication géographique protégée « Côtes de Thau » peut être complétée par une unité géographique plus petite « Cap d'Agde » selon les conditions fixées dans le cahier des charges.
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/Cahiers-des-charges-pour-des-IGP,15520

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Côtes de Thau

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:33 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux du Libron (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Héraultaise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Rond point de la vierge Maurin BP 20006 34871 LATTES France
Téléphone:	(33)(0)4 67 07 03 26
Télécopieur:	(33)(0)4 67 07 03 27
Adresse(s) électronique(s):	b.auge@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127816A CDC IGP Coteaux du Libron.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Coteaux du Libron publié au Journal officiel de la République française du 16 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux du Libron (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Coteaux du Libron» est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés, blancs. Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Libron » présentent un TAV acquis minimum de 9% vol. Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les techniques de vinification, la variété des cépages et le sens de l'innovation des vignerons contribuent à de nombreuses combinaisons, variations et intensités aromatiques bien marquées : -Les vins rouges présentent des caractéristiques primaires avec une prédominance des notes fruitées. Les tannins sont doux et fins, la structure peut être légère ou plus consistante mais toujours accompagnée de rondeur surtout au niveau de la finale, douce et sans astringence excessive. - Les vins blancs et rosés développent des notes aromatiques également

primaires avec une dominante de fruits et fleurs. L'équilibre est assuré par une acidité suffisante et adaptée à la concentration du vin afin de présenter de la fraîcheur en bouche.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Libron » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 110 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 pour les vins rouges, rosés et blancs au-delà de ces rendements maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Libron» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault :

Bassan, Béziers (à l'exclusion des sections AI, AH, AK, AL, AM, AV, AW, AX, AY, AZ, BC, BD (rive gauche du Lirou), BM, BN, BT, BV), Boujan-sur-Libron, Cers, Corneilhan, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, Pailhès, Portiragnes, Sauvian, Sérignan, Servian (section C1), Thézan-lès-Béziers (rive gauche de l'Orb), Valras, Vendres (commune en totalité à l'exception de la section BR), Vias, Villeneuve-lès-Béziers.

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Rouges
Muscat Cendré B
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Bourboulenc B
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscardin N

Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Arriloba B
Carmenere N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Fer N
Gewürztraminer Rs
Sauvignon Blanc B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Clairette Rose Rs
Arinarnoa N
Ugni Blanc B

Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Melon B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Pinot Blanc B
Meunier N
Caladoc N
Auxerrois B
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin Vert B
Aubin B
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Lledoner Pelut N
Maréchal Foch N

Carignan N
Manseng Noir N
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Verdelho B
Rivairenc N
Parellada B
Picardan B
Arvine B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Le nom de l'IGP se réfère à un fleuve long de 44 km, le Libron, qui s'écoule depuis les contreforts des Cévennes jusqu'à la Méditerranée. Le Libron se forme au pied du château et du village de Laurens, aux portes du vignoble de Faugères. Après avoir coulé vers le sud en direction de Béziers, il bifurque vers le sud-est pour déboucher dans la mer à proximité du village de Vias. L'aire de l'IGP s'étend de part et d'autre du Libron dans un paysage ouvert rythmé par la présence de petites collines fréquemment surmontées par un bosquet de pins. Les marnes et les colluvions qui recouvrent la partie nord de la zone ont été formées pendant l'ère tertiaire (bassin miocène de l'Hérault). Au sud de la zone, les dépôts alluvionnaires de l'ère quaternaire dominent, notamment sous forme de terrasses de l'époque villafranchienne. Les sols sableux représentent des surfaces importantes grâce à une formation géologique remarquable atteignant 40 m d'épaisseur, les sables de Corneilhan. De cette diversité de situations pédologiques naît un potentiel d'adaptation pour une large gamme de cépages. L'aire de production de l'IGP « Coteaux du Libron » bénéficie d'un climat méditerranéen propice à la culture de la vigne grâce à des étés chauds et secs et à des hivers doux, avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. Les températures sont suffisantes pendant toute la période végétative de la vigne pour garantir une bonne maturation des raisins. Dans la partie de l'aire proche de la mer, le vent marin exerce une influence modératrice en période de fortes chaleurs. La pluviométrie peut varier de 400 mm à 800 mm sur l'ensemble de la zone, ce qui impose une attention particulière au choix des cépages en fonction de leur

résistance à la sécheresse.

Informations détaillées sur le produit:

Les terres de la haute et moyenne vallée du Libron ont été jusqu'au XIXème siècle vouées à la polyculture traditionnelle en Languedoc : oliviers, vignes et champs complantés.
La fin du XVIIIème siècle voit le développement de la plantation de vignes.
Au milieu du XIXème siècle le raccordement des lignes de chemin de fer permet l'exploitation intensive de la vigne. Le vignoble s'étend très rapidement et une production importante de vins légers destinés à la consommation courante est expédiée par trains entiers vers les centres urbains et industriels.
Après 1950, débute une période marquée par le déclin de la consommation de vin et la diminution des volumes en provenance d'Afrique du Nord. Un effort considérable est alors engagé par les vignerons languedociens pour reconvertir les vignobles vers une production à plus faibles rendements et répondant mieux au goût des consommateurs.
La production de vins de pays, initiée dans les années 1970, est reconnue par décret en 1982 et se développe rapidement. A l'heure actuelle, la production d'IGP Coteaux du Libron est partagée entre 5 caves coopératives et 15 caves particulières. Selon le choix personnel de chaque producteur, la commercialisation sous l'IGP « Coteaux du Libron » est effectuée en proportions variables entre les deux types de vins suivants :
-les vins issus de l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que grenache, carignan, cinsault, mourvèdre, ainsi qu'avec des cépages réputés, originaires d'autres régions viticoles,
les vins dits « de cépage » obtenus à partir d'un seul cépage, voire de plusieurs, choisis parmi des cépages réputés tels que : merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay, sauvignon.
L'assemblage de cépages traditionnels avec des cépages d'autres régions offrent de nouvelles perspectives pour diversifier l'offre et répondre à de nouvelles attentes des consommateurs.
Grâce à leur savoir-faire, les producteurs donnent à l'ensemble de cette production une identité forte qui a séduit les consommateurs.
Le volume vinifié pour la revendication en IGP « Coteaux du Libron » tourne autour de 25 000 hl par an.

Lien causal:

Depuis plusieurs décennies, les vignerons des « Coteaux du Libron », coopérateurs ou vignerons indépendants, ont impulsé une dynamique nouvelle. Ils ont développé une activité viticole en mettant en valeur les sols et le climat de la zone et en utilisant la diversité des cépages, alliée aux pratiques œnologiques les mieux adaptées. En effet, la diversité des sols permet d'obtenir des produits fortement individualisés.

Grâce à la diversité des terroirs qui longent la vallée du Libron, les vignerons ont su promouvoir les cépages traditionnels par des assemblages judicieux avec certains cépages des vignobles voisins parfaitement implantés dans cette zone particulièrement bien adaptée à la culture de la vigne.
La production de l'IGP se distingue par une proportion élevée de vins rosés, presque autant que celle de vins rouges. Les perspectives du marché encouragent à développer la production de ces vins rosés agréables à boire.
La vente régulière d'une partie significative de la production à des clients étrangers (Bénélux, Allemagne, Royaume-Uni) témoigne de la réputation de l'IGP « Coteaux du Libron ».
Les communes du proche Biterrois sont essentiellement viticoles, l'activité touristique et festive (plages, patrimoine, féria de Béziers etc.) sont des alliés de choix pour la mise en valeur des vins produits avec le souci d'être identifiés au territoire, comme le sont les vins de l'IGP « Coteaux du Libron ». Les vignerons s'impliquent également dans l'organisation des activités festives locales. Ce lien entre le tourisme et l'activité vigneronne est le pilier de la notoriété des vins des Coteaux du Libron.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Coteaux du Libron » est constituée par l'arrondissement de Béziers.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée «Coteaux du Libron» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée «Coteaux du Libron» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». L'indication géographique protégée « Coteaux du Libron» peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Les coteaux de Béziers » selon les conditions fixées dans le cahier des charges.	

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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux du Libron

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:33 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Côtes de Thongue (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Héraultaise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	
Nationalité:	France
Adresse:	Rond Point de la Vierge Maurin BP 20006 34871 LATTES France
Téléphone:	(33)(0)4 67 07 03 26
Télécopieur:	(33)(0)4 67 07 03 27
Adresse(s) électronique(s):	b.auge@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127904A CDC IGP Côtes de Thongue.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP « Côtes de Thongue » publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Côtes de Thongue (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité et vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 % vol. En cas de désalcoolisation, le titre alcoométrique volumique acquis minimum peut être abaissé à 9,5 % vol. 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. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux

total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, titre alcoométrique volumique total, titre alcoométrique volumique naturel et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, très présents avec des intensités et des natures différentes selon les cuvées. Les vins rouges obtenus se caractérisent par des structures délicates aux tanins épanouis, harmonieux et fins. Les vins blancs et rosés sont amples, élégants et s'expriment selon les cépages avec des arômes fruités ou floraux. Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent des taux de sucres importants et développent des arômes complexes de fruits cuits. Les vins mousseux de qualité sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Ils présentent une bulle fine et élégante avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » doivent être élaborés exclusivement par seconde	

fermentation en bouteille.
Outre la disposition précisée ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins tranquilles, les vins mousseux de qualité et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Côtes de Thongue » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault :
Alignan-du-Vent, Abeilhan, Autignac, Coulobres, Espondeilhan, Fouzilhon, Gabian, Magalas, Margon, Montblanc, Montesquieu, Néffiès, Nézignan-l'Evêque, Pouzolles, Puimisson, Puissalicon, Roujan, Saint-Geniès de Fontedit, Saint-Thibéry, Servian, Tourbes, Vailhan, Valros.

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
FR81	Languedoc-Roussillon
FR8	MÉDITERRANÉE
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Couderc Noir N
Seyval B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Valerien B
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N

Chambourcin N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Rayon d'Or B
Carmenere N
Landal N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Fer N
Gewürztraminer Rs
Rubilande Rs
Sauvignon Blanc B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Clairette Rose Rs
Clarin B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B

Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Meunier N
Caladoc N
Auxerrois B
Lival N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Maréchal Foch N
Baco Blanc B
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Rivairenc blanc B
Picardan B
Listan B
Gamay de Chaudenay N

Cardinal Rg
Arvine B
Rivairenc N
Parellada B
Verdelho B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

Le vignoble des Côtes de Thongue s'étend autour de 23 villages situés dans le triangle Faugères-Pézenas-Béziers, occupant le bassin versant de la Thongue, affluent de l'Hérault en région Languedoc au sud de la France.
La Thongue s'écoule des premiers contreforts des Cévennes avant de se jeter dans l'Hérault à Saint-Thibéry, village porte d'entrée des Côtes de Thongue situé à 10 km de la mer Méditerranée. Ce cours d'eau a façonné, au fil du temps, le paysage caractéristique, très ouvert, des Côtes de Thongue. L'enchaînement de petites collines, appelées localement « puechs », rythme ce territoire et rompt sa linéarité.
L'érosion créée par la Thongue a ouvert une vallée relativement large et peu encaissée aux sols appropriés à la culture de la vigne. Plusieurs types de sols sont présents en Côtes de Thongue et parmi les plus caractéristiques : les terrasses caillouteuses de l'époque villafranchienne, les marnes sableuses et graveleuses, les calcaires lacustres et les sols argilo-calcaires.
Le vignoble est majoritairement installé entre 50 m et 100m d'altitude et bénéficie pleinement du climat méditerranéen : hiver doux, printemps et automne apportant des précipitations plus ou moins importantes, été chaud et sec.
La pluviométrie ne dépasse pas 600 mm en moyenne sur l'année.

Informations détaillées sur le produit:

Ce territoire, situé entre la zone littorale lagunaire et les avant-monts du Haut-Languedoc, a toujours été une terre de circulation intense. Dès l'époque Romaine, la Via Domitia traverse ce territoire et favorise l'implantation de vignobles.
Par la suite, les populations soumises à différentes invasions ont développé une organisation collective forte, traduite dans l'habitat, par la construction de villages défensifs en circulade très caractéristiques.
Aux XIXème et XXème siècles s'est développé un important vignoble, dans un premier temps dédié aux eaux de vie et, à partir de 1850, aux vins de consommation.
C'est ce sens de l'organisation qui a conduit très tôt les vignerons à se regrouper au sein d'un syndicat afin de mettre en avant leurs meilleurs vins sous le nom de « Côtes de Thongue ». Celui-ci sera reconnu en vin de pays par le décret du 5

avril 1982.
Afin de continuer dans cette dynamique et de mieux identifier le territoire dans sa réalité géographique, l'Indication géographique a étendu son aire à 9 communes, passant ainsi de 14 à 23 communes.
La variété des situations pédoclimatiques a permis l'implantation raisonnée de cépages aux besoins écologiques différents : les cépages méditerranéens sur les situations les plus sèches et les cépages d'introduction plus récentes sur les sols plus profonds. Cette diversité permet la production d'une riche palette de vins, allant des vins de raisins surmûris, aux vins secs et aux vins effervescents.
Bénéficiant des évolutions technologiques récentes, les vins rouges sont, suivant les conditions de vinification et d'élevage, fruités et souples ou corsés et épicés.
Les vignerons recherchent en général pour les vins blancs et rosés un équilibre sur le fruit et l'élégance.
La production de l'ordre de 60.000 hectolitres est revendiquée par 5 caves coopératives et 70 caves particulières. Les vins rouges constituent pratiquement la moitié de la production, les vins rosés et blancs se partageant l'autre moitié à niveau égal.
Une part majoritaire de la production est mise en bouteille dans l'aire de production dont près de 70% est exportée, principalement eu Europe, mais aussi aux Etats-Unis et au Japon.

Lien causal:

Le vignoble des Côtes de Thongue bénéficie d'un climat méditerranéen homogène, très favorable à une bonne maturation de l'ensemble des variétés de raisins. Au travers de la reconversion du vignoble entreprise depuis plus de 30 ans, les vignerons ont su mettre en avant leur savoir-faire pour adapter les cépages à la diversité des situations pédologiques rencontrées, permettant ainsi leur expression optimum.
Les vins, présentés soit sous forme d'assemblage, soit avec la mention du cépage, et bien qu'exprimant cette diversité, sont identifiés par un caractère méditerranéen affirmé.
La vente directe, très développée, a été favorisée par un réseau dense de caveaux de dégustation et a permis très tôt de faire connaitre les vins des Côtes de Thongue.
Chaque année sont organisées de nombreuses actions, promenades vigneronnes et soirées estivales, qui permettent de découvrir le vignoble et ses vins en tant que patrimoine local.
Au-delà des prédispositions naturelles du territoire à la viticulture, la volonté, la mobilisation et les compétences des producteurs continueront à être déterminantes dans la production et la réputation des vins des Côtes de Thongue et la protection du vignoble. Ainsi depuis 4 ans une action collective a été engagée pour préserver et favoriser la biodiversité qui inscrit pleinement l'IGP Côtes de Thongue dans une démarche globale d'aménagement du territoire et de

développement durable.
La notoriété des vins des Côtes de Thongue dépasse dorénavant largement le cadre national. En témoignent les distinctions répétées dans le guide Parker ou la revue « Wine Spectator ». Celle-ci s'est bâtie grâce à un engagement collectif des vigneronnes et vignerons et à une volonté commune et partagée de faire connaître leur dénomination bien au-delà des frontières. Cette réputation reconnue par les distributeurs et professionnels de la filière viticole s'est forgée au fur et à mesure sur la qualité des vins et l'originalité des cuvées.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, vins de raisins sûrmuris et vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » est constituée par l'ensemble des arrondissements suivants du département de l'Hérault :
- Arrondissement de Montpellier,
- Arrondissement de Lodève,
- Arrondissement de Béziers : Cantons d'Agde, Bédarieux, Béziers (1er,2ème,3ème et 4ème), Capestang, Florensac, Montagnac, Murviel-lès-Béziers (communes de Cabrerolles, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Laurens, Murviel-lès-Béziers, Pailhès, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Thézan-lès-Béziers), Olargues, Olonzac, Pézenas (communes de Caux, Pézenas), Roujan (communes de Fos, Roquessels), Saint-Chinian, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Pons-de-Thomières, La Salvetat-sur-Agout.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » peut être complétée par la mention « primeur ». Cette mention est réservée aux vins tranquilles.
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques IGP Côtes de Thongue

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Côtes de Thongue

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:10 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Duché d'Uzès (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Gardoise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	575 Chemin du chai 30900 NIMES France
Téléphone:	(33)(0)466709458
Télécopieur:	(33)(0)466239607
Adresse(s) électronique(s):	opa30@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Duché d'Uzès.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Duché d'Uzès publié au Journal officiel de la république française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Duché d'Uzès (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

L'indication géographique protégée « Duché d'Uzès» est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés, blancs.
Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12%.
Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de :
•3 g/l pour les vins rouges ayant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.
•4 g/l pour les vins rouges ayant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.
•4 g/l pour les vins rosés.
•4 g/l pour les vins blancs.

Les vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 g/l.
Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité

totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont généralement de coloration intense, avec des expressions aromatiques fruitées pour les vins jeunes et de fruits murs, souvent accompagnés par des notes de réglisse, pour les vins d'élevage. Les vins rosés, à dominante de Grenache sont remarquables par leur fraicheur et vivacité ; les robes d'intensité moyenne sont vives. Les vins blancs sont essentiellement le résultat de l'assemblage de Grenache blanc et Viognier, marqué par leur fraicheur et l'élégance aromatique, généralement sur des notes fruitées, avec une grande longueur en bouche.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrangs et d'espacement entre les pieds. Les vignes sont conduites en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. La taille longue est possible pour le cépage Syrah. La charge maximale est alors de 6 yeux sur le long bois et 2 yeux par courson de rappel et au maximum 2 coursons.	

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:

Les vins rosés sont élaborés par pressurage direct.
L'emploi de pressoirs continus est interdit.
Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans les préparations, est interdite.
Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.
Les vins rouges bénéficient d'un élevage minimum jusqu'au 1er février de l'année qui suit la récolte. Ces vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période d'élevage, soit à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.
Outre les dispositions précisées ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 55 hectolitres pour les vins rouges et de 60 hectolitres pour les vins rosés et blancs.
Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ces rendements maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard :
Aigaliers, Aigremont, Arpaillargues-et-Aureillac, Aubussargues, Bagard, Baron, Belvézet, Blauzac, Bourdic, Bragassargues, Brignon, Canaules-et-Argentières, Cardet, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Collorgues, Cruviers-Lascours, Dions, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Flaux, Foissac, Fons, Fontarèches, Fressac, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Goudargues, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Rouvière, Lédignan, Lézan, Logrian-Florian, Martignargues, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Monoblet, Montaren-et-Saint-Médiers, Moussac, Ners, Puechredon, Ribaute-les-

Tavernes, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chaptes, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Dézéry, Sainte-Anastasie, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Maurice-de-Cazevieille, Saint-Maximin, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Théodorit, Saint-Victor-des-Oules, Sanilhac-Sagriès, Sauve, Savignargues, Serviers-et-Labaume, Seynes, Tornac, Uzès, Vallabrix, Verfeuil, Vézénobres.

a. Zone NUTS

FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Vermentino B
Mourvedre N
Viognier B
Grenache N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Ugni Blanc B
Roussanne B
Syrah N
Marsanne B
Carignan N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
L'aire de l'Indication Géographique Protégée « Duché d'Uzès » s'étend entre Nîmes et Alès sur 77 communes du département du Gard, la ville d'Uzès se trouvant dans sa partie est. Ce territoire est limité à l'ouest par les premiers reliefs des Cévennes et partout ailleurs par d'importants massifs et plateaux calcaires ; Le Gardon, élément majeur du réseau hydrographique local traverse la zone du nord-ouest au sud-est. Les sols sont malgré une certaine diversité (marnes, grès, éboulis, alluvions anciennes, calcaires durs) très majoritairement calcaires sur l'ensemble du territoire de l'IGP. Sur le plan climatique, le secteur présente un caractère méditerranéen, mais atténué par l'éloignement de la mer, qui détermine un climat spécifique de transition (qualifié de périméditerranéen) avec des contrastes de température plus élevé que sur le littoral et des précipitations estivales plus importantes.
Informations détaillées sur le produit:
Dès l'époque romaine, de nombreuses preuves de la culture du vin existent sur ce territoire. Elle est le fait de riches propriétaires qui utilisent déjà le savoir faire des « vignerons » locaux. Plus tard, au moyen âge, la vigne est toujours là et le vin, présent dans nombre de rites païens, acquiert une forte signification symbolique aux yeux du clergé chrétien. Les premiers évêques se transforment en viticulteur.Dès le 15ème siècle, sur le territoire du Duché d'Uzès, il est fait mention de vignoble qualitatif et de vins nobles. De tout temps, au gré des contraintes économiques et sociales, céréales, vignes, arboriculture et maraichage se sont succédé dans cette région, sans que la vigne ne prenne une place majoritaire ; celle-ci est ainsi toujours restée sur les sols de coteaux caillouteux les plus favorables à la viticulture de qualité. Le vin de pays sera reconnu par le décret du 27 août 1992 avec des conditions de productions restrictives (TAV, rendement, cépages) qui apportent une garantie de maturité des raisins et de qualité du produit ; une nouvelle définition de la zone de production est actuellement proposée sur les zones les plus propices du vignoble. La production actuelle de l'ordre de 10.000 hl se répartit dans les 3 couleurs entre les vins rouges pour 60% de la production, les vins rosés pour 30% et les vins

blancs.

La quasi-totalité de la production est mise en bouteille dans l'aire de production.

Les vins sont élaborés avec des cépages exclusivement méditerranéens, essentiellement Grenache noir et Syrah pour les rouges et rosés, Grenache blanc et Viognier pour les vins blancs.
Les vins rouges sont généralement de coloration intense, avec des expressions aromatiques fruitées pour les vins jeunes et de fruits murs, souvent accompagnés par des notes de réglisse, pour les vins d'élevage.
Les vins rosés, à dominante de Grenache sont remarquables par leur fraicheur et vivacité ; les robes d'intensité moyenne sont vives.
Les vins blancs sont essentiellement le résultat de l'assemblage de Grenache blanc et Viognier, marqué par leur fraicheur et l'élégance aromatique, généralement sur des notes fruitées, avec une grande longueur en bouche.

Lien causal:

Au carrefour de trois zones à l'identité forte (Cévennes, Languedoc, Provence), la zone géographique de l'IGP Duché d'Uzès est diversifiée, tant au niveau du climat, dont les paramètres strictement méditerranéens s'atténuent avec l'éloignement de la mer, qu'au niveau agronomique où la diversité des milieux impose une adaptation de la culture au terroir.
Les vignerons dans cette région qui ont toujours su adapter les cultures à l'environnement pédoclimatique, ont mis en œuvre un zonage de potentialités viticoles dès 1985 qui a permis d'optimiser l'adaptation de chaque cépage au terroir.
Les caves de leur coté ont bénéficié de toutes les évolutions œnologiques et notamment d'une très bonne maitrise des températures qui permet d'élaborer des vins avec une grande fraicheur aromatique.
L'adaptation de cépages méditerranéens (essentiellement grenache noir et syrah pour les vins rouges et rosés) accompagné par des pratiques viticoles précises, permet d'obtenir sur les parcelles retenues par les vignerons une famille de vins très caractéristiques.
Organisés en syndicat depuis plus de 20 ans, les producteurs qui s'attachent tant à une maitrise importante de la qualité des produits qu'à une communication auprès des consommateurs ont créé en 2003 une bouteille syndicale ornée des armes du duché d'Uzès qui est utilisée pour 95% des vins produits en IGP.
Les vins de l'IGP sont devenus les ambassadeurs du Duché d'Uzès, tant auprès des prescripteurs locaux que des très nombreux touristes qui visitent cette petite région.
L'oenotourisme est ainsi un axe essentiel du développement et la vente essentiellement réalisée en bouteille permet une bonne valorisation des produits, contribue à leur notoriété et favorisent en retour les investissements tant au

vignoble que dans les caves.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès » est constituée par les communes limitrophes suivantes : Cornillon, Orsan, Pougnadoresse, Pouzilhac, Vabres.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures
Description:
Annexe description des normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Duché d'Uzès

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 19/12/2011 16:47 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Côtes de la Charité (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des Vins de Pays du Val de Loire
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	37 avenue Jean Joxé 49100 Angers France
Téléphone:	33(0)241872581
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	vdpvaldeloire@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Côte de la Charité.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'indication géographique protégée Côtes de Charité publié au journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Côtes de la Charité (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs ainsi qu'aux vins mousseux de qualité rosés, gris et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 8,5%. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux, le titre alcoométrique volumique total sont fixés par la règlementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total, en anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques total et acquis, sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si

leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés. Pour les vins blancs, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine finesse. La fraicheur est quant à elle privilégiée pour les vins rosés ou gris.
Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour conserver les arômes fruités.
Les vins mousseux de qualité sont produits essentiellement à partir de chardonnay B, de pinot blanc B et de pinot gris G. Les raisins sont récoltés assez tôt afin d'obtenir une bonne acidité nécessaire à l'obtention de produits qui allient fraîcheur et finesse.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rosés, gris et blancs et 65 hectolitres pour les vins rouges.

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 au-delà du rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de la Nièvre : Arbourse, Beaumont-la-Ferrière, Champvoux, Chasnay, Châteauneuf-Val-de-Bargis, Chaulgnes, Dompierre-sur-Nièvre, Germigny-sur-Loire, La Celle-sur-Nièvre, La Charité-sur-Loire, La Marche, Murlin, Nannay, Narcy, Parigny-les-Vaux, Raveau, Saint-Aubin-les-Forges, Tronsanges et Varennes-lés-Narcy.

a. Zone NUTS

FR262	Nièvre
FR26	Bourgogne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Chardonnay B
Gamay N
Sauvignon B
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Située au centre de la France, la zone géographique s'étend sur deux entités distinctes séparées par la forêt des Bertranges. A l'ouest, une zone ligérienne en rive droite de la Loire est constituée de coteaux reposant sur des calcaires du jurassique supérieur (Oxfordien) sur lesquels se sont développés des sols argilo-calcaires peu profonds qui présentent une fraction caillouteuse très élevée. L'essentiel du vignoble est localisé plus à l'est, dans l'arrière pays charitois, séparé de la zone ligérienne par la forêt des Bertranges. Ce secteur, aux reliefs marqués, est entaillé de vallées secondaires. Les vignes sont implantées sur des coteaux aux pentes vigoureuses bien exposées, des sols argilo-calcaires riches en cailloutis qui se réchauffent très vite et conviennent parfaitement aux cépages rouges et blancs « Côtes de la Charité ». Ils y trouvent des conditions idéales pour exprimer tout leur potentiel. Le substratum de ces coteaux est constitué de calcaires du jurassique moyen (Bathonien) à partir desquels se sont développés des sols argilo-calcaires souvent plus profonds et moins caillouteux que ceux de la zone ligérienne. L'ambiance climatique générale est celle de la Loire moyenne, c'est-à-dire un climat encore océanique mais qui présente des traits déjà marqués de continentalité. Les précipitations sont plus modérées que celles de l'intérieur du Nivernais en particulier à l'automne où on constate un minimum assez marqué au mois de Septembre. Ce meilleur ensoleillement permet d'obtenir une bonne maturité alors que les nuits déjà fraîches qui résultent d'une position plus continentales assurent une bonne acidité. Ces subtiles nuances climatiques contribuent au bon équilibre des vins des « Côtes de la Charité ». Le vignoble présente donc une situation topographique et méso-climatique très propice à la culture de la vigne.
Informations détaillées sur le produit:
Dès le moyen-âge, ce vignoble sous l'emprise des abbayes clunisiennes de La Charité et cisterciennes de Bourras, participe aux grands courants du commerce médiéval puisque l'on retrouve ses produits sur les tables du duc de Bourgogne à Paris et à Arras. La crise phylloxérique a très largement réduit ce vignoble mais cette diminution a permis de centrer la production sur les meilleurs terroirs, les coteaux les mieux exposés et les sols les plus adaptés.

Le climat ligérien à nuance continentale qui en automne allie ensoleillement et fraîcheur nocturne convient parfaitement au chardonnay B, pinot gris G et pinot noir N qui atteignent ici une maturité remarquable. Cela confère aux vins charitois cet équilibre et cette complexité qui leur est propre.
Les vins rouges sont produits essentiellement à partir du pinot noir N qui représente plus de 80% de la superficie en rouge, le reste est constitué de gamay N. Ces vins rouges présentent une robe rubis, aux reflets légèrement orangés. Le nez présente des arômes fruités et épicés.
Les vins blancs sont produits essentiellement à partir de chardonnay B, représentant 90% de la superficie en blanc auquel s'ajoute de plus en plus le pinot gris G. Ces vins présentent de la finesse et un nez très floral.
Les vins rosés ou gris sont produits essentiellement à partir du pinot noir N et présentent une attaque franche, de la fraîcheur et une longueur en bouche.
Les vins mousseux de qualité sont produits essentiellement à partir de chardonnay B, de pinot blanc B et de pinot gris G. Les raisins sont récoltés assez tôt afin d'obtenir une bonne acidité nécessaire à l'obtention de produits qui allient fraîcheur et finesse.

Lien causal:

Les vignerons ont su maintenir l'identité et la tradition viticole de cette petite région. Si la vigne était autrefois un complément d'activité aux autres productions agricoles, on observe aujourd'hui une vraie spécialisation en viticulture avec un niveau de formation des exploitants toujours plus élevé dans ce domaine.
L'encépagement de ce vignoble est parfaitement adapté aux conditions pédo-géologiques et climatiques.
Les paysages varient entre la partie ligérienne et l'arrière pays charitois où les vallons se succèdent. Au cœur se situent des petits bourgs à l'habitat ancien en pierre, et sur les pourtours s'étagent, les cultures céréalières, la vigne puis la forêt. Ce cadre exceptionnel est un atout indéniable pour attirer le tourisme dans ces contrées reculées et augmente de fait les débouchés viticoles et contribue à la notoriété de cette indication géographique protégée.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

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

géographique : Département de la Nièvre : Donzy, Pouilly-sur-Loire, Prémery, Pougues-les-Eaux

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée "Côtes de la Charité" peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages selon les dispositions fixées dans le cahier des charges. L'étiquetage des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée "Côtes de la Charité" peut être complété par le nom d'un à plusieurs cépages figurant dans la liste suivante : chardonnay B, gamay N, pinot gris G, pinot blanc B, pinot noir N. 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures
Description:
annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33(0)149554955
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux Charitois

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 13:44 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Vin des Allobroges (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat de producteurs vins des alpes du nord
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	40 rue du Terraillet 73190 SAINT-BALDOPH France
Téléphone:	+33 479 33 17 36
Télécopieur:	+33 10479604910
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Vin des Allobroges.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 26 octobre 2011 relatif à l'IGP Vins des Allobroges publié au Journal officiel de la République française du 8 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Vin des Allobroges (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité
15. Vin issu de raisins passerillés
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
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. 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 meq/l ou en g/l H_2SO_4		Vins rouges :16,32 meq/l ou 0,80 g/l 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

Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en anhydride sulfureux total pour les vins blancs dont le teneur en sucre est supérieure à 45 g/l sucre, en acidité totale, le titre alcoométrique volumique total sont fixés par la règlementation communautaire.

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

Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum), en acidité totale, en anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Vins de raisins surmûris

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

Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum), en acidité volatile, en anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques naturel, acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Vins de raisins passerillés

	Minimum	Maximum

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

Pour les vins de raisins passerillés, les teneurs (minimum ou maximum), en acidité volatile, en anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques naturel, acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

L'harmonie entre fraicheur et fruité qualifie les vins blancs qui peuvent présenter des senteurs florales ou minérales en fonction des cépages.
Les vins rouges sont légers, aux aromes fruités qui rappellent le gout 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 fraicheur 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.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.
Outre la disposition précédente les vins doivent respecter, en matière de pratiques

oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins tranquilles et les vins mousseux de qualité 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 sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 40 hectolitres. Les vins de raisins passerillés 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont réalisées :
- sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Anglefort-Chanay- Corbonod- Culoz et 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.

a. Zone NUTS

FR718	Haute-Savoie
FR717	Savoie
FR711	Ain
FR71	Rhône-Alpes

FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Persan N
Viognier B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Jacquere B
Chardonnay B
Altesse B
Aligoté B
Gringet B
Chasselas B
Gamay N
Gamay de Chaudenay
Sauvignon Blanc B
Gamay de Bouze
Savagnin Blanc B
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Marsanne B
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mondeuse Blanche B

Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Velteliner Rouge Précoce Rs
Poulsard N

c. Autres variétés

ArvineB
Corbeau N
gamaret N
Mècle

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur 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 chainons 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 ».

Informations détaillées sur le 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 fraicheur 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 aromes 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 fraicheur 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 aromes 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 croitre. 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.

Lien causal:

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.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

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

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 ». L'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » peut être complétée par le nom d'un à plusieurs cépages. L'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » peut être complétée par les mentions "primeur" ou "nouveau" pour les vins tranquilles.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Description annexe normes analytiques
Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+33 149 55 49 55
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM45.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Allobrogie

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 11:59 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Var (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vignerons du Var
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	70 Avenue du Président Wilson 83 550 Vidauban France
Téléphone:	33 04 94 73 54 12
Télécopieur:	33 04 94 73 52 91
Adresse(s) électronique(s):	syndicat.var@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125339A CDC IGP Var.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Var paru au JORF du 10 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Var (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Var» est réservée aux vins tranquilles, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %. Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est 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. Pour les vins tranquilles et vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rosés présentent généralement une robe de couleur pâle. Ils sont caractérisés principalement par leur vivacité et des arômes fruités, évidemment

variables selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.
Les vins rouges sont généralement charnus avec une bonne structure, parfois puissants pour les vins plus concentrés.
Les vins blancs ainsi que les vins mousseux de qualité allient finesse, fruité et vivacité.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare du rendement de production des vins.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de

l'indication géographique protégée « Var » sont réalisées dans le département du Var.

a. Zone NUTS

FR825	Var
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B
Villard Blanc B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Courbu Noir N
Couderc Noir N

Pagadebiti B
Bouchalès N
Bouquettraube B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Oberlin N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chatus N
Chenanson N
Aligoté B

Chenin B
Gros Vert B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Gringet B
Arrouya N
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Joubertin N
Varousset N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N
Knipperle B
Arbane B
Aranel B
Tibouren N
Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Gascon N
Sauvignon Gris G
Gamay N
Sacy B
Fer N
Gewürztraminer Rs
Feunate N

Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B
Tressot N
Folignan B
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Grassen N
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B
Gramon N
Graisse B
Genovese B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Goldriesling B
Tourbat B
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B

Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Mayorquin B
Bequignol N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Elbling B
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B

Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Precoce Bousquet B
Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin Vert B
Aubin B
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Prunelard N
Carcajolo N
Lledoner Pelut N
Bachet N
Liliorila B
Maréchal Foch N
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B
Mancin N
Portan N
Portugais Bleu N
Seinoir N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Brun fourca N
Corbeau N
Couston N
Durif N
Furmint B
Gamaret N

Négret de banhars N
Picardan B
Plant de brunel N
Rivairenc blanc B, Rivairenc gris G, Rivairenc N,
Saint côme B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

Le Var est l'un des départements situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur au Sud-Est de la France. Il tient son nom du fleuve côtier Var qui en fixait jadis la limite orientale. Il est délimité à l'ouest par le département des Bouches-du-Rhône, au nord par le département des Alpes de Haute-Provence, à l'est par le département des Alpes-Maritimes et enfin au sud par la mer Méditerranée.
La zone géographique présente un relief varié avec deux parties géologiquement différentes: une partie calcaire à l'ouest d'un axe Toulon-Draguignan, et une partie cristalline à l'est.
A ces deux ensembles géologiques distincts sont associés deux types de végétations caractéristiques de la zone méditerranéenne, à savoir : la garrigue sur les sols calcaires et le maquis et la forêt (pins et chênes) sur les sols plus cristallins. Ces deux types de végétation n'apportent que peu d'humus. Les sols du Var sont généralement pauvres, bien drainés mais sensibles à l'érosion. Ce terrain est favorable au développement de la vigne. Les Romains ne s'y étaient pas trompés lorsqu'il y a 2600 ans, ils introduisirent la vigne en développant la Provincia Romana (la Provence).
L'une des principales caractéristiques du climat varois est l'ensoleillement. Le département du Var bénéficie d'un climat méditerranéen caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. Ces conditions sont propices à la culture de la vigne et les amplitudes thermiques très souvent intéressantes conduisent à caractériser les parcelles à dédier à la vinification des vins rouges et rosés.
Le vent dominant dans la région est le Mistral (nord). Glacial en hiver après avoir glissé sur les neiges alpines, mais garant d'un peu de fraîcheur en été. Certes, il est parfois violent mais le viticulteur retient surtout sa qualité essentielle : il préserve la vigne d'une ambiance trop humide et de ses néfastes pressions cryptogamiques (mildiou).

Informations détaillées sur le produit:

Depuis sa création, la production de l'Indication géographique protégée « Var » (Vin de Pays du Var) n'a cessé de se développer pour se stabiliser en ce début du XXI^{ème} siècle aux alentours de 250 000 hl.

La production est majoritairement orientée vers des vins rosés (70% en moyenne), essentiellement issus d'assemblage.
Si les cépages locaux sont encore fortement implantés, tels le grenache N, le cinsault N, le carignan N, la syrah N et le mourvèdre N pour les vins colorés, le vermentino B et l'ugni blanc B pour les vins blancs ; force est de reconnaître que la porte a été ouverte, grâce aux aides communautaires à la restructuration, à des cépages identitaires d'autres vignobles français tels le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le chardonnay B et à un moindre degré le viognier B. Cette palette de cépages a permis de diversifier l'expression des vins et de contribuer, notamment, à asseoir voire à développer la production de vins rosés de qualité.
L'une des caractéristiques propre à la plupart des vins rosés, leur couleur rose très pâle, leur est conférée par une réelle maîtrise du pressurage direct consistant à presser directement les grappes entières ou éraflées fréquemment à l'aide de pressoirs pneumatiques afin de mettre immédiatement le jus clair à fermenter à basse température. Les vins obtenus sont vifs, fruités avec des couleurs rose pâle.
D'autres itinéraires techniques sont utilisés comme la saignée de cuve, la macération pelliculaire ou pré-fermentaire (vendanges maintenues à basse température de 8h à 24h avant pressurage), conduisant à l'élaboration de vins rosés à la couleur plus soutenue, à la structure plus consistante.
Les vins rouges (représentant environ 20% des volumes revendiqués) sont souvent puissants, charnus et à bonne structure tannique, issus principalement du triptyque grenache N, syrah N et cabernet-sauvignon N auquel s'invitent assez souvent merlot N et cinsault N.
Quant aux vins blancs, avec leur production plus confidentielle (10% des volumes revendiqués), ils ravissent tout autant les amateurs de vins de cépage (rolle B ou vermentino B, viognier B et chardonnay B) que les autres avec des vins d'assemblage alliant finesse et vivacité.
Dans la zone de production concernée sont aussi élaborés des vins mousseux de qualité. L'élaboration de vins effervescents n'est pas une nouveauté en Provence. Il s'agit d'une production traditionnelle qui représente environ un million de bouteilles par an et qui est assurée par une cinquantaine d'opérateurs (producteurs, élaborateurs, metteurs en marché). Au début du vingtième siècle certaines caves coopératives ou élaborateurs tels que « la Tête Noire » essayent déjà de valoriser les vins mousseux de qualité produits en Provence.
En l'état actuel de la réglementation ces produits « effervescents » ne peuvent pas être commercialisés avec une mention géographique, ce qui nuit indéniablement à leur valorisation notamment sur le marché local qui est prédominant pour les vins à indication géographique protégée du Var.
L'une des principales caractéristiques de l'Indication géographique protégée Var effervescente est d'être élaborée à partir de cépages locaux pour être présentée très majoritairement en vin rosé qui est la production majeure en vin tranquille de la région.

Ainsi l'Indication géographique protégée « Var » identifierait des vins tranquilles associés à des vins mousseux aux profils organoleptiques relativement ressemblant. En effet ces vins rosés effervescents sont gustativement très fruités et floraux et offrent une belle rondeur ce qui n'est pas sans rappeler les vins rosés tranquilles.
Ce sont justement ces caractéristiques organoleptiques (coté floral et fruité associés à une belle rondeur) qui permettent de distinguer les vins effervescents élaborés dans le Var de ceux élaborés dans les autres régions françaises.

Lien causal:

Le Var a un indéniable potentiel touristique avec la qualité de son climat, la diversité des paysages, la mer, la richesse de son patrimoine historique et culturel, mais aussi son artisanat et ses traditions. Avec tous ces atouts, le département a développé une forte activité économique autour du tourisme.
Cette attractivité remarquable permet de drainer plus de 14 millions de touristes par an. Ces touristes, souvent fidélisés, auront appris, apprennent ou apprendront à bien évidemment goûter les cuisine et les produits provençaux dont les vins du Var, qu'ils soient revendiqués en appellation d'origine contrôlée ou en indication géographique protégée.
Ainsi, la production de l'indication géographique protégée « Var » a construit, depuis sa création sous le précédent statut réglementé de « Vin de Pays », sa notoriété en grande partie acquise grâce à l'activité touristique de la région, comme en atteste la forte demande exprimée localement pour ses vins rosés. Les consommateurs savent apprécier et reconnaître la qualité des gammes de vins qui sont proposés.
Il est néanmoins remarquable que les producteurs soient restés vigilants pour pouvoir sans cesse progresser dans l'élaboration de leurs Vins de Pays, afin d'être toujours plus en phase avec les goûts des consommateurs (par exemple : couleur des rosés).
Ainsi, cette volonté s'est bien traduite au début des années 2000 quand les professionnels varois ont participé à la création d'un centre national de recherche et d'expérimentation dédié au vin rosé (installé à Vidauban – Var). Depuis, quelques premiers travaux ont été diffusés (travail sur les nuances « rosé » par exemple) ce qui contribue de manière opérationnelle à faire encore progresser le niveau qualitatif des vins rosés. De plus la filière a largement investi pour se doter des outils nécessaires à la parfaite maitrise des vinifications en vin rosé. Cette technologie maîtrisée dédiée aux vins rosés et le savoir faire des producteurs bénéficient bien sûr à la production des vins en appellation d'origine contrôlée mais rejaillissent de manière indissociable sur les process d'élaboration des vins revendiqués en indication géographique protégée.
Il faut par ailleurs évoquer la proximité du vignoble varois avec de grands centres urbains régionaux ou des stations balnéaires, proximité qui est une aubaine pour les producteurs qui peuvent valoriser leur offre et optent alors pour le

conditionnement à la propriété. La vente directe (bouteilles ou « bag in box ») porte désormais sur 50% environ des volumes et les ventes directes au caveau pourraient représenter à elles seules 30% des volumes.
Le Var est situé en Provence, région à la notoriété consacrée. Et l'image d'une Provence viticole très ancrée dans la production de rosés de qualité – leader mondial en production « rosé » - est parfaitement établie et validée au moyen d'enquêtes sur la notoriété spontanée (source : cabinet Wine Intelligence Vinitrac - novembre 2009).
Cette notoriété, ces savoir-faire fortement axés sur l'élaboration des vins rosés se reportent bien évidemment sur les vins rouges, les vins blancs ainsi que sur les vins mousseux élaborés par les mêmes hommes, à partir de ce vignoble départemental au sein du même milieu géographique.
Ainsi de manière indéniable, le succès des vins rosés entraîne d'ores et déjà la qualité, la réputation des autres vins produits dans le département.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var» complétée ou non par le nom d'une unité géographique plus petite "Argens", ou "Coteaux du Verdon", ou "Sainte Baume", est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique à savoir : •à l'est, en limite avec le département des Alpes-Maritimes : arrondissement de Grasse ;à •l'ouest, en limite avec le département des Bouches-du-Rhône : arrondissements d'Aix-en-Provence et de Marseille ; •à l'ouest / nord ouest, en limite avec le département de Vaucluse: arrondissement de Apt ; •au nord, en limite avec le département des Alpes de Haute-Provence: arrondissements de Forcalquier, de Digne, de Castellane.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Var » peut être complétée :
•par le nom d'un ou plusieurs cépages,
•par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.
L'indication géographique protégée « Var » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le cahier des charges :
•« Argens » ,
•« Coteaux du Verdon ,
•« Sainte Baume ».
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Var

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 12:17 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Vallée du Paradis (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union syndicale des IGP de l'Aude
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	- Maison des Vignerons - Zac Bonne Source - 22 rue Ernest Cognacq - BP 40527 11105 Narbonne cedex France
Téléphone:	(33) (0)4 68 90 22 29
Télécopieur:	(33) (0)4 68 90 22 23
Adresse(s) électronique(s):	production.fdcc@wanadoo.fr,fdcc-11@wanadoo.fr,l.zorzettig@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Vallée du Paradis.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Vallée du Paradis publié au Journal Officiel de la République française du 9 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Vallée du Paradis (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

L'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris, gris de gris et blancs.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.
Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydrique sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques
Conditions de production rigoureuses et très bonne maturité des raisins permettent d'obtenir des vins rouges très équilibrés, qui selon les techniques de vinification s'expriment par leur puissance pour les cuvaisons longues ou par leur caractère fruité pour les cuvaisons plus courtes. Les vins rosés présentent des robes allant du gris le plus clair, et notamment les vins gris de gris, au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés. Ces vins présentent souvent une grande fraicheur avec des notes fruitées ou fleuries. Les vins blancs présentent des robes allant du jaune vert le plus pale jusqu'au jaune d'or. Ces vins se caractérisent souvent par une grande fraîcheur avec parfois des notes de fruits exotiques ou florales voire dans certain cas, de la minéralité.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratique oenologique, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du paradis » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80

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 5 hectolitres par hectare en rouge et rosés et 10 hectolitres par hectare en blanc au-delà de ce rendement maximum de production

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Albas, Cascastel-des-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Fraisse-des-Corbières, Durban-Corbières, Quintillan, Saint-Jean-de-Barrou, Villeneuve-les-Corbières, Villesèque-des-Corbières, Fontjoncouse, Coustouge et Jonquières.

a. Zone NUTS

FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Cot N
Vermentino B
Villard Blanc B

Bourboulenc B
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Ribol N
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Arriloba B
Carmenere N
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Jurançon Noir N
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Fer N
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Sauvignon B

Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Gramon N
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Tourbat B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Pinot Blanc B
Caladoc N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Cardinal N

Lledoner Pelut N
Carignan N
Listán
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Parellada B
Verdelho B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
L'Indication géographique « Vallée du Paradis » s'étend sur 12 communes de l'Aude, département du Sud de la France situé en Languedoc-Roussillon. La « Vallée du Paradis est implantée en plein cœur viticole du massif des Corbières et séparé de la mer méditerranée par une série de montagnes calcaires. L'histoire géologique de ce secteur donne aux paysages une beauté minérale exceptionnelle. La Berre, rivière principale qui traverse ce vignoble, entaille ainsi successivement plateaux calcaires et schistes. Le vignoble, installé entre 150 et 300m d'altitude, est essentiellement constitué de petites parcelles, pratiquement toujours en pente, dans un environnement de garrigues. Le climat est de type méditerranéen, chaud et sec, avec des précipitations souvent violentes sous forme d'orages qui tombent essentiellement à l'automne et au printemps. La pluviométrie moyenne est de l'ordre de 600 mm. Le vent de nord-ouest, appelé cers, qui souffle près de 200 jours par an, contribue à un très bon état sanitaire des raisins et permet des maturations longues favorables à l'élaboration de vins de qualité.
Informations détaillées sur le produit:
Cette région qui a été peuplée depuis la plus haute antiquité, est marquée essentiellement par des activités agricoles et minières. L'absence d'un véritable réseau routier de par son enclavement dans le massif des corbières a conduit les habitants à rechercher des productions avec une très forte valeur ajoutée. Ainsi à coté des produits miniers, on produisait des eaux de vie, des vins de liqueur, de l'huile d'olive et tous les produits liés à l'élevage des moutons. A la fin du XIXème siècle, avec l'ouverture de la vallée et la création d'un véritable réseau routier, l'agriculture va considérablement évoluer et la vigne deviendra la

culture essentielle ; le vin peut être déplacé facilement et bénéficier des nouveaux modes de transport grâce notamment au chemin de fer. Des vins plus légers et fruités, répondant à la demande des consommateurs sont ainsi élaborés.
Ils sont reconnus en vin de pays de la vallée du Paradis le 16 mars 1981, avec des conditions de production bien encadrées.
L'encépagement de l'IGP est adapté aux conditions de production du territoire, avec les cépages traditionnels méditerranéens, le carignan noir, les grenaches noirs, gris et blancs, le cinsaut, le maccabeu et les muscats.
Depuis une vingtaine d'années, la diversification de l'encépagement, essentiellement sur les parcelles aux sols les plus profonds, a permis d'implanter des cépages issus d'autres vignobles, tels que merlot et Cot, mais aussi les métis Chenanson et Caladoc qui ont trouvé sur ce territoire des milieux de remarquable expression.
La production de l'IGP Vallée du Paradis, de l'ordre de 10.000 hectolitres se répartit entre des rouges majoritaires pour 60% de la production, des rosés (30%) et des blancs (10%). La production de vins rosés est en augmentation avec notamment des vins gris de gris élaborés essentiellement à partir du cépage grenache gris.
Conditions de production rigoureuses et très bonne maturité des raisins permettent d'obtenir des vins rouges très équilibrés, qui selon les techniques de vinification s'expriment par leur puissance pour les cuvaisons longues ou par leur caractère fruité pour les cuvaisons plus courtes.
Les vins rosés présentent des robes allant du gris le plus clair, et notamment les vins gris de gris, au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés. Ces vins présentent souvent une grande fraicheur avec des notes fruitées ou fleuries.
Les vins blancs présentent des robes allant du jaune vert le plus pale jusqu'au jaune d'or. Ces vins se caractérisent souvent par une grande fraîcheur avec parfois des notes de fruits exotiques ou florales voire dans certain cas, de la minéralité.

Lien causal:

C'est en liaison avec la force des paysages, que ce territoire traversé par le cours supérieur de la vallée de la Berre, a été dénommé vallée du paradis. La zone de production avec ses vignes en pente installées sur des sols peu à moyennement profonds confèrent aux vins leur originalité.
Dans ces conditions pédoclimatiques, l'ensemble des cépages atteignent chaque année leur pleine maturité et permettent d'élaborer des vins d'une grande élégance. Les techniques œnologiques modernes sont mises en œuvre pour favoriser une extraction douce des tanins pour les vins rouges et une maitrise des températures optimales pour les vins rosés et blancs.
Les vignerons de la Vallée du Paradis ont conservé le caractère et la tradition viticole de cette petite région. Bénéficiant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins de la Vallée du Paradis s'appuie sur la particularité de ces vignes de

coteaux émergeant du Massif des Corbières.
Autrefois diversifiée, l'activité agricole est dorénavant quasi exclusivement consacrée à la viticulture. Les ilots viticoles rythment le paysage et lui donnent toute son identité ; le vigneron joue ici un rôle essentiel en matière d'aménagement, la vigne et les chemins d'accès s'inscrivant comme le meilleur élément de lutte contre les incendies qui chaque année menacent ce territoire sensible.
C'est certainement cette synergie entre l'homme et la nature qui attire de plus en plus de touristes à la recherche d'une nature forte et conservée. L'oenotourisme permet ainsi de faire découvrir les vins de la Vallée du Paradis, contribue à leur notoriété et leur valorisation, et favorise en retour les investissements nécessaires au maintien de cette viticulture originale.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique : Département de l'Aude : Durban (Communes de Saint Laurent de la Cabrerisse, Thézan des Corbières) Lagrasse, Lézignan corbières, Mouthoumet, Sigean, Tuchan. Département des Pyrénées Orientales : Rivesaltes.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Description annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue de Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/Cahiers-des-charges-pour-des-IGP,15520

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Vallée du Paradis

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:02 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Mont Caume (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vignerons du Var
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	70 Avenue du Président Wilson 83 550 Vidauban France
Téléphone:	33 04 94 73 54 12
Télécopieur:	33 04 94 73 52 91
Adresse(s) électronique(s):	syndicat.var@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127035A CDC IGP Mont Caume.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP « Mont Caume » publié au Journal officiel de la République française du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Mont Caume (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Mont Caume » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Mont Caume » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %. Pour les vins tranquilles et vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont généralement structurés et puissants. Les vins rosés à la robe pâle délicatement saumonée sont fruités et raffinés. Les vins blancs quant à eux sont plutôt nerveux avec des arômes floraux et fruités. Les vins mousseux de qualité, à l'image des vins tranquilles rosés dont ils sont majoritairement issus, sont élégants et s'expriment par des arômes fruités ou floraux.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Mont Caume» sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare du rendement de production des vins.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Mont Caume » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Var :

•Bandol, Evenos, La Cadière-d'Azur, La Seyne-sur-Mer, Le Beausset, Le Castellet, Le Revest-les-Eaux, Ollioules, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Mandrier-sur-Mer, Sanary-sur-Mer, Six-Fours-les-Plages.

a. Zone NUTS

FR825	Var
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B
Villard Blanc B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Courbu Noir N
Couderc Noir N
Pagadebiti B
Bouchalès N
Bouquettraube B

Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Oberlin N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Ribol N
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chatus N
Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Vert B

Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Gringet B
Arrouya N
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Joubertin N
Varousset N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N
Knipperle B
Arbane B
Aranel B
Tibouren N
Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Gascon N
Sauvignon Gris G
Gamay N
Sacy B
Fer N
Gewürztraminer Rs
Feunate N
Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B

Tressot N
Folignan B
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Grassen N
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B
Gramon N
Graisse B
Genovese B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Goldriesling B
Tourbat B
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B

Mayorquin B
Bequignol N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Elbling B
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs

Auxerrois B
Precoce Bousquet B
Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin Vert B
Aubin B
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Prunelard N
Carcajolo N
Lledoner Pelut N
Bachet N
Liliorila B
Maréchal Foch N
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B
Mancin N
Portan N
Portugais Bleu N
Seinoir N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Brun fourca N
Couston N
Durif N
Furmint B
Gamaret N
Négret de banhars N
Picardan B
Plant de brunel N

Rivairenc blanc B, Rivairenc gris G, Rivairenc N,
Saint côme B
Corbeau N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

Située dans département du Var au sud-est de la France en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, dans la zone littorale comprise entre les agglomérations de Toulon (à l'est) et de Saint-Cyr-sur-Mer (à l'ouest), la zone géographique couvre les territoires de 12 communes au sud-ouest du département et offre une cohérence morphologique certaine.

Cette zone peut être assimilée à un cirque, d'une dizaine de kilomètres de largeur moyenne, bordée de collines peu élevées (200 à 300 mètres au plus), qui s'ouvre sur la mer au niveau de Saint-Cyr-sur-Mer. Au centre s'élèvent quelques reliefs (collines du Castellet, de la Cadière d'Azur, de Bandol, de la Migoua, du Gros Cerveau de Croupatier).

Autour de cette zone, le paysage est dominé au nord par les hauts plateaux de la Sainte Baume (plus de 600 mètres), à l'est par les pentes du Mont Caume (801 mètres d'altitude), à l'ouest par les plateaux désertiques de l'arrière pays marseillais, et au nord-ouest par le plateau du Siou Blanc.

Les sols rencontrés sur le périmètre de la zone sont majoritairement datés du Trias et forment d'une part, une barre orientée est-ouest entre Saint-Cyr et Bandol, et, d'autre part, un bras s'étendant au sud du Beausset. Y prédominent des grés ou argiles rouges, parfois des couches de calcaire compact. La roche mère a donné des sols assez peu profonds (70 à 80 cm), à la texture plus ou moins sableuse, argileuse et calcaire.

Les vignerons ont composé avec le relief en adaptant la morphologie des pentes de ces buttes et de ces collines pour créer de nombreuses « restanques » (terrasses) dont la largeur et la profondeur s'amenuisent avec l'altitude (de 30 à 5 mètres).

La mer, par sa proximité, apporte un effet régulateur caractéristique du climat littoral méditerranéen, en atténuant les fortes amplitudes. L'ensoleillement est l'un des plus élevés du littoral provençal (en moyenne, 3.000 h/an). L'ouverture vers le sud-ouest favorise l'entrée des brises marines qui lui prodiguent également une pluviométrie suffisante (entre 650 et 800 mm/an) répartie entre automne et hiver.

Le Mistral, froid et sec, souffle du nord et impacte le climat de la zone.

Ces reliefs accidentés, générateurs de microclimats, offrent des conditions idéales à la culture de la vigne en limitant les risques à la floraison, en lui procurant l'ensoleillement qu'elle réclame tout en la préservant de la sécheresse.

Informations détaillées sur le produit:

Au VI^{ème} siècle avant JC, les Phocéens ont établi une colonie, appelée Torroeis, aux environs de l'actuel village du Castellet. Ils y ont installé un vignoble que les Romains ont maintenu, étagé en terrasses. La viticulture, bien ancrée dans ce site privilégié, a toujours été un pilier de l'économie locale.
Dans ce périmètre d'environ 2.400 ha où sont implantées les vignes dédiées à l'IGP « Mont Caume », le cépage mourvèdre N prédomine avec 930 ha en production. Mais le vignoble est aussi complanté avec d'autres cépages provençaux tels le grenache N (450 ha), le cinsault N (400 ha) et le carignan N (280 ha), pour les plus visibles.
Traditionnellement et jusqu'à ces derniers millésimes, le potentiel déclaré pour la production des Vins de Pays du Mont Caume représente moins de 10% du vignoble de la zone (soit environ 220 ha), et est constitué en forte proportion de raisins issus du cépage carignan N.
Avec un faible potentiel consacré à la production de l'indication géographique protégée « Mont Caume » et des rendements naturellement limités par le milieu, cette dénomination est produite à hauteur de 10.000 hl ce qui semble constituer un maximum stabilisé depuis trois campagnes (récoltes 2007-2008-2009).
A la différence des autres productions du département, les vins rosés représentent moins de 55 % des volumes produits. En revanche, et c'est une caractéristique propre à cette indication géographique protégée, la production de vin rouge est importante puisqu'elle se situe toujours entre 40 % et presque 50 % selon le millésime. Ce sont les bonnes conditions climatiques rencontrées sur le secteur, permettant de conduire à faibles rendements et à parfaite maturité le cépage carignan N (assez tardif), qui peuvent l'expliquer.
Cette production équilibrée entre vins rosés et vins rouges, qui caractérise cette indication géographique protégée, répond à la demande de la clientèle, sur un marché de proximité où la vente directe en bouteilles est privilégiée.
Les vins rosés tranquilles sont essentiellement élaborés à base des cépages grenache N, cinsault N et carignan N, tandis que les cépages mourvèdre N, carignan N et grenache N constituent le fond commun de la matière des vins rouges. En vin blanc, production minoritaire sur la zone, sont privilégiés les cépages bourboulenc B, ugni blanc B, voire clairette B.
Encore assez confidentielle et surtout atomisée, la production de vins mousseux est surtout déclinée pour l'offre au caveau, principalement en blanc (clairette, ugni blanc) et récemment en rosé (grenache et cinsault).

Lien causal:

La production annuelle de l'indication géographique protégée « Mont Caume » peut apparaître modeste, celle-ci n'en n'a pas moins acquis une notoriété certaine. L'IGP bénéficie d'un réseau de distribution local essentiellement organisé dans les caveaux.
Les vins de cette indication géographique protégée bénéficient d'un savoir faire ancestral allié à des conditions de productions particulièrement adaptées.

La situation géographique est exceptionnelle et le territoire adapté à la production de vins de qualité du point de vue de ses sols, de son climat, de l'influence bénéfique du Mistral qui assure une bonne ventilation du vignoble, même après de fortes précipitations, et contribue ainsi au bon état sanitaire dans les parcelles.
Au sein de l'un des départements les plus touristiques de France, l'indication géographique « Mont Caume » a su établir sa notoriété au sein de la production vinicole de cette zone. Ce sont d'ailleurs pas moins de 22 domaines et 3 caves coopératives qui les proposent pour répondre aux demandes de leur clientèle.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Mont Caume » est constituée du territoire de l'arrondissement de Toulon (situé dans le département du Var), hormis les communes de Bandol, Evenos, La Cadière-d'Azur, La Seyne-sur-Mer, Le Beausset, Le Castellet, Le Revest-les-Eaux, Ollioules, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Mandrier-sur-Mer, Sanary-sur-Mer, Six-Fours-les-Plages, ainsi que des territoires des arrondissements limitrophes de celui-ci suivants :
•à l'ouest, arrondissement de Marseille (situé dans le département des Bouches du Rhône),
•au nord, arrondissement de Brignoles (situé dans le département du Var),
•à l'est, arrondissement de Draguignan (situé dans le département du Var).

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Mont Caume » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Mont Caume » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires.
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Mont-Caume

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 19/12/2011 16:23 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

pays d'Hérault (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Héraultaise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Rond point de la vierge Maurin BP 20006 34871 LATTES France
Téléphone:	(33)(0)4 67 07 03 26
Télécopieur:	(33)(0)4 67 07 03 27
Adresse(s) électronique(s):	b.auge@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125015A CDC IGP Pays d'Hérault.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Pays d'hérault publié au Journal officiel de la République française du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	pays d'Hérault (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

L'indication géographique protégée « Pays d'Hérault » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Hérault » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.
Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, souvent présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées.
Les vins rouges, sont élaborés pour obtenir une structure douce, suave. Pour les vins blancs et rosés, les techniques de vinification permettent de maintenir d'excellents équilibre et de préserver la fraîcheur des vins et le fruité.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Hérault » 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins destinés à produire des vins à indication géographique protégée « Pays d'Hérault » sont réalisées dans le département de l'Hérault.

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Couderc Noir N
Seyval B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Valerien B
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B

Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chambourcin N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Rayon d'Or B
Carmenere N
Landal N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Fer N
Gewürztraminer Rs
Rubilande Rs
Sauvignon Blanc B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Clairette Rose Rs
Clarin B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B

Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Meunier N
Caladoc N
Auxerrois B
Lival N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Maréchal Foch N
Baco Blanc B
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Verdelho B
Rivairenc blanc B
Rivairenc N
Parellada B
Picardan B
Listan B
Gamay de Chaudenay N
Cardinal Rg
Arvine B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Situé au sud de la France, en bordure du littoral méditerranéen, le département de l'Hérault présente une grande variété de situations pédologiques, avec pour les plus représentatives, les schistes acides de hauts de coteaux, les sols calcaires des plateaux et plaines viticoles ainsi que les terrasses alluviales caillouteuses. Depuis les montagnes des Cévennes et de la Montagne Noire jusqu'au littoral lagunaire, le Pays d'Hérault, parcouru par le fleuve du même nom, forme un vaste amphithéâtre tourné vers la mer Méditerranée. Cette combinaison de situations pédologiques bénéfice d'un climat méditerranéen particulièrement propice à la culture de la vigne. Il est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, passant de 500 mm à près de 1000 mm. Le vent marin, notamment durant la période de maturation des raisins, modère les excès climatiques sur toute la zone littorale. C'est aussi dans ce climat propice à la culture de la vigne, que les deux vents célèbres le Mistral et la Tramontane, se rejoignent et rajoutent encore des nuances climatiques en fonction de l'exposition des vignobles.
Informations détaillées sur le produit:
Région particulièrement adaptée à la viticulture, elle a été la terre d'implantation des premiers vignobles d'Europe occidentale, avec l'installation plusieurs siècles avant la conquête romaine de comptoirs phocéens (Agde, vers 600 av. J.-C) mais aussi phéniciens. Parfois détruits au cours de l'histoire, ces vignobles ont toujours été reconstruits, notamment à l'époque médiévale grâce à un dense réseau d'abbayes. En 1709, lors de l'hiver le plus froid de l'histoire de France récente, point culminant du « petit âge glaciaire », toutes les vignes de France ont subi de lourdes pertes

du fait du gel, à l'exception de celles du littoral méditerranéen. Selon un ordre royal à la fin du règne de Louis XIV, ces vignes ont servi de base de réapprovisionnement de souches pour replanter les vignobles gelées des autres régions viticoles françaises.
C'est au XIXème siècle que le Bas Languedoc et plus particulièrement le département de l'Hérault s'impose comme un territoire presque exclusivement consacré à la viticulture. Le développement du chemin de fer contribue à l'ouverture vers l'extérieur et permet une expansion de la viticulture avec des développements technologiques et économiques importants. Plusieurs étapes dans l'histoire du vignoble font émerger des vins de plus en plus qualitatifs en adéquation avec les modes de consommation.
En 1964, la notion de « *vin de canton »* est précisément et réglementairement définie, en référence à une zone administrative de production possédant un ensemble de caractéristiques pédoclimatiques, voire historiques, homogènes. Cette étape permet aux vins de l'Hérault de bénéficier d'une reconnaissance spécifique dans l'organisation nationale du marché du vin. Un décret de 1968 transforme ces *« vins de canton »* en « *vins de pays »* en distinguant pour chacun des critères de production particuliers qui impose un niveau qualitatif supérieur.
L'IGP « Pays d'Hérault » se décline dans les trois couleurs, des vins rouges majoritairement (70% de la production), mais également des vins blancs et rosés actuellement en développement. L'indication géographique protégée « Pays d'Hérault » s'exprime par l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que grenache, carignan, cinsault, mourvèdre. L'implantation de cépages issus d'autres vignobles français tels que merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay, a permis de diversifier la gamme, notamment de vins de cépages, tout en maintenant la qualité liée à la notoriété des vins du « Pays d'Hérault ».
Sous l'influence du climat méditerranéen, chaud et sec, la pleine maturité des raisins est régulièrement atteinte dans toutes les zones, et pour tous les cépages. Ces conditions de maturation, corrélées à des rendements de production adaptés aux plaines et plateaux calcaires où les vignes sont majoritairement implantées justifient le rendement maximum visé dans le cahier des charges en particulier pour des cépages productifs comme le grenache ou le carignan. L'ensemble de ces conditions permet également d'avoir des récoltes relativement précoces. Les vins produits sont ainsi marqués par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures douces aux tannins mûrs et suaves. Pour les vins blancs et rosés, ils permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité. Ces vins sont majoritairement destinés à être consommé jeunes.
L'IGP « Pays d'Hérault » produit environ 900.000 hectolitres par an sur l'ensemble du département de l'Hérault et bénéficie ainsi, d'une large diffusion sur le territoire national.

Lien causal:
La combinaison de situations pédoclimatiques, dans un contexte particulièrement propice à la culture de la vigne, a été et reste le fondement du développement et de l'économie du secteur viticole régional. La vigne et le vin sont ainsi en Hérault le cœur de l'activité des trois quarts des villages ruraux du département. Au cœur d'un vignoble historique et étendu, cette implantation forte de savoirs-faires liés à l'art de cultiver la vigne et d'élaborer le vin a permis le développement d'un important réseau de centres de recherches scientifiques et techniques dédiés à ce secteur, notamment dans des technopoles de réputation internationale telles que Béziers et Montpellier (neuf Unités Mixtes de Recherche universitaires, l'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin). En retour, le résultat des recherches et le tissu d'entreprises innovantes ont su donner une impulsion aux vins de l'IGP « Pays d'Hérault ». Depuis plus de quarante ans, le savoir faire des vignerons, l'implantation de cépages issus d'autres vignobles qui côtoient les cépages traditionnels, le développement d'opérateurs économiques et commerciaux ainsi que de structures de recherche et de vulgarisation ont permis d'adapter la qualité des vins 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. Ensemble, ces éléments ont contribué à faire perdurer, depuis des siècles, la réputation viticole de l'Hérault et des vins qui sont commercialisés sous cette dénomination. Cette réputation se traduit également par des évènements commerciaux de dimension internationale organisés régionalement (SITEVI, VINISUD), des fêtes et évènements divers, organisés dans les agglomérations urbaines au rythme du cycle de la vigne et du vin. Ces évènements créent des moments forts de convivialité et de lien social tout en favorisant l'activité touristique de cette région méditerranéenne. Dans un contexte de restructuration du vignoble, le vigneron, par ses actions d'aménagement a su promouvoir l'architecture du paysage viticole de la région et favoriser le développement de l'oeno-tourisme, qui contribue au développement de la réputation de l'indication géographique protégée « Pays d'Hérault ».

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'Indication géographique	

l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'Indication géographique protégée « Pays d'Hérault » est constituée par les arrondissements suivants :
Dans le département du Gard : Nîmes et Le Vigan,
Dans le département de l'Aveyron : Millau,
Dans le département de l'Aude : Narbonne et Carcassonne,
Dans le département du Tarn : Castres.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Pays d'Hérault » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Pays d'Hérault» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».
L'indication géographique protégée « Pays d'Hérault» peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le cahier des charges :

- « Bérange »
- « Bénovie »
- « Pays de Bessan »
- « Cassan »
- « Pays de Caux »
- « Cessenon »
- « Collines de la Moure »
- « Coteaux de Bessilles »
- « Coteaux de Fontcaude »
- « Coteaux de Laurens »
- « Coteaux de Murviel »
- « Coteaux du Salagou »
- « Côtes du Brian »
- « Côtes du Ceressou »
- « Mont Baudile »
- « Monts de la Grage »

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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

pays d'Hérault

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 17:05 par w0153425

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Sainte-Marie-la-Blanche (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Association des Coteaux Burgonds
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est une association. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	CAVB 132-134 route de Dijon 21200 BEAUNE France
Téléphone:	+ 33 3 80 25 00 25
Télécopieur:	+ 33 3 80 25 00 27
Adresse(s) électronique(s):	cavb@cavb.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125349A CDC IGP Sainte-Marie-la-Blanche.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » publié au Journal officiel de la République française du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Sainte-Marie-la-Blanche (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %. Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
La plupart des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche », sont selon la tradition locale commune à la Côte de Beaune, produits en mono-cépage. Le savoir-faire des producteurs permet à ces vins de révéler les caractéristiques aromatiques de ces différents cépages. Les vins rouges sont caractérisés par des arômes de fruits rouges, très complexes lorsqu'ils sont issus de pinot noir, ou plus vifs lorsqu'ils sont élaborés à partir de gamay.

Selon le cépage, les vins rosés et blancs s'expriment avec beaucoup de finesse, soit par des nuances florales, soit par des arômes de fruits blancs, ou évoluent au contraire vers des notes plus complexes et minérales.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, non vinifiés ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de Côte d'Or : Argilly, Auvillars-sur-Saône, Bonnencontre, Broin, Chevigny-en-Valière, Combertault, Corberon, Corcelles-les-Arts, Ebaty, Levernois, Marigny-lès-Reullée, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Ruffey-les-Beaune, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Villy-le-Moutier ; - Département de Saône-et-Loire : Saint Loup-Géanges, uniquement pour la partie située au Nord de la Dheune.

a. Zone NUTS

FR263	Saône-et-Loire
FR261	Côte-d'Or
FR26	Bourgogne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Chardonnay B
Aligoté B
Gamay N
Pinot Noir N
Melon B
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Auxerrois B

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

Le nom de cette IGP viticole vient d'un petit village, Sainte-Marie-la-Blanche, dans le sud du département de la Côte d'Or, situé à moins de 10 kilomètres de la ville de Beaune entre Dijon et Chalon-sur-Saône. La zone géographique correspond à un ensemble de plateaux d'altitude modérée (210 à 220 mètres), entrecoupés de vallées larges au relief doux. Elle est limitée au sud par la vallée de la Dheune, à l'ouest par les vignobles de la « Côte de Beaune », à l'est par la vallée de la Saône et au nord par la forêt de Cîteaux.

Le substrat géologique de la région est constitué principalement d'argiles et sables d'âge Pliocène (fin de l'ère tertiaire). Les vallées entaillant ces formations ont déposé des alluvions argileuses d'âge quaternaire. A l'exception de quelques secteurs de superficie limitée où les matériaux peuvent être légèrement carbonatés, les sols sont en général argilo-limoneux, profonds et parfois hydromorphes.

Dans cet ensemble, les sites traditionnellement viticoles sont regroupés sur les reliefs, où les pentes permettent un drainage efficace : bordures des vallées, principalement.

Le climat est à dominante océanique fraîche, modifié par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La situation de cette zone à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, offre un abri climatique induisant un avantage thermique local ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région et propice au développement de la vigne.

Informations détaillées sur le produit:

Au XIXème siècle, de nombreuses archives attestent de la présence d'un vignoble important sur tout ou partie des communes de la Plaine de Beaune : Corcelles-les-Arts, Merceuil, Demigny. D'ailleurs dans cette dernière, il y est aussi précisé que cette commune est largement complantée de "gamets". Par la suite, pour les communes où l'on trouve des archives, on observe une incontestable production de vins fins, ainsi à Corcelles-les-Arts en 1919 sont déclarés 60 hectares de "bourgogne" et 14 hectares de "Corcelles gamay".

A côté de cépages anciens et locaux comme le pinot noir, d'autres cépages issus des vignobles voisins (Val de Loire et Bourgogne) ont été implantés comme le pinot gris et le pinot blanc, le gamay, le chardonnay, l'aligoté, le melon ou encore l'auxerrois. La plupart des vins produits dans la zone, sont, selon la tradition locale commune à la Côte de Beaune, produits en mono-cépage. Le savoir-faire des

producteurs permet à ces vins de révéler les caractéristiques aromatiques de ces différents cépages.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » présentent pour les vins rouges issus de pinot noir un arôme variétal de cerise avec de nombreuses variations (cerise rouge et noire, griotte et même kirsch) selon le sol de son implantation. Les vins issus de ce cépage sont généralement d'une grande complexité aromatique et assez fins. Au vieillissement, on trouve plus souvent des notes de pruneau, de gibier, de cuir et de sous-bois.
Les vins issus de gamay ont une belle robe rouge nuancée de violet avec une structure acide, ce qui les rend très rafraîchissants, acidulés et souvent très gourmands. Les arômes sont à dominante fruitée, avec des notes de framboise, de fraise des bois, de mûre et de cerise noire. Mais des touches poivrées et florales, notamment de pivoine, sont fréquemment rencontrées.
En ce qui concerne les vins rosés de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » le pinot gris en est souvent à l'origine, d'une couleur pâle et saumonée. Ces vins sont amples et frais. Les arômes révélés sont plutôt fruités : abricot, pêche blanche, litchi et certains fruits rouges. En bouche c'est un vin complexe, long avec des notes épicées.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » se distinguent, pour les vins blancs issus de chardonnay, par une certaine minéralité. Les arômes sont typiques, complexes et intenses. Le bouquet est délicat, parfumé par des notes de pêche, poire, acacia, citron ; quelquefois le côté beurré ressort avec des odeurs de brioche, de pain grillé et de vanille. Ce cépage donne des vins secs, amples avec du gras et du volume.
Le pinot gris est aussi utilisé pour élaborer des vins blancs fins, mais avec beaucoup de puissance. Le nez de ces vins est d'une complexité aromatique particulière avec des parfums de sous-bois, de fumée, d'abricot, de fruits secs, de miel et de cire d'abeille. Les arômes du pinot gris se distinguent par une note miellée caractéristique. La rondeur en bouche peut parfois aller jusqu'à une opulence légèrement moelleuse, mais toujours soutenue par une belle fraîcheur.
Les vins issus d'aligoté sont en général nerveux, tout en fraîcheur avec pour arômes dominants l'acacia, le citron, la noisette, la pêche blanche ou encore la pomme verte.
Le pinot blanc donne des vins au nez frais, discrètement fruité, avec une dominante de pêche, de pomme et des pointes florales. La couleur est jaune pâle avec quelques reflets verts. Les vins s'ouvrent vite, sont agréables et tendres avec une acidité moyenne.
Le melon est à l'origine de vins ayant une attaque minérale avec un goût fruité et franc. La robe est pâle aux reflets verts. Le nez est floral, surtout fleurs blanches, des notes épicées sont perceptibles ainsi que des arômes de citron et de pamplemousse.
Le cépage auxerrois donne des vins assez fins, légèrement aromatiques,

manquant quelquefois d'acidité. Les arômes qu'il dégage sont surtout le coing, les fruits exotiques, les épices, les fleurs blanches, le miel et des notes grillées.
La vinification en vin rouge reste essentiellement traditionnelle pour l'ensemble des producteurs. Il s'agit de la vinification bourguignonne qui met en oeuvre une cuvaison de plusieurs jours avec pigeages et remontages, suivie dans certains cas, d'un passage en fût de chêne au moment de l'élevage.

Lien causal:

Les vins de cette zone sont ancrés dans la tradition grâce au fruit de l'histoire et à leur réputation. Les vins produits sur la zone, dont le débouché naturel était Beaune et son négoce, alimentaient traditionnellement le marché des vins de Bourgogne.
La région s'est petit à petit distinguée de la Côte et a donné naissance à partir des années 1960, sous l'impulsion d'une coopération dynamique, aux « vins de Ste Marie la Blanche ». Une des grandes forces de la viticulture à Sainte Marie La Blanche est d'avoir su s'organiser autour de cette structure qui a permis le maintien des savoir-faire de vinification et l'optimisation des coûts de production.
Le vignoble s'est replié sur les terrains présentant les meilleures potentialités en termes de nature de sol, de drainage et d'exposition. Ces vins sont façonnés au travers de l'expression des mono-cépages qui les composent et en fonction du climat de chaque millésime.
La pérennité de ce petit vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à la qualité de leurs produits.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique suivants :
- Département de la Côte d'Or : arrondissement de Beaune ;
- Département de Saône et Loire : arrondissement de Châlon-sur-Saône.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition	Disposition complémentaire à l'étiquetage

Type de condition supplémentaire	
Description de la condition	
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 ». L'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » peut être complétée par les mentions suivantes : •le nom d'un à plusieurs cépages. •les mentions "primeurs" ou "nouveau".	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
annexe normes analytiques
Description:
note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+ 33 1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-aop-dgpaat@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Sainte Marie la Blanche

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:53 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Maures (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vignerons du Var
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	70 Avenue du Président Wilson 83 550 Vidauban France
Téléphone:	33 04 94 73 54 12
Télécopieur:	33 04 94 73 52 91
Adresse(s) électronique(s):	syndicat.var@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127036A CDC IGP Maures.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Maures publié au JORF du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Maures (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Maures » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %. Pour les vins tranquilles et vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rosés présentent généralement une couleur pâle et sont marqués principalement par des arômes vifs et fruités, variant selon les cépages et les techniques de vinification utilisées. Dans la zone des Maures sont aussi produits des vins rouges aux profils plutôt charnus et tanniques, campés sur une bonne structure. Les vins blancs, quantitativement minoritaires, sont agréablement aromatiques et

ronds. Le cépage vermentino B, localement appelé « rolle » est souvent présent voire majoritaire dans les assemblages.
Les vins mousseux de qualité sont très élégants et majoritairement élaborés en rosé. Ils révèlent soit des arômes de fruits, soit des arômes floraux et sont caractérisés en bouche par leur rondeur.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 105 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 du rendement de production des vins.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures » sont réalisées sur les territoires suivants du département du Var :

•l'ensemble des communes des cantons de Collobrières, La Crau, Cuers, Fréjus, Grimaud, Hyères-est, Hyères-ouest, Le Luc, Le Muy, Saint-Raphaël et Saint-Tropez. •les communes de Les Arcs, Callas, La Farlède, Flassans-sur-Issole, Gonfaron, Pignans, Saint-Paul-en-Forêt, Seillans et Tanneron.

a. Zone NUTS

FR825	Var
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B
Villard Blanc B
Noir Fleurien N

Bourboulenc B
Courbu Noir N
Couderc Noir N
Pagadebiti B
Bouchalès N
Bouquettraube B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Oberlin N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N

Chatus N
Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Vert B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Gringet B
Arrouya N
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Joubertin N
Varousset N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N
Knipperle B
Arbane B
Aranel B
Tibouren N
Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Gascon N
Sauvignon Gris G
Gamay N
Sacy B

Fer N
Gewürztraminer Rs
Feunate N
Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B
Tressot N
Folignan B
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Grassen N
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B
Gramon N
Graisse B
Genovese B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Goldriesling B
Tourbat B
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B

Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Mayorquin B
Bequignol N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Elbling B
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N

Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Precoce Bousquet B
Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin Vert B
Aubin B
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Prunelard N
Carcajolo N
Lledoner Pelut N
Bachet N
Liliorila B
Maréchal Foch N
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B
Mancin N
Portan N
Portugais Bleu N
Seinoir N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Brun fourca N
Corbeau N
Couston N

Durif N
Furmint B
Gamaret N
Négret de banhars N
Picardan B
Plant de brunel N
Rivairenc blanc B, Rivairenc gris G, Rivairenc N,
Saint côme B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

La zone géographique couvre un ensemble de 42 communes du département du Var au sud-est de la France en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Elle s'articule autour du massif cristallin des Maures, composante essentielle, avec le Tanneron et l'Estérel, de la Provence cristalline.

S'étirant d'ouest en est, depuis l'agglomération Toulonnaise jusqu'à la plaine de Fréjus, la zone géographique est délimitée à l'ouest par le Gapeau (petit fleuve côtier) et par le Réal Martin (petit affluent), à l'est par le fleuve Argens (plaine de Fréjus), et par la Méditerranée au sud. Un sillon étroit (dépression permienne), où coule l'Aille (affluent de l'Argens), prolongé au nord-est par la plaine des Maures (Le Cannet, Le Luc, Gonfaron) marque la limite nord. Les îles d'Hyères et la presqu'île de Giens appartiennent à cette zone géographique.

Cette zone présente donc une unité géographique certaine marquée principalement par le massif des Maures et par la dépression permienne qui le borde sur son versant nord. Le massif cristallin (hercynien) offre de nombreuses lignes de relief alignées est-ouest, caractérisées par des coteaux parfaitement ensoleillés, propices à l'implantation de la vigne.

La dépression permienne enveloppe le massif des Maures à l'ouest, au nord et nord-est. Elle offre le paysage d'une plaine vallonnée dont le soubassement est constitué de grés et argilites de couleur rouge violine caractéristique, résidus d'une intense érosion lithique des sols recouvrant le massif des Maures, à la fin de l'ère primaire. Sur ces sols permiens, souvent recouverts par des apports alluviaux et colluviaux, est implanté le
vignoble.

Le climat est typiquement méditerranéen, avec une pluviométrie moyenne de l'ordre de 900 mm/an très inégalement distribuée au cours de l'année, surtout concentrée sur l'automne et à l'intersaison entre hiver et printemps. L'élévation de la température est progressive et la chaleur s'installe durablement de mai à septembre, avec des températures maximales caniculaires en période estivale.

Les risques de gelées printanières sont limités à quelques vallées étroites situées en hauteur. L'ensoleillement est très important, la zone recevant jusqu'à 3 000 heures de soleil par an. Le Mistral, vent violent, froid, du nord et le vent d'est sont dominants. Ce sont autant de paramètres favorables au bon déroulement du cycle de la vigne. L'incidence cumulée de l'ensoleillement important, des températures élevées mais modulées par l'influence de la mer et des régimes venteux dominés par le Mistral, permettent de maintenir généralement un parfait état sanitaire.

Informations détaillées sur le produit:

Dans la zone de production de l'indication géographique protégée « Maures », le vignoble couvre environ 15 800 ha toutes productions confondues, ce qui représente la moitié environ du potentiel varois (32.000 ha).
Les principaux cépages implantés sont le grenache N (4.400 ha), le cinsaut N (2.900 ha), la syrah N (2.200 ha) et le carignan N (1.800 ha). Avec une telle configuration variétale, il est naturel que le vignoble soit dédié majoritairement à la production de vins rosés.
Actuellement, le vignoble affecté à la production de l'IGP « Maures » représente environ 1 300 ha, les vins étant élaborés par 19 caves coopératives et 124 domaines.
De sa reconnaissance en 1982 jusqu'à à nos jours, le Vin de Pays des Maures n'a cessé de développer son volume d'offre et a, sur la période récente (récoltes 2007-2008-2009), stabilisé sa production revendiquée aux environs de 60.000 hl.
La forte proportion des vins rosés (environ 68% des volumes) est caractéristique de l'orientation qualitative choisie dans la région pour l'ensemble de son offre.
L'option majoritaire prise par cette filière pour la vinification de ces vins rosés est la technique du pressurage direct qui consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées. Le jus clair obtenu fermente ensuite à basse température (16°-18°), pour préserver les arômes primaires. Les vins sont vifs et fruités avec des couleurs rose pâle.
L'autre technique utilisée est la saignée après macération pelliculaire (moûts maintenus rafraîchis, pendant 8h à 24h), technique qui permet d'obtenir des vins rosés aux couleurs et structures plus soutenues.
Mais la zone des Maures est aussi productrice de vins rouges (25 % de la production) plutôt charnus et tanniques, et, de vins blancs (7 % de la production) dans l'élaboration desquels le cépage vermentino B, localement appelé rolle est souvent majoritaire.
Dans la zone de production concernée sont aussi élaborés des vins mousseux. Il s'agit d'une production traditionnelle qui représente environ un million de bouteilles par an assurée par une cinquantaine d'opérateurs (producteurs, élaborateurs, metteurs en marché). L'une des principales caractéristiques des vins mousseux de qualité de l'indication géographique protégée « Maures » est d'être élaborée à partir de cépages locaux et d'être majoritairement des vins rosés. Ces vins effervescents présentent des profils organoleptiques très proches de ceux des vins

tranquilles. Ils sont gustativement très fruités et floraux et offrent une belle rondeur qui rappelle les caractéristiques des vins rosés tranquilles.
Ces caractéristiques organoleptiques (arômes floraux et fruités associés à une belle rondeur) permettent de distinguer les vins effervescents élaborés dans la zone géographique Maures de ceux élaborés dans les autres régions françaises.

Lien causal:

La zone géographique est caractérisée par ses sols bien aérés mais pauvres qui favorisent des productions limitées traduites par des niveaux de rendement faibles garants de la qualité de cette production.
Associés au climat permettant une maturation exceptionnelle dans des conditions particulièrement saines, le savoir-faire des viticulteurs, tranmis depuis de nombreuses générations, permet d'atteindre le principal objectif qui est de produire des vins de qualité optimale et régulière.
La réputation de la Provence n'est plus à faire en matière de vins rosés, cette région étant leader mondial pour la production des vins de cette couleur.
Les producteurs de l'indication géographique protégée « Maures » tirent bien évidemment les bénéfices de cette notoriété puisqu'ils sont implantés au cœur de cette « Provence rosée ».
Il faut cependant prendre en compte les efforts consentis pour doter les entreprises des technologies nécessaires à la production et à l'élaboration de vins adaptés aux goûts des consommateurs. Les efforts réalisés par les producteurs sur la couleur de ces vins sont significatifs.
Ainsi, au début des années 2000, les professionnels varois dont ceux de la zone des Maures ont participé financièrement à la création d'un centre national de recherche et d'expérimentation dédié au vin rosé (installé à Vidauban dans le Var), dont les travaux sont diffusés aux fins de développer de manière opérationnelle une production toujours plus qualitative. Il est ainsi assez remarquable de relever depuis plus de 25 ans (création en 1982), les Vins de Pays des Maures n'ont fait que se développer grâce notamment au marché local. La partie littorale de la zone de production « Maures » étant très touristique (Saint-Tropez, Sainte-Maxime, Fréjus, Saint Raphaël, etc.), elle constitue une zone de consommation importante ce qui permet ainsi aux communes et villages vignerons plus éloignés de pouvoir bénéficier de ces retombées économiques indispensables à leur maintien et à leur développement. Des structures coopératives très anciennes (les premières coopératives datent du début du XX^{ème} siècle) et très dynamiques utilisent au point de vue commercial cette situation exceptionnelle liée au tourisme.
Il convient de rappeler que le maintien de la viticulture dans cette zone est une réponse adaptée à la lutte contre la fragilité de la région face aux incendies. Tout en contribuant à la qualité paysagère des sites, la vigne offre des coupures vertes jouant le rôle de pare feu.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures» est constituée par les arrondissements de Brignoles, de Draguignan et de Toulon hormis l'ensemble des communes des cantons de Collobrières, La Crau, Cuers, Fréjus, Grimaud, Hyères-est, Hyères-ouest, Le Luc, Le Muy, Saint-Raphaël, Saint-Tropez et les communes de Les Arcs, Callas, La Farlède, Flassans-sur-Issole, Gonfaron, Pignans, Saint-Paul-en-Forêt, Seillans et Tanneron. ainsi que par les territoires des arrondissements suivants : •à l'est, arrondissement de Grasse (situé dans le département des Alpes-Maritimes), •à l'ouest, arrondissements d'Aix-en-Provence et de Marseille (situés dans le département des Bouches du Rhône), •à l'ouest et au nord ouest, arrondissement d'Apt (situé dans le département du Vaucluse), •au nord, arrondissements de Forcalquier, de Digne, de Castellane (situés dans le département des Alpes de Haute Provence).	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Maures » peut être complétée : •par le nom d'un ou plusieurs cépages, •par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Maures

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:33 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Saône-et-Loire (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Association des Coteaux Burgonds
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est une association. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	CAVB 132-134 route de Dijon 21200 BEAUNE France
Téléphone:	+ 33 3 80 25 00 25
Télécopieur:	+ 33 3 80 25 00 27
Adresse(s) électronique(s):	cavb@cavb.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1126694A CDC IGP Saône-et-Loire.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Saône-et-Loire publié au Journal officiel de la République française du 10 novembre 2009

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Saône-et-Loire (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée «Saône-et-Loire» est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs. Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Saône-et-Loire » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %. 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. Pour les vins tranquilles, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux, anhydride carbonique, les titres

alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la réglementation communautaire. Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité volatile, anhydride sulfureux, les titres alcoométriques volumiques naturel, acquis et total, sont fixés par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges présentent des robes de belle intensité, le nez dévoile des notes de fruits rouges telle la cerise ou des notes minérales issues du terroir local, la bouche est équilibrée et d'une bonne persistance aromatique avec des tannins souples. Ces vins ont un potentiel de garde de 5 à 8 ans. Les vins rosés possèdent des robes roses pâles aux reflets saumonés, un nez avec des notes de pêche, la bouche est d'une grande fraicheur avec un côté bonbon acidulé. Les vins blancs se caractérisent par des robes or pâle, un nez minéral et floral, une bouche florale ou de fruit charnu. Pour les vins blancs issus de raisins surmûris, la robe est profonde et chaleureuse avec un nez complexe de fleurs, de fruits et d'épices qui s'ouvre sur une bouche ample et gourmande. Les vins mousseux présentent des nez discrets, au fruité délicat avec en bouche légèreté et fraîcheur.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire» doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en	

bouteille.
Outre la disposition précédente, les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins tranquilles et les vins mousseux de la qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saône et Loire » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Pour ces vins, 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. Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saône et Loire » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 40 hectolitres. Pour les vins de raisins surmûris, 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 au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Saône-et-Loire » sont réalisées dans le département de Saône-et-Loire.

a. Zone NUTS

FR263	Saône-et-Loire
FR26	Bourgogne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Viognier B
Chardonnay B
Aligoté B
Chenin B
Chasselas B
Cesar N
Sauvignon Gris G
Gamay N
Sauvignon Blanc B
Saint-Pierre Dore B
Savagnin Blanc B
Syrah N
Merlot N
Pinot Noir N
Melon B
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Meunier N
Auxerrois B

c. Autres variétés

gamaret N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique s'étend sur l'ensemble du département de la Saône-et-Loire, dans la partie méridionale de la région Bourgogne. Comme son nom l'indique, le département est partagé entre deux bassins : la vallée de la Loire à l'ouest, la plaine de Bresse, drainée par la Saône à l'est. La partie centrale du

département, plus élevée, correspond à l'axe Charolais-Morvan, terminaison nord du Massif Central.
Les substrats des régions du Charolais et du Morvan sont principalement composés de roches souvent métamorphiques du paléozoïque, granites, schistes, roches volcaniques, et dans l'Autunois et le Bassin de Montceau-les-Mines de sédiments continentaux, grès, schistes parfois houillers. Les versants est et ouest de l'axe charollais sont formés de roches sédimentaires du Jurassique, à dominante calcaire, intensément fracturées.
Enfin, des fossés d'effondrement tertiaires (Bresse à l'est et Bassin du Roannais à l'ouest) sont comblés par des sédiments à dominante marneuse (calcaires argileux) où s'intercalent des sables et des calcaires lacustres. Les remplissages sont souvent masqués par les alluvions quaternaires de nature sableuse de la Loire, la Saône et leurs affluents.
Les sols sont extrêmement variés du fait de la diversité des substrats. Acides sur les massifs anciens ainsi que sur les formations tertiaires où ils apparaissent lessivés et peu drainants, ils sont calcaires ou faiblement décarbonatés sur les plateaux calcaires.
Le département baigne dans un climat océanique frais légèrement marqué par des nuances continentales. Les précipitations sont modérées (de 600 à 800 millimètres, annuels, plus de 1000 millimètres sur les sommets du Morvan) et se répartissent régulièrement au cours de l'année. La température moyenne annuelle est proche de 11 °C. La continentalité se marque par un pic pluvieux estival (pluies orageuses). Dans la partie bressane toutefois, des influences méridionales se font sentir, marquées principalement par la sécheresse estivale et un pic pluvieux automnal.
La combinaison de ces éléments créé ainsi un milieu propice à la culture de la vigne.

Informations détaillées sur le produit:

Le département de Saône-et-Loire est partagé entre deux régions viticoles historiques ayant chacune leurs particularités. A l'ouest, les régions tournées vers la vallée de la Loire ont bénéficié du fleuve leur assurant des débouchés commerciaux en direction de Paris et de l'océan, tant pour les produits agricoles que pour les vins. La période d'euphorie de la vigne s'est située entre 1840 et 1900, on recensait 3000 Ha de vignes sur les communes de Mailly, Iguerande, Semur en Brionnais, Fleury-la -Montagne, St Julien de Jonzy et St Bonnet de Cray. En 1930 on compte 177 hectares sur la seule commune de Fleury pour une production de 4598 HL.
Les cépages traditionnels sont originaires aussi bien de la Bourgogne que des vignobles du Val de Loire. En blanc, ce sont l'aligoté, le chardonnay, l'auxerrois, le sauvignon, le chenin blanc, le melon de Bourgogne, le riesling, le St Pierre doré. Pour les cépages rouges, on trouve le pinot Noir et divers gamays. La présence des hybrideurs et pépiniénistes de cette époque, Mr Ravat, créateur de plants et

Mr Burdin sur les communes de Marcigny et Iguerande laissaient entrevoir une activité viticole importante sur le territoire du Brionnais.
Du vin mousseux élaboré en méthode traditionnelle était produit sur la commune de Semur en Brionnais avec les cépages St Pierre doré et chardonnay, les derniers furent produits en 1958.
La façade bressanne s'apparente plus nettement à la Bourgogne viticole, avec un vignoble complanté en cépages locaux. La production viticole importante de la région chalonnaise bénéficiait à la fois de courant commerciaux communs aux vins fins et d'un débouché local important constitué par les grands bassins industriels et miniers de la région de Montceau-les-Mines, le Creusot et Autun.
Pour faire face aux demandes importantes en vins ordinaires tout en se préservant du phylloxéra, les vignobles de Saône-et-Loire se sont orientés vers le début du XX^{ème} siècle vers la plantation d'hybrides producteurs directs. Cette production est restée importante jusque dans les années cinquante, où les cépages traditionnels ont repris le dessus.

Lien causal:

La Saône-et-Loire est située à un carrefour d'influences entre deux grandes régions viticoles ayant en commun leur caractère climatique septentrional.
L'encépagement est déterminé par cette implantation géographique et privilégie des cépages locaux, bien adaptés aux conditions relativement fraîches.
La notoriété des vins de l'IGP « Saône-et-Loire » s'appuie sur un développement viticole particulièrement prospère dans cette région à la fin du XIXème siècle sous l'effet conjugué du développement des voies de communication modernes et du besoin suscité par le développement de l'industrie en son cœur.
Le vignoble actuel a gardé d'importantes traces de ce passé, tant dans sa distribution géographique que dans la présence d'une culture viticole forte.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage

Description de la condition

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 ».
L'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » peut être complétée par les mentions suivantes :
•les mentions « primeur » ou « nouveau » qui sont réservées aux vins tranquilles.
•le nom d'un à plusieurs cépages.

Les dimensions des caractères du nom du cépage ne doivent pas excéder le double de celles des caractères du nom de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » et le nom du cépage doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire ».

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique : Département de l'Ain : arrondissement de Bourg-en-Bresse Département de l'Allier : arrondissements de Moulins et Vichy Département de Côte d'Or : arrondissement de Beaune Département du Jura : arrondissements de Dole et de Lons le Saunier Département de la Loire : arrondissement de Roanne, Département de la Nièvre : arrondissement de Château Chinon Département du Rhône : arrondissement de Villefranche-sur-Saône.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+ 33 1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Saône et Loire

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 13:49 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Yonne (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	ODG de l'IGP des vins de l'Yonne
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	néant La Fontaine Aux Muses 89116 LA CELLE SAINT CYR France
Téléphone:	+ 33 3 86 73 40 22
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	fontaineauxmuses@aol.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1126693A CDC IGP Yonne.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Yonne publié au JORF du 10 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Yonne (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont des vins secs tranquilles rouges, rosés et blancs et des vins mousseux de qualité rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol. Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixées par la réglementation communautaire. Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont caractérisés par une robe pourpre soutenue, tirant légèrement sur le grenat et riche en reflets. Ils possèdent un bouquet très fruité (cassis, cerise griotte,

framboise, mûre) où entrent parfois des senteurs florales, des notes réglissées ou encore poivrées suivant les cépages mis en œuvre. Au palais, leurs tanins se fondent pour laisser place à une structure ferme et veloutée. Leur acidité leur assure un certain potentiel de garde surtout pour les vins issus de pinot noir, ceux de gamay peuvent être bus plus jeunes, ceux de tressot dénotent par plus de rusticité.
Les vins rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont caractérisés par une robe aux nuances framboise, un nez frais et fruité en harmonie avec la bouche gourmande et vive.
Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont caractérisés par une robe assez claire, or pâle ou or vert. Ils s'expriment par un nez très frais, vif et minéral. Suivant les cépages, on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron, le sous-bois et le champignon (mousseron). Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. Le vieillissement les rend plus doré et plus épicé. Au palais, les arômes gardent longtemps leur fraîcheur.
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » en rosé ou en blanc sont élaborés de manière à conserver fraîcheur et fruité.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 110 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

a. Zone NUTS

FR264	Yonne
FR26	Bourgogne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Chardonnay B
Aligoté B
Cesar N
Gamay N
Sauvignon Blanc B

Tressot N
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique s'étend sur l'ensemble du département de l'Yonne, qui se situe dans la partie la plus septentrionale de la région Bourgogne. Elle correspond pour la plus grande partie de son territoire aux formations sédimentaires du Bassin parisien. Les substrats sont majoritairement calcaires. Entre les régions de l'Auxerrois et de l'Avallonnais, une bande de sables et d'argiles générant des sols siliceux, traverse le département du sud-ouest au nord-est. La craie est localement masquée par des formations d'argiles et sables à silex du Cénozoïque sur les plateaux du Sénonais. Au sud du département, le Morvan se caractérise par la présence de granite, donnant des sols très acides. L'ensemble de la zone géographique est drainée par la rivière Yonne et ses affluents, coulant vers le nord-ouest et le centre du Bassin parisien où elle se jette dans la Seine. Les paysages sont variés, constitués par de grandes vallées alluviales (Yonne et ses affluents) et des plateaux recoupés par des « cuestas », reliefs parfois vigoureux formés par l'érosion différentielle des calcaires durs et des niveaux tendres. Le climat est de type océanique légèrement modifié par des influences continentales : il se marque par un régime de précipitations modéré et régulier (650 millimètres annuels seulement à Auxerre), sans sécheresse estivale affirmée et des températures plutôt fraîches (moyenne annuelle : 10,8 °C). Les risques de gelées potentielles sont enrayés par le choix de parcelles bien situées et bien orientées.
Informations détaillées sur le produit:
L'existence de la vigne dans la région remonterait selon toute vraisemblance à la période gallo-romaine, comme en témoigne l'existence d'une frise sculptée représentant des raisins découverte à Escolives-Saint-Camille, au sud d'Auxerre. L'abbaye de Saint-Germain d'Auxerre, fondée au VIème siècle, a très tôt possédé

d'importants vignobles.
Historiquement, la zone géographique correspond à la « Basse-Bourgogne », connue dès le Moyen-âge pour son importante production viticole dont le débouché principal était la région parisienne, grâce à l'Yonne, navigable jusqu'au sud d'Auxerre. En 1248, Fra Salimbene, moine fransiscain auteur de chroniques, rapporte après un séjour à Auxerre que « monts, coteaux, plaines et champs sont … couverts de vigne ». La ville de Joigny, installée sur les rives de l'Yonne, était au Moyen-âge une cité de vignerons et un important port d'embarquement de vins à destination de Paris. Durant plusieurs siècles, jusqu'au XIXème siècle et ses bouleversements techniques et sanitaires, l'économie régionale a largement été soutenue par la viticulture.
Ce sont uniquement les cépages traditionnels de la région qui ont été retenus pour caractériser cette indication géographique protégée. Ils sont toujours vinifiés seul comme cela en est l'usage ; ainsi les vins en révèlent toute leur typicité modulée par le millésime, le sol et les hommes qui les élèvent.
La région produit des vins secs, blancs, rouges et rosés, caractérisés par leur fraîcheur et l'intensité de leur fruité. Leur structure est fondée sur une acidité bien présente et, pour les vins rouges, une structure tannique élégante.
Les vins mousseux de qualité sont produits sur l'ensemble de la zone à partir des cépages chardonnay et pinot qui leur confèrent fruité et fraîcheur.

Lien causal:

La zone géographique est sous l'influence d'un climat tempéré relativement frais. Les cépages traditionnels retenus pour l'indication géographique protégée sont particulièrement bien adaptés à ces conditions climatiques. Leur précocité permet l'obtention de récoltes bien mûres, d'un grand potentiel aromatique. Les vignerons ont su maintenir ce potentiel de production qui a donné aux vins de l'Yonne leur caractère et leur réputation.
L'IGP Yonne représente aujourd'hui l'héritage d'une histoire viticole continue presque bimillénaire. Elle est riche des traditions et des savoir-faire transmis au cours du temps.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 ». L'indication géographique protégée « Yonne » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » pour les vins tranquilles. L'indication géographique protégée « Yonne » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+ 33 1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Yonne

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:16 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Vaucluse (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vins de pays de Vaucluse
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	8 Route de CARPENTRAS – Quartier RAVEL 84190 Beaumes de Venise France
Téléphone:	33.04.90.12.45.20
Télécopieur:	33.04.90.12.45.24
Adresse(s) électronique(s):	contact@vdp-vaucluse.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127052A CDC IGP Vaucluse.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Vaucluse publié au Journal officiel de la République française du 10 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Vaucluse (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Vaucluse» est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9%. Les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont des vins d'assemblage de cépages. Les cépages grenache N, syrah N, merlot N voire cabernet-sauvignon N constituent le noyau de base de ces vins, dans lesquels se retrouvent en dénominateur commun des arômes de fruits noirs, d'épices, des notes de cuir et de chocolat amer, voire des notes poivrées. A la base des vins rosés, l'utilisation de cépages tels le grenache N ou le cinsault N donnent des vins aux arômes de fruits rouges. La vivacité et la minéralité, des notes de pomme ou de tilleul caractérisent les vins

blancs souvent issus du chardonnay B.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au nveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

a. Zone NUTS

FR826	Vaucluse
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Courbu Noir N
Pagadebiti B
Bouchalès N
Bouquettraube B
Counoise N
Mourvedre N

Negrette N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Ribol N
Jacquere B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chatus N
Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Vert B
Gros Manseng B

Grolleau N
Grolleau Gris
Romorantin B
Gringet B
Arrouya N
Chasselas B
Len de l'El B
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Joubertin N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N
Knipperle B
Arbane B
Aranel B
Tibouren N
Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Gascon N
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Sacy B
Fer N
Gamay Freaux

Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Feunate N
Sauvignon Blanc B
Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B
Tressot N
Folignan B
Franc Noir de la Haute Saône N
Abouriou N
Abondant B
Folle Blanche B
Gamay de Bouze
Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Grassen N
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B
Gramon N
Graisse B
Genovese B
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Goldriesling B
Tourbat B
Aleatico N
Claverie B
Syrah N

Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Mayorquin B
Bequignol N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Elbling B
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N

Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Lival N
Precoce Bousquet B
Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin Vert B
Aubin B
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Cardinal N
Prunelard N
Carcajolo N
Lledoner Pelut N
Bachet N
Liliorila B
Arrufiac B
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B
Mancin N
Portan N

Portugais Bleu N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Brun fourca N
Couston N
Corbeau N
Durif N
Furmint B
Gamaret N
Négret de banhars N
Picardan B
Plant de brunel N
Rivairenc blanc B, Rivairenc gris G, Rivairenc N
Saint côme B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
A l'origine du nom du département « Vaucluse », on trouve l'expression médiévale Vallis Clausa (« vallée close » en latin). Ce nom « Vaucluse » désignait auparavant un village proche d'Avignon, situé dans un site encaissé aux pieds d'une falaise (de 230 m) des Monts du Vaucluse d'où jaillit encore de nos jours la plus importante source de France. Afin d'éviter les confusions dues à cette homonymie, le village fut rebaptisé en « Fontaine-de-Vaucluse ». Le département de Vaucluse, sur la rive gauche du Rhône, au sud de l'axe rhodanien, est rattaché à la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, située au sud-est de la France. Il est limitrophe des départements du Gard (à l'ouest), de l'Ardèche (au nord-ouest), de la Drôme (au nord), des Alpes-de-Haute-Provence (à l'est), du Var (contact sur une faible distance) et des Bouches-du-Rhône au sud. Les limites administratives du département de Vaucluse sont pour la plupart naturelles puisqu'on trouve le fleuve Rhône, à l'ouest (de la ville de Bollène au nord, jusqu'à la confluence avec la Durance au sud), la rivière le Calavon à l'est, les rivières le Toulourenc et l'Aigues au nord. A défaut, les limites ont été dessinées ou sont historiques (ex : le canton de Valréas est une enclave « vauclusienne » dans le département limitrophe de la Drôme). Le département présente un contraste frappant entre deux types de régions naturelles à savoir, les plaines et les reliefs montagneux environnants. Les plaines (environ 45% du département) sont localisées essentiellement dans la

partie occidentale. La plus importante est celle du Comtat Venaissin qui, par extension, recouvre la plaine alluviale du Rhône, les plaines d'Orange, les plaines alluviales de la basse vallée de la Durance. A cette entité se raccordent en autant de ramifications, les plaines alluviales de la Durance (de Cavaillon à Pont-de-Mirabeau), de la basse vallée du Calavon (en aval des Beaumettes), des moyennes vallées de l'Aigues et de l'Ouvèze.
Les reliefs sont dominés par le Mont-Ventoux (1909 m) au nord / nord est du département, qui fait partie d'une ligne de crêtes orientées ouest-est. Le versant sud de ce « seigneur » se prolonge par le plateau d'Albion ou de Saint-Christol (altitude comprise entre 600 et 1200 m), bordé, au sud, par les Monts de Vaucluse (point culminant : 1256 m). Le relief le plus méridional, au sud du bassin d'Apt, est la montagne du Luberon culminant à 1125 m.
La jonction entre plaines et montagnes est assurée par des reliefs généralement rocheux émergeant des plaines, accentuant ainsi les contrastes topographiques. Le plus remarquable exemple est le massif de Suzette où se dressent les dentelles de Montmirail (altitude moyenne 500 m).
Géologiquement, la prévalence de l’origine sédimentaire des sols est forte, s'étageant du Trias au Quaternaire. A noter l’exception très marginale (en Luberon) due à la présence de Lherzolite, roche endogène basique d'origine volcanique.
Le département couvre deux grands domaines géologiques bien distincts : le couloir rhodanien constitué de plaines et à l’est la Provence subalpine composées de reliefs comme le Mont-Ventoux, la montagne de Lure, les plateaux d'Albion et de Saint-Christol, les monts de Vaucluse et le massif du Luberon. Très venteux du fait du mistral, le couloir rhodanien favorise de très bonnes conditions sanitaires contre l’oïdium et le mildiou. Y prédominent les alluvions récentes ou anciennes du Rhône, de la Basse-Durance et de leurs affluents (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues, Calavon). Le domaine subalpin est principalement constitué d'une série très épaisse de calcaires dont un faciès particulier, les calcaires urgoniens, joue un grand rôle morphologique, tectonique et hydrogéologique. Cette Provence subalpine préserve la vigne des déficits hydriques et lui offre d’intéressantes amplitudes thermiques.
Le département de Vaucluse, en raison de sa situation géographique, subit les influences de trois des quatre climats majeurs de France : le climat méditerranéen pour sa partie sud, le climat montagnard pour sa partie nord-est (Monts de Vaucluse et massif des Baronnies) et l’influence toute relative du climat semi-continental pour sa partie nord-ouest. Ces influences sont toutefois atténuées par une nette prédominance du climat méditerranéen, avec l’assurance d’une bonne fécondation de la vigne.
L’ensoleillement annuel moyen est important. Les précipitations sont mal réparties sur l’année, relativement concentrées sur la période automne-hiver. Le mistral joue un rôle important dans ce climat, vent froid et sec venu du nord, avec des vitesses

régulièrement proches de 100 km/h en rafales. Il permet notamment la concentration des baies au moment de la maturation et offre tout au long du cycle végétatif des conditions optimales de lutte contre les maladies cryptogamiques.

Informations détaillées sur le produit:

En ce début de XXI^{ème} siècle, les vins IGP « Vaucluse » sont déclarés à la récolte pour environ 200 000 hl, dont 40 à 45 000 hl avec la possibilité de mentionner la zone « Principauté d'Orange » et 5 à 6 000 hl la zone « Aigues ».
Dans le département, la culture vigneronne est encore très attachée à la production de raisins noirs et à l'élaboration de vins rouges. Ceci se traduit par la répartition moyenne suivante : 45 à 50 % des volumes produits en vin rouge, 30 à 35 % en vin rosé et 15 à 20% en vin blanc.
Les vins de l'IGP sont produits à partir d'une palette de cépages et offrent ainsi une large variété aromatique :

- les cépages cinsault N, clairette B, bourboulenc B, tous trois nés dans les vignobles méditerranéens français,
- les grenaches B et N, le carignan N et le mourvèdre N d'origine ibérique,
- la syrah N, le viognier B, et à un degré moindre (en surfaces), la roussanne B, la marsanne B, dont l'origine est signalée du côté du Dauphiné.
- l'ugni B dont l'origine la plus probable est la Toscane.

Les producteurs ont cependant souhaité, et réussi, la diversification de cet encépagement en introduisant dès les années 80 de nouveaux cépages, pour la plupart des variétés « reconnues » sur la marché mondial, tels le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le chardonnay B, le sauvignon B mais aussi le vermentino B et des cépages métis d'obtention plus récente, aux caractéristiques tout aussi intéressantes tels le chasan B, le marselan N, et le caladoc N. Ainsi des cépages rouges, tels le merlot N, le cabernet-sauvignon N, peuvent venir soutenir la constitution et la structure des vins quand ils ne sont pas orientés spécifiquement vers l'élaboration de vins de « cépage ».
Pour les vins rosés, des macérations très courtes voire le pressurage direct sont de plus en plus mis en œuvre pour offrir des vins rosés aux robes de plus en plus pâles.
Les producteurs proposent également une gamme variée de vins de « cépage » dont le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le caladoc N, le marselan N, le chardonnay B, la roussanne B, le viognier B.

Lien causal:

Plus de la moitié des villages vauclusiens vivent de la vigne, grâce aux vignerons attachés à leurs terres, qu'elles soient inscrites en aires d'appellation d'origine contrôlée ou en indication géographique protégée. Fruit d'un savoir faire ancestral, les vignerons ont su diversifier leurs produits au fil des années. Ainsi, dans le Vaucluse, une place importante est réservée à l'élaboration de vins IGP qui bénéficient d'une forte demande au niveau local grâce au tourisme

particulièrement développé dans cette zone géographique. La notoriété des vins d'AOC produits dans le département accompagne la réputation des vins IGP reconnus pour leur variété aromatique. Cette production de vins à indication géographique est principalement localisée au cœur des zones des appellations d'origine Luberon et Ventoux.
La production des vins à indication géographique s'inscrit dans la tradition, le savoir-faire d'une population vigneronne qui veut - et doit nécessairement - proposer une gamme diversifiée répondant à toutes les demandes du marché.
« … Au temps jadis où l'accueil du voyageur se faisait de monastère en monastère autour d'un verre de vin, celui-ci est resté symbole d'échange, de chaleur humaine, de joie de vivre... en un mot d'art de vivre et c'est celui du Vaucluse ».

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse» est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique (département du Vaucluse) à savoir :
•au nord, en limite avec le département de la Drôme : arrondissement de Nyons,
•à l'est, en limite avec le département des Alpes de Haute Provence : arrondissement de Forcalquier,
•à l'est, en limite avec le département du Var : arrondissement de Brignoles,
•au sud, en limite avec le département des Bouches du Rhône : arrondissements d'Arles et d'Aix-en-Provence,
•à l'ouest, en limite avec le département du Gard : arrondissement de Nîmes,
•au nord-ouest, en limite avec le département de l'Ardèche : arrondissement de Privas.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Vaucluse » peut être complétée :
•par le nom d'un ou plusieurs cépages,
•par les mentions « primeur » ou « nouveau »,

•par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions prévues dans le cahier des charges : « Aigues », « Principauté d'Orange ».
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires.
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Vaucluse

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 17:01 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Méditerranée (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération INTER-MED
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	BP 5 - Vieille Route de SALON 13 330 PÉLISSANNE France
Téléphone:	33 04 90 44 63 20
Télécopieur:	33 04 90 44 63 21
Adresse(s) électronique(s):	contact@vin-de-mediterranee.org

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Méditerranée.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Méditerranée publié au Journal officiel de la république du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Méditerranée (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Méditerranée » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés, blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %. Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est 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. Pour les vins tranquilles et vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont caractérisés par des arômes fruités dont l'intensité et la

nature varient selon les cépages dont ils sont issus et les technologies utilisées.
Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour préserver des structures douces offrant en bouche des tannins mûrs et suaves.
Pour les vins blancs et rosés, la combinaison de différents facteurs (choix des parcelles pour préservation de l'acidité, cépages et technologie avec maitrise des températures) permet de rechercher et trouver les bons équilibres, de préserver la fraîcheur des vins, leurs arômes et le fruité.
Les vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs, élaborés à partir des mêmes exigences qualitatives de récolte offrent des palettes aromatiques et des structures de vins identiques aux vins tranquilles. La prise de mousse leur confère de plus une vivacité, une fraîcheur et une persistance aromatique qui vont de pair avec l'équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par

hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique « Méditerranée » sont réalisées dans les départements des Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse ainsi que sur le territoire des communes suivantes :

- dans le département de l'Isère : toutes les communes dans les cantons de Roussillon, de Vienne-Nord et de Vienne-Sud, la commune de Saint-Lattier dans le canton de Saint-Marcellin,
- dans le département de la Loire : toutes les communes dans le canton de Pélussin, les communes de Tartaras, de Saint-Joseph, de Saint-Martin-la-Plaine, de Génilac, de Dargoire et de Châteauneuf dans le canton de Rive-de-Gier, les communes de Chagnon, de Cellieu dans le canton de La Grand-Croix,
- dans le département du Rhône : les communes d'Échalas et de Saint-Jean-de-Touslas dans le canton de Givors, les communes de Condrieu, de Tupin-et-Semons, d'Ampuis, de Saint-Romain-en-Gal, de Loire-sur-Rhône, de Trèves, de Les Haies, de Longes, de Saint-Cyr-sur-le-Rhône, de Sainte-Colombe dans le canton de Condrieu, les communes de Rontalon, de Saint-Didier-sous-Riverie, de Saint-Maurice-sur-Dargoire, de Saint-Sorlin et de Soucieu-en-Jarrest dans le canton de Mornant.

La zone géographique ci-dessus définie est applicable à la récolte des raisins, à la vinification et à l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » sauf dans le département de la Drôme où ces opérations ne peuvent pas être réalisées sur les territoires des communes suivantes :

- Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

a. Zone NUTS

FR832	Haute-Corse
FR831	Corse-du-Sud
FR83	Corse
FR826	Vaucluse

FR825	Var
FR824	Bouches-du-Rhône
FR823	Alpes-Maritimes
FR822	Hautes-Alpes
FR821	Alpes-de-Haute-Provence
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR716	Rhône
FR715	Loire
FR714	Isère
FR713	Drôme
FR712	Ardèche
FR71	Rhône-Alpes
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Cot N
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Couderc Noir N
Seyval B
Counoise N
Mourvedre N
Nielluccio N
Viognier B

Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Ribol N
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chambourcin N
Chatus N
Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Vert B
Gros Manseng B
Chasselas B
Téoulier N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Terret Gris G
Varousset N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Tibouren N
Aramon N
Jurançon Noir N
Grenache Gris

Rosé du Var Rs
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Sauvignon Blanc B
Gamay de Bouze
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Clarin B
Gramon N
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Aleatico N
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Melon B
Biancu Gentile
Egiodola N

Petit Verdot N
Monerac N
Pinot Gris G
Mollard N
Pinot Blanc B
Brun Argente N
Meunier N
Caladoc N
Lival N
Tempranillo N
Calitor N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Cardinal N
Lledoner Pelut N
Carignan N
Listán
Portan N

c. Autres variétés

Gamaret N
Picardan B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de l'indication géographique protégée « Méditerranée » recouvre un territoire se situant dans le quart sud-est de la France, Corse incluse. Cette zone se caractérise par une grande diversité de sols et de paysages, conséquence d'une histoire géologique tourmentée. Cette mosaïque de territoires de l'indication géographique protégée « Méditerranée » repose sur des reliefs très variés, caractérisés par des altitudes marquées (jusqu'à 4000 m dans les Hautes Alpes). On y retrouve une alternance de reliefs, de montagnes, de plateaux et de plaines parsemées de collines :

gorges et plateau de l'Ardèche, massifs de la Drôme et des départements alpins (la Barre des Ecrins culmine à 4102m dans les Hautes Alpes, le plus haut des départements de France), plaines et monts du Vaucluse (Le Mont Ventoux, plus connu comme le « Géant de Provence », massif du Luberon), zones humides des Bouches du Rhône (parc de la Camargue, l'étang de Berre, la Crau) qui viennent en contrepoint de reliefs de renommée internationale tels les Alpilles, la Sainte Victoire ou les calanques (Cassis, Marseille). Quant au Var, département le plus boisé de France (62% de sa superficie), il répond avec ses massifs côtiers (Maures, Esterel, Sainte Baume) comme en écho à la montagne Corse (plus de 20 sommets dépassant 2000m, dont le Monte Cinto culminant à 2706 m).
Les mouvements de l'écorce terrestre (tectonique) parfois de grandes amplitudes, d'âges et de natures divers ont façonné ces paysages (fossé ou couloir rhodanien, massif des Alpes, massifs provençaux, calanques, …) aujourd'hui très souvent protégés par la création de parcs régionaux et nationaux.
Dans ce contexte régional, la nature des terrains est très diversifiée. Les sols qui ont ainsi pu se former sous l'influence des oscillations marines sont certes de natures variées (calcaire, argileux, conglomératique ou schisteux) mais sont très favorables à l'implantation et au bon développement de la vigne.
Au sein de ce vaste territoire, le vignoble est installé sous l'influence climatique méditerranéenne, sur des zones soumises à des précipitations irrégulièrement réparties au cours des saisons (concentration en période hivernale, et épisodes orageux parfois très violent aux périodes d'équinoxe et d'intersaison). Ceci entraîne une alternance de périodes de sécheresse plus ou moins longues et de séquences humides.
Le climat méditerranéen comprend bien évidemment un régime de vents spécifiques. Ainsi, le « marin », chargé d'humidité, est un vent de secteur sud qui souffle sur le golfe du Lion (Bouches du Rhône) et la Provence. Quant au Mistral, aussi violent, froid et sec que nécessaire au bon état sanitaire des vignobles, il ventile l'axe rhodanien du nord vers le sud. La diversité des reliefs sur lesquels sont plantés les vignobles entraîne une grande variété de mésoclimats.

Informations détaillées sur le produit:

La réputation de l'indication géographique protégée « Méditerranée » s'appuie sur sa réalité géographique, mais aussi sur ses racines historiques. La vigne, comme l'olivier, fut très certainement implantée par les Phocéens dès le VI^{ème} siècle avant JC, dans le couloir rhodanien, ainsi que dans les environs de la cité phocéenne de Massalia – plus connue aujourd'hui sous le nom de Marseille – et en Corse. Le commerce du vin fut développé par ces pionniers grecs qui ont su profiter du positionnement stratégique du port de Massalia et de l'axe majeur de communication que constituait le Rhône, pour transporter les amphores contenant une « boisson grecque, nouvelle et exotique élaborée à partir de jus de raisins fermenté. La culture de la vigne fut intensifiée durant l'occupation romaine et connut un réel essor au moyen âge sous l'influence des villes telles que Lyon,

Marseille, et sous l'influence des Génois en Corse.
Les atouts naturels de la zone géographique de l'indication géographique protégée « Méditerranée » ont favorisé l'implantation de la culture de la vigne, omniprésente dans le bassin méditerranéen. La culture du vin indissociable de cette région a permis le développement constant d'un savoir-faire des vignerons qui s'appuient sur un encépagement ouvert mais néanmoins marqué par un ensemble de cépages majoritaires qui se retrouvent sur la zone géographique (grenache N, syrah N, cinsaut N, carignan N, cabernet–sauvignon N, niellucio N, clairette B, marsanne B, roussanne B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N muscats, vermentino B).
Les vins produits sont majoritairement des vins d'assemblage et quelques cépages en constituent le cœur :
•en rouge et rosé : grenache N, syrah N, cinsaut N, carignan N, cabernet-sauvignon N, merlot N, nielluccio N,
•en blanc : grenache B, viognier B, chardonnay B, clairette B, marsanne B, roussanne B, muscat à petits grains B, vermentino B.
Ces cépages majoritaires ont toute leur place dans la logique « export » qui est celle de l'indication géographique protégée « Méditerranée ».
Cela n'interdit pas une sélection de certains cépages qui peuvent être plus adaptés dans la perspective de changements climatiques (réchauffement, sécheresse…) et offrir un potentiel technique intéressant. Ils représentent également un atout novateur sur le marché des vins de cépage.
Les vins mousseux de qualité peuvent s'appuyer sur des vins de base suffisamment vifs et assez peu alcooliques notamment pour les vins blancs et rosés. Elaborés à partir de récoltes adaptées, mettant en œuvre le même savoir-faire collectif d'assemblage, ils trouvent naturellement leur place parmi l'offre viticole de ce territoire.

Lien causal:

Cette réalité territoriale, cette communauté historique culturelle ont tout naturellement conduit les opérateurs viticoles de la région à la demande de reconnaissance en « Vin de Pays de Méditerranée », reconnaissance effective le 1er août 1999.
Il représente un vecteur de la culture méditerranéenne qui répond aux attentes des opérateurs de la région sud-est, viticulteurs, caves coopératives tout autant que groupements de producteurs disposant d'une structure de transformation-conditionnement (vinification et chaîne d'embouteillage).
Les ambitions pour l'indication géographique « Méditerranée » clairement exprimées par les producteurs sont celles d'un développement des marchés à l'export.
Cette initiative a traduit la volonté de mettre ce savoir faire au service d'une réelle stratégie commerciale, basée sur une identité à fort potentiel, mais articulée autour

d'une réalité de production.
Cette dynamique régionale portée par l'IGP « Méditerranée » a su rassembler les opérateurs. Les volumes sont en constante augmentation. L'IGP Méditerranée regroupe le « savoir bien-faire » des viticulteurs de 10 départements du sud-est français méditerranéen. La situation privilégiée de ce vignoble en bordure de la mer Méditerranée, qui bénéficie d'un climat particulièrement ensoleillé et d'une diversité de terroirs adaptés à la culture de la vigne et la production de vins fins a permis de forger une solide tradition viticole. Elle est reconnue internationalement et recherchée par les touristes, nombreux dans cette région notamment dans les périodes estivales. Ces derniers sont invités au travers des accords entre les vins IGP « Méditerranée » et les spécialités gastronomiques locales à retrouver les bienfaits de la diète méditerranéenne.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Méditerranée» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.
L'indication géographique protégée « Méditerranée » peut être complétée, selon les conditions prévues par le cahier des charges:
•par le nom d'un ou plusieurs cépages,
•par le nom des unités géographiques plus petites suivantes « Comté de Grignan » et « Coteaux de Montélimar ».
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » », le cas échéant complétée du nom de l'unité géographique « Comté de Grignan » ou « Coteaux de Montélimar », complétée par le nom d'un à plusieurs cépages sont produits à partir des cépages suivants :
alicante henri bouschet N, aligoté B, aramon N, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, bourboulenc B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan blanc B, carignan N, chardonnay B, chasan B, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombard B, cot N, counoise N, égiodola N, gamay N, ganson N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, macabeu B, marsanne B, marselan N, merlot N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N, nielluccio N, petit manseng B, petit verdot N, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, portan N, rosé du Var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon

B, syrah N, tannat N, tempranillo N, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.
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 ».

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » est constituée, d'une part, des territoires des arrondissements suivants hormis les communes de ces arrondissements incluses dans la zone de production (voir onglet "zone délimitée"):
•dans le département de la Loire : arrondissement de Saint-Etienne,
•dans le département du Rhône : arrondissement de Lyon,
•dans le département de l'Isère : arrondissements de Grenoble et de Vienne.
et, d'autre part, des territoires des arrondissements suivants :
•arrondissement de Nîmes et d'Alès (situé dans le département du Gard)
•arrondissement de Mende (situé dans le département de la Lozère)
•arrondissements de Le Puy-en-Velay et d'Yssingeaux (situé dans le département de la Haute-Loire)
•arrondissements de Montbrison et de Roanne (situés dans le département de la Loire)
•arrondissement de Villefranche-sur-Saône (situé dans le département du Rhône)
•arrondissement de Bourg-en-Bresse (situé dans le département de l'Ain)
•arrondissement de La Tour-du-Pin (situé dans le département de l'Isère)
•arrondissements de Chambéry et Saint-Jean-de-Maurienne (situés dans le département de la Savoie).
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée» est constituée des territoires précités et est étendue aux départements de l'Ain et de la Savoie

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:

Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Méditerranée

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 13:59 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Vallée du Torgan (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union syndicale des IGP de l'Aude
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail.Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	- Maison des Vignerons - ZAC Bonne Source - 22 rue Ernest Cognacq -BP 40527 11105 Narbonne Cedex France
Téléphone:	(33) (0)4 68 90 22 29
Télécopieur:	(33) (0)4 68 90 22 23
Adresse(s) électronique(s):	production.fdcc@wanadoo.fr,fdcc-11@wanadoo.fr,l.zorzetting@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125067A CDC IGP Vallée du Torgan.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Vallée du Torgan publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Vallée du Torgan (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

L'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris, gris de gris et blancs.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » présentent une teneur en acidité volatile maximale de 13,26 meq/l (0,65 g/l exprimée en H2SO4), ou de 15,30 meq/l (0,75 g/l en H2SO4) pour les vins ayant terminé leur fermentation malolactique au stade du conditionnement.
Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale et anhydrique sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges présentent des robes plus ou moins soutenues. Tant sur le plan olfactif que gustatif, ils s'expriment par un caractère méditerranéen, alliant des notes de fruits rouges et de garrigues, qui évoluent souvent sur des nuances épicées. La structure varie en fonction de la maturité et des profils d'élaboration.

Les vins rosés présentent des robes allant du gris le plus clair, pour les vins gris de gris, au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés et des techniques de macération. Ces vins présentent une grande fraîcheur caractéristique de notes fruitées ou fleuries.
Les vins blancs présentent le plus souvent une robe jaune pale. Ils s'expriment avec équilibre, entre gras et fraîcheur, et exaltent des aromes fruités, en général de fruits blancs comme la pêche et l'abricot.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges et de 90 hectolitres pour les vins rosés et blancs. Les lies, les bourbes et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare en rouge et 10 hectolitres par hectare en blanc et rosé au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Paziols, Tuchan.

a. Zone NUTS

FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Rouges
Cot N
Vermentino B
Bourboulenc B
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B

Altesse B
Grenache N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Carmenere N
Terret Blanc B
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Marselan N
Marsanne B
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Pinot Blanc B
Tempranillo N
Carignan Blanc B

Macabeu B
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
A une trentaine de kilomètres de la mer Méditerranée à vol d'oiseau et à l'est du Massif des Corbières dans le département de l'Aude, situé au sud de la France en Languedoc-Roussillon, la zone géographique s'étend sur les communes de Tuchan et Paziols au pied de la montagne du Tauch qui culmine à 917 mètres d'altitude. Le paysage est constitué d'une zone centrale, « sorte de vallée », entourée de coteaux escarpés. La vigne est la principale culture et couvre plus de 1200 ha sur ces deux communes. La limite au nord est marquée par le col d'extrême qui, une fois franchi, permet de poursuivre sa route vers Villeneuve. A l'est, le plateau calcaire de la Serre d'en Mouysset s'élève et fait front aux entrées maritimes. Au sud, c'est par une route aux nombreux lacets qu'on accède à la limite du département des Pyrénées-Orientales. Enfin, l'accès vers l'ouest se fait par une gorge escarpée qui remonte le long du cours d'eau « le Verdouble » en direction du village de Cucugnan. Le Torgan, qui a donné son nom à l'IGP « Vallée du Torgan », est un ruisseau qui s'écoule du Mont Tauch et conflue avec le Verdouble. L'histoire géologique de cette zone est complexe et a donné naissance à une très grande multiplicité de sols. Parmi la vingtaine de sols ainsi définis, les plus représentés sont les schistes au nord de la zone, les colluvions calcaires ou grèzes au pied de la montagne de Tauch, les marnes du Trias, les poudingues ou conglomérats constitués de galets roulés sur les hauts de Paziols et l'est de Tuchan : tous présentent une pierrosité importante et une profondeur faible à moyenne. Enfin, la zone centrale est constituée de terrasses caillouteuses et sols argilo-calcaires dont la profondeur est plus importante. Le climat est de type méditerranéen chaud et sec. Les précipitations annuelles sont en moyenne de l'ordre de 700 mm, les pluies se concentrant sur un nombre de jours limité à l'automne et au printemps et tombent souvent sous formes d'orages et d'averses violentes. L'ensoleillement est important. Un fort vent du nord appelé Tramontane (jusqu'à 200 jours de vent par an) peut souffler plusieurs jours consécutifs à plus de 80 km/h. Ce vent sec est un allié dans la lutte contre le mildiou durant la période végétative et limite les risques d'attaque par botrytis

cinerea durant les vendanges.

Informations détaillées sur le produit:

Au cours du XIXème siècle, la vigne prend le pas sur les autres activités agricoles, notamment la culture des céréales et les oliviers mis à mal par de fortes gelées lors d'hivers très rigoureux.

Suite à la crise viticole de 1907, les vignerons s'organisent et construisent la cave coopérative de Tuchan en 1913 et celle de Paziols l'année suivante. Ce territoire est particulièrement propice à la culture de la vigne.

En février 1987, le vin de pays du Torgan est reconnu sur 5 communes du département pour se limiter depuis 1990 aux deux seules communes de Tuchan et Paziols pour des raisons de cohérence géographique et de caractéristique du produit.

L'encépagement de l'IGP « Vallée du Torgan » est adapté aux conditions écologiques du territoire, avec les cépages traditionnels méditerranéens, carignan et grenache noir en premier lieu, tous deux parfaitement adaptés à une forte réduction hydrique durant l'été et aux sols maigres et peu profonds des coteaux. D'autres cépages traditionnels, grenaches blancs et gris, maccabeu, cinsault, muscat d'Alexandrie et muscat à petit grain complètent la gamme.

Depuis une quinzaine d'années, il a été procédé à un travail de réencépagement en sélectionnant des cépages particulièrement adaptés aux sols et au climat de la zone. A ce jour, le Merlot joue un rôle prépondérant et a été implanté sur les sols les plus profonds, en particulier sur un secteur d'alluvions de Paziols longeant le Verdouble, permettant d'élaborer des vins apportant souplesse et finesse dans les assemblages. La plantation de Marselan sur les sols un peu plus maigres et de Syrah amène une puissance aromatique et une complexité au profil des vins.

Les règles de production strictement définies apportent une garantie de maturité des raisins et de qualité du produit.

Les cépages cueillis à pleine maturité apportent au vin concentration tout en gardant souplesse, fraîcheur et intensité du fruit. Les vins sont présentés soit en vins de cépages, soit en vins d'assemblage.

La production de vin du Torgan oscille entre 5.000 hL et 10.000 hL par an et est principalement assurée par la cave coopérative de Tuchan-Paziols et une cave particulière, les volumes produits étant très dépendants des conditions de sécheresse estivale.

La production concerne les 3 couleurs de vins mais compte majoritairement des vins rouges. Les vins rosés sont en développement constant avec une originalité de vins gris de gris élaborés essentiellement à partir de Grenache gris, très présent sur le territoire.

Lien causal:

Les vins de l'IGP « Vallée du Torgan » présentent une identité forte qu'ils puisent dans les caractéristiques propres de la zone de production. La profondeur des

sols faible à moyenne, un climat méditerranéen marqué, un vignoble de coteaux d'une altitude de 100 à 300 m garantissent une vigueur maîtrisée du végétal et une maturité en année moyenne décalée d'une dizaine de jours par rapport à la frange littorale.
Ces caractéristiques favorisent l'expression des cépages comme le Carignan et le Grenache qui, arrivant chaque année à pleine maturité, gagnent en concentration tout en gardant souplesse, fraîcheur et intensité du fruit. L'implantation de nouveaux cépages tels que Merlot, Marselan et Syrah a permis une meilleure valorisation des sols les plus profonds et apporte en assemblage élégance et finesse aux vins de la « Vallée du Torgan ».
Cette production de vins de la « Vallée du Torgan » bénéficie également de la dynamique d'entreprises qui disposent d'une force commerciale structurée pour faire valoir ce vin sur les marchés français traditionnels, en grande distribution, mais également sur les marchés à l'exportation.
Fort de ce réseau de distribution fortement attaché à sa zone de production, les vins de la « Vallée du Torgan » ont acquis ces 20 dernières années une réputation qui leur permet à ce jour d'envisager une augmentation de leur production pour répondre à la conquête de nouveaux marchés.
Marqueur essentiel du paysage, la vigne, culture quasi exclusive du territoire, rythme l'économie des 2 communes.
Le vignoble, constitué d'une mosaïque de petites parcelles, contribue fortement au maintien de milieux ouverts dans un paysage forestier sensible aux incendies et assure ainsi un rôle essentiel dans la conservation de la biodiversité.
L'ensemble des aménagements réalisés par les vignerons depuis plusieurs générations ont ainsi permis de promouvoir l'oenotourisme qui e retour favorise la notoriété des produits et leur valorisation.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».
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 ».

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique. Département de l'Aude : Durban, Mouthoumet. Tuchan (communes de Cucugnan, Padern, Duilhac sous Peyrepertuse, Rouffiac des Corbières, Montgaillard, Maisons) Département des Pyrénées-Orientales : Latour de France, Rivesaltes, Saint-Paul de Fenouillet.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Description annexe normes analytiques
Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Torgan

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 13:51 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Vicomté d'Aumelas

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Héraultaise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Rond point de la vierge Maurin BP 20006 34871 LATTES France
Téléphone:	(33)(0)4 67 07 03 26
Télécopieur:	(33)(0)4 67 07 03 27
Adresse(s) électronique(s):	b.auge@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Vicomté d'Aumelas.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Vicomté d'Aumelas publié au Journal officiel de la république française du 8 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Vicomté d'Aumelas
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas» est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés, blancs. Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%. Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins sont le reflet de l'environnement particulier de la moyenne vallée de l'Hérault ou le fleuve joue un rôle important de régulateur thermique. Les vins rouges sont généralement construits sur le fruit et l'élégance avec des tanins d'une grande finesse. Les vins blancs et rosés sont accompagnés par une agréable fraicheur et des notes florales ou fruitées.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Aumelas, Bélarga, Campagnan, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Pargoire, Tressan, Puilacher, Plaissan, Le Pouget, Vendémian, Pouzols, Popian, Saint-Bauzille-de-la-Sylve et Gignac (sections cadastrales D, E, F).

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Couderc Noir N
Seyval B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B

Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Valerien B
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chambourcin N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Rayon d'Or B
Carmenere N
Landal N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Fer N
Gewürztraminer Rs
Rubilande Rs
Sauvignon Blanc B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N

Clairette B
Savagnin Rose Rs
Clairette Rose Rs
Clarin B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Meunier N
Caladoc N
Auxerrois B
Lival N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Maréchal Foch N

Baco Blanc B
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Verdelho B
Rivairenc blanc B
Rivairenc N
Parellada B
Picardan B
Listan B
Gamay de Chaudenay N
Cardinal Rg
Arvine B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Au cœur du Languedoc, entre Montpellier et Béziers et au nord de Sète, le vignoble de la Vicomté d'Aumelas s'étend sur une petite région de collines adossées au flanc nord du plateau d'Aumelas. Descendant des garrigues calcaires d'Aumelas, le vignoble est installé en gradins décroissants vers l'ouest, sur des sols formés sur cailloutis calcaires et marno calcaires des ères secondaires et tertiaires, et pour la partie basse, sur les dépôts variés apportés dans la vallée de l'Hérault. L'ensemble de ces groupes de sols couvre un large domaine d'aptitudes viticoles, des sols fertiles d'alluvions et colluvions récentes aux sols sablo-caillouteux des terrasses alluviales anciennes et aux coteaux calcaires. Les différents types de sols, associés aux bioclimats locaux, constituent autant de potentialités viticoles aptes à favoriser l'implantation de nombreux cépages. Le climat est de type méditerranéen strict, avec un creux pluviométrique estival très marqué. Cette « unité » dans la diversité du territoire de la Vicomté d'Aumelas est renforcée par l'aspect paysager de l'aire de production, intégralement incluse dans la zone dite de la Moyenne Vallée de l'Hérault.
Informations détaillées sur le produit:
Les vins de l'IGP Vicomté d'Aumelas sont issus d'une aire de production qui

s'inscrit depuis des siècles dans la tradition viticole.
La vocation viticole de ce territoire, reconnue dès l'époque romaine, se trouve confirmée au Moyen Age. Le vin est sur la table des nobles et bourgeois, il atteint le peuple dans les tavernes et est célébré par les trouvères.
Au Moyen Age, les communautés religieuses voisines, abbayes d'Aniane et de Saint Guilhem le Désert, préservent et développent le vignoble. Au 10ème siècle, la dynastie des Guilhem de Montpellier s'empare de la Vicomté d'Aumelas ; les Guilhem, liés aux couronnes d'Angleterre et de Hollande, exportent alors les vins de la Vicomté dans toute l'Europe du nord.
Comme le précise le professeur Galtier, La Vicomté d'Aumelas possède à cette époque des vignes. Les nobles prélèvent sur leur fief le quart de la récolte, l'article 547 du Folio 178v° est significatif de cette tendance : il nous indique que le 4 Novembre 1121 Guillaume d'AUMELAS confirme l'inféodation à Bertrand de L'ESTANG des terres qu'il possède avec vignes et champs jusqu'à l'Hérault.
Au 18ème siècle, le Canal du Midi facilite le transport des vins vers les ports de l'océan d'où ils sont expédiés vers l'Europe du nord et l'Amérique, tandis que l'activité grandissante du port de Sète favorise l'exportation vers le sud.
C'est au XIXème siècle, que ce vignoble prendra sa physionomie actuelle, profitant du développement du chemin de fer qui permettra une ouverture importante à de nouveaux marchés. Une spécialisation de production de raisins de table particulièrement réputés, conduira à appeler cette région du nom évocateur de « vallée dorée ».
La reconnaissance du vin de pays le 5 avril 1982 a permis aux vignerons de produire des vins répondant à la demande des consommateurs.
La production est actuellement de 10000 hl, 50% en vins rouges et le solde réparti de façon égale entre vins rosés et vins blancs.
Les cépages méditerranéens, d'implantation ancienne dans l'IGP, ont été complétés par des cépages d'autres régions tels que cabernet-sauvignon et merlot pour les rouges, chardonnay et sauvignon pour les blancs.
Les vins se partagent entre vins d'assemblages, notamment pour les vins rouges, et vins avec mention du cépage, essentiellement pour les vins blancs.
Alliance unique entre la terre et l'histoire, les vins de l'IGP Vicomté d'Aumelas bénéficient lors de leur élaboration de tout le savoir faire acquis durant des générations mais aussi de la technologie la plus avancée.
La recherche des vignerons conduit ainsi à des vins construits sur le fruit et l'élégance, des vins de plaisir, reflet de vinifications adaptées où les technologies d'extraction douce sont privilégiées.
Essentiellement vendus en France et dans les pays de l'Europe du Nord, la quasi-totalité de la production est mise en bouteille dans l'aire géographique permettant ainsi une parfaite maitrise du produit et une valorisation sur les lieux de production.

Lien causal:

La Vicomté d'Aumelas surplombée par le château d'Aumelas, phare et repère pour

tous les habitants et vignerons des villages, présente une homogénéité de vie ; Ici on vit pour la vigne et le vin élaboré porte la marque d'un esprit vigneron fort.
Un lien très particulier attache le vigneron aux vignes dans « la vallée dorée », nom donné à cette région pour sa production de raisins de table (Chasselas et Servant) qui nécessitaient un fort travail de ciselage et conduisaient le vigneron à rechercher la qualité optimum de ses raisins.
Fort de cette expérience, la reconversion du vignoble et le développement de techniques œnologiques modernes ont été entrepris depuis plus d'une trentaine d'années par l'ensemble des vignerons.
Les vins en sont le reflet, fortement influencé par l'environnement particulier de la moyenne vallée de l'Hérault ou le fleuve joue un rôle important de régulateur thermique, limitant ainsi certains excès climatiques de l'été, et permettant d'obtenir des vins élégants pour les rouges, frais et fruités pour les blancs.
Aujourd'hui, les petits villages de La Vicomté d'Aumelas, souvent implantés sur les sites d'anciennes « villas » romaines, sont peuplés de familles de viticulteurs qui se transmettent, de génération en génération, la passion de la vigne et du vin et leur savoir faire. Les vins de la Vicomté d'Aumelas ont construit leur réputation sur cet héritage culturel. L'histoire et la culture de cette région, de ces villages, de ces hommes, sont totalement liées à l'histoire de leur viticulture.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée «Vicomté d'Aumelas» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée «Vicomté d'Aumelas» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».
L'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » peut être complétée par l'unité géographique plus petite « Vallée Dorée » selon les conditions fixées dans le cahier des charges.
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modificaion majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM45.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Vicomté d'Aumelas

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:44 par w0153425

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Le Pays Cathare (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union Syndicale des IGP de l'Aude
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail.Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Maison des Vignerons - ZAC Bonne Source - 22 rue Ernest Cognacq -BP 40527 11105 Narbonne Cedex France
Téléphone:	(33) (0)4 68 90 22 29
Télécopieur:	(33) (0)4 68 90 22 23
Adresse(s) électronique(s):	production.fdcc@wanadoo.fr,fdcc-11@wanadoo.fr,l.zorzetting@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127038A CDC IGP Le Pays Cathare.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'indication géographique protégée Le Pays Cathare publié au journal officiel de la République française du 9 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Le Pays Cathare (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

L'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » présentent une teneur en acidité volatile maximale de 15,3 meq/l (0,75 g/l en H2SO4)
Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale et anhydrique sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des arômes fruités et des structures tanniques variables en fonction des techniques de vinification utilisées. Les vins rosés sont fins et élégants, en général vinifiés pour être consommés jeunes. Les vins blancs sont

caractérisés par leur rondeur et leur fruité.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » doivent être issus de l'assemblage d'au moins deux cépages parmi ceux autorisés pour la production de l'IGP, et ce pour chaque couleur. Outre cette disposition, les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » 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

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aude :

Aigues-Vives, Airoux, Ajac, Alaigne, Alairac, Albas, Albieres, Alet-Les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-En-Val, Arzens, Auriac, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcastel-Et-Buc, Belflou, Bellegarde-Du-Razes, Belpech, Belveze-Du-Razes, Belvianes-Et-Cavirac, Berriac, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bouriege, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brezilhac, Brousses-Et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagne-Sur-Aude, Camplong-D'aude, Camps-Sur-L'agly, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-Des-Corbieres, Cassaignes, Castans, Castelnau-D'aude, Castelnaudary, Castelreng, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois, Caunette-Sur-Lauquet, Caunettes-En-Val, Caux-Et-Sauzens, Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac, Cenne-Monesties, Cepie, Chalabre, Citou, Clermont-Sur-Lauquet, Comigne, Conilhac-Corbieres, Conilhac-De-La-Montagne, Conques-Sur-Orbiel, Corbieres, Coudons, Couffoulens, Couiza, Cournanel, Coursan, Courtauly, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cubieres-Sur-Cinoble, Cucugnan, Cumies, Cuxac-Cabardes, Cuxac-D'aude, Davejean, Dernacueillette, Donazac, Douzens, Duilhac-Sous-Peyrepertuse, Durban-Corbieres, Embres-Et-Castelmaure, Escales, Escueillens-Et-Saint-Just-De-Beleng, Esperaza, Fa, Fabrezan, Fajac-En-Val, Fajac-La-Relenque, Fanjeaux, Felines-Termenes, Fendeille, Fenouillet-Du-Razes, Ferrals-Les-Corbieres, Ferran, Festes-Et-Saint-Andre, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fonters-Du-Razes, Fontiers-Cabardes, Fonties-D'aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardes, Fourtou, Fraisse-Cabardes, Fraisse-Des-Corbieres, Gaja-Et-Villedieu, Gaja-La-Selve, Gardie, Generville, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granes, Greffeil, Gruissan, Gueytes-Et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquieres, La Bezole, La Cassaigne, La Courtete, La Digne-D'amont, La Digne-D'aval, La Force, La Louviere-Lauragais, La Palme, La Pomarede, La Redorte,La Serpent, La Tourette-Cabardès, Labastide-D'anjou, Labastide-En-Val, Labastide-Esparbairenque, Labecede-Lauragais, Lacombe, Ladern-Sur-Lauquet,Lafage, Lagrasse, Lairiere, Lanet, Laprade, Laroque-De-Fa, Lasbordes, Lasserre-De-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Les Casses, Les Ilhes, Les Martys, Lespinassiere, Leuc, Leucate, Lezignan-Corbieres, Lignairolles, Limousis, Limoux, Loupia, Luc-Sur-Aude, Luc-Sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malves-En-Minervois, Malvies, Marcorignan, Marquein, Marsa, Marseillette, Mas-Cabardes, Mas-Des-Cours, Mas-Saintes-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes, Mazerolles-Du-Razes, Mezerville, Miraval-Cabardes, Mirepeisset, Mireval-

Lauragais, Missegre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montazels, Montbrun-Des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montreal, Montredon-Des-Corbieres, Montseret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nebias, Nevian, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Pauligne, Payra-Sur-L'hers, Paziols, Pech-Luna, Pecharic-Et-Le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-Sur-L'hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyrolles, Pezens, Pieusse, Plaigne, Plavilla, Pomas, Pomy, Port-La-Nouvelle, Portel-Des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Pradelles-En-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, 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, Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefort-Des-Corbieres, Roquetaillade, Roubia, Rouffiac-D'aude, Rouffiac-Des-Corbieres, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-Andre-De-Roquelongue, Saint-Benoît, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Couat-Du-Razès, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Hilaire, 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-Polycarpe, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-Sur-L'hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valiere, Saissac, Salleles-Cabardes, Salleles-D'aude, Salles-D'aude, Salles-Sur-L'hers, Salsigne, Salza, Seignalens, Serres, Servies-En-Val, Sigean, Sonnac-Sur-L'hers, Sougraigne, Souilhanels, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thezan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Treville, Tréziers, Tuchan, Valmigere, Ventenac-Cabardes, Ventenac-En-Minervois, Veraza, Verdun-En-Lauragais, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villaniere, Villar-En-Val, Villar-Saint-Anselme, Villardebelle, Villardonnel, Villarzel-Cabardes, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villebazy, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villelongue-d'Aude, Villemagne, Villemoustaussou, Villeneuve-La-Comptal, Villeneuve-Les-Corbières, Villeneuve-Les-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinte, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villeséquelande, Villesiscle, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

- Département de l’Ariège :

Aigues-Vives, Arvigna, Belloc, Besset, Calzan, Camon, Cazal-des-Baylès, Coussa, Coutens, Dalou, Dreuilhe, Esclagne, Gaudiès, Gudas, La Bastide-de-Bousignac, La Bastide-de-Lordat, La Bastide-sur-l'Hers, Lagarde, Laroque-d'Olmes, La Tour-du-Crieu, Ludiès, Le Carlaret, Le Peyrat, Le Vernet, Les Issards, Les Pujols, Lesparrou, Lapenne, Léran, Limbrassac, Malegoude, Malléon,

Manses, Mazères, Montaut, Montbel, Moulin-Neuf, Pradettes, Rieucros, Régat, Saint-Amadou, Saint-Félix-de-Tournegat, Saint-Félix-de-Rieutord, Saint-Jean-du-Falga, Saint-Quentin-la-Tour, Saint-Julien-de-Gras-Capou, Sainte-Foi, Ségura, Tabre, Teilhet, Tourtrol, Trémoulet, Troye-d'Ariège , Vals, Varilhes, Ventenac, Verniolle, Villeneuve-du-Paréage, Vira, Viviès.

a. Zone NUTS

FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR621	Ariège
FR62	Midi-Pyrénées
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Cot N
Vermentino B
Bourboulenc B
Viognier B
Chardonnay B
Chasan B
Grenache N
Chenanson N
Chenin B
Grenache Gris
Sauvignon B
Grenache Blanc
Cinsaut N

Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Marselan N
Marsanne B
Egiodola N
Mauzac B
Caladoc N
Macabeu B
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
L'IGP « Le Pays Cathare » s'étend sur l'ensemble du département de l'Aude et sur 60 communes du département de l'Ariège en prolongement du vignoble de l'ouest audois. Présente dans pratiquement toute l'aire géographique, la vigne s'étend du massif des Corbières au sud à la Montagne Noire au nord, avec en son cœur une zone collinaire traversée par le fleuve Aude qui termine son parcours près de Narbonne. Ce vignoble du sud de la France est ainsi limité à l'est par la mer Méditerranée et prend fin à l'ouest dans le massif du Plantaurel. L'ensemble du territoire est constitué d'une étonnante diversité de paysages, des espaces lagunaires du bord de mer aux garrigues, maquis et montagnes. Les sols en sont le reflet avec une géologie tourmentée qui voient se succéder des plaines, des terrasses caillouteuses, des coteaux calcaires et des schistes. Le climat est lui aussi varié. Il est méditerranéen sur la partie est de la zone géographique, avec des étés chauds et secs et des pluies d'automne et de

printemps souvent violentes. Des influences océaniques nettes apparaissent à l'ouest. 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 territoire est également soumis à de fortes périodes ventées. Le vent marin chaud et humide se transforme en vent d'Autan sur la zone ouest. Le Cers, vent d'ouest, souvent violent et desséchant est très favorable au bon état sanitaire des raisins.

Informations détaillées sur le produit:

Cette région connaît au XIIème siècle une intense activité commerciale. Narbonne est la capitale de la Gaule romaine et Toulouse la troisième ville d'Europe. C'est à cette époque que se développe le premier grand vignoble de cette région afin de répondre à la demande des commerçants en vin très actifs dans tout le Sud-Ouest de la France.
Avant de connaître sa structure viticole actuelle, la région subit diverses évolutions et notamment durant le moyen-âge. C'est le théâtre de la seule croisade sur le territoire de la chrétienté occidentale, plus connue sous le nom de croisade des « Albigeois » ou « Cathares ».
Pourchassés à travers tout le pays pour hérésie par les catholiques de France, les derniers Cathares trouvèrent refuge dans des forteresses, citadelles du vertige, telles que Quéribus, Peyrepertuse, Puylaurens, Montségur.
Symbole de la tolérance, de la liberté et de l'ouverture d'esprit de cette région occitane, le catharisme qui représentait la culture la plus raffinée de l'époque a laissé son empreinte sur ce territoire. Les vignerons ont donc souhaité faire référence à cette civilisation occitane pour apporter son identité au vignoble et à ses traditions pour les vins qui y sont produits.
S'appuyant sur cette identité, le Vin de pays Cathare est reconnu par le décret du 25 avril 2001.
L'IGP « Le Pays Cathare » se décline dans les trois couleurs avec toutefois une majorité de vins rouges qui représentent 85% de la production.
Leur caractéristique principale est d'être des vins d'assemblage, mariant le plus souvent des cépages méditerranéens avec ceux d'autres vignobles ainsi que des cépages métis parfaitement bien adaptés au territoire. Ainsi, pour les vins rouges, Carignan, Cinsaut et Grenache sont assemblés aux Merlot et Cabernet-Sauvignon, avec fréquemment des métis tels que les Caladoc, Portan et Marselan.
Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des arômes fruités et des structures tanniques variables en fonction des techniques de vinification utilisées.
Les vins rosés sont fins et élégants, en général vinifiés pour être consommés jeunes.
Les vins blancs sont fruités et caractérisés par une rondeur en bouche.

Lien causal:

L'IGP « Le Pays Cathare », par sa diversité tant climatique que pédologique a permis aux vignerons d'adapter les cépages aux différentes situations de vignoble. Elle a su profiter de l'apport de nouveaux cépages métis créés par l'INRA et des évolutions technologiques, notamment en matière de maîtrise des fermentations pour diversifier sa production afin d'offrir une gamme de produits répondant aux demandes nouvelles des consommateurs.

C'est une histoire commune de près de 40 ans qui lie les vignerons et le développement touristique du Pays Cathare à travers ses forteresses militaires disséminées sur tout le territoire. La restauration par les collectivités locales de toutes ces citadelles a en effet commencé dans les années 1970 en même temps que les vignerons prenaient en charge le renouveau de la viticulture de cette région.

Plusieurs centaines de milliers de visiteurs (110 000 pour le seul château de Peyrepertuse) découvrent chaque année ces différents châteaux après avoir parcouru une partie du vignoble du pays Cathare. La production viticole est donc intimement liée à la notoriété du pays Cathare. La diversité et la richesse des vins reflètent l'authenticité des terroirs. Cette production, à travers les fêtes médiévales, les fauconneries, les visites des vignobles et des caveaux participe largement à l'essor économique de cette région.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée "Le Pays Cathare" peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée "Le Pays Cathare" peut être complétée par les mentions "primeur" ou "nouveau". 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 ».	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et	

l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » est constituée par l'ensemble des cantons limitrophes de la zone géographique.
Département de l'Aude : Axat, Belcaire.
Département de l'Ariège : Ax les Thermes, Les Cabannes, Le Fossat, Foix Rural, Foix Ville, Lavelanet (communes de Bélesta, Fougax et Barrineuf, Montségur, Montferrier, Nalzen, Roquefixade, Leychert, Roquefort-les-Cascades, Ilhat, Carla de Roquefort, Lieurac, Sautel, Raissac, Péreille, Villeneuve d'Olmes, Bénaix, Saint-Jean-d'Aigues Vives, Lavelanet, l'Aiguillon, Mirepoix (communes de Dun, Mirepoix, Roumengou), Pamiers Est (communes de Bonnac), Pamiers Ouest (communes de Benagues, Saint Victor Rouzaud, Madières, Escosse, Saint Michel, Lescousse, Saint Martin d'Oydes, Unzent, Saint Amans, Bezac), Saverdun(communes de Saverdun, Esplas, Brie, Justinac, Canté, Labatut, Lissac, Saint Quirc), Tarascon, Varilhe(communes de Rieux de Pelleport, Crampagna, Loubens, Cazaux, Montégut-Plantaurel, Artix, Saint-Bauzeil).
Département de la Haute Garonne : Nailloux, Revel, Sainte-Gabelle, Villefranche-de- Lauragais.
Département de l'Hérault : Béziers (3ème et 4ème cantons), Capestang, Olonzac, Saint- Chinian.
Département des Pyrénées-Orientales : Latour de France, Rivesaltes, Saint Laurent de la Salanque, Saint Paul de Fenouillet.
Département du Tarn: Dourgne, Labrugière, Mazamet, Saint Amand Soult

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Cathare

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 13:19 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Puy-de-Dôme (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat de défense des vins d'indication géographique protégée Puy-de-Dôme
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	11 allée Pierre de Fermat 63170 AUBIERE France
Téléphone:	33 (0)473444519
Télécopieur:	33 (0) 473444521
Adresse(s) électronique(s):	fedeviti63@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1126692A CDC IGP Puy de Dôme.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Puy-de-Dôme publié au Journal officiel de la République française du 10 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Puy-de-Dôme (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » sont des vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs. Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %. Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total et le titre alcoométrique volumique total sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés. Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent de conserver une certaine fraicheur. Pour les vins rouges, les extractions sont conduites de manière à conserver fraicheur et fruité. Parfois élevées en fûts, certaines cuvées, notamment celles issues de pinot noir, se distinguent toutefois par leur rondeur et leur structure.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges et 90 hectolitres pour les 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 au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

a. Zone NUTS

FR724	Puy-de-Dôme
FR72	Auvergne

FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Cot N
Noir Fleurien N
Viognier B
Chardonnay B
Chasan B
Chatus N
Aligoté B
Chenin B
Grolleau N
Grolleau Gris
Arriloba B
Sauvignon Gris G
Gamay N
Gamay de Chaudenay
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Roussanne B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Marsanne B
Pinot Gris G
Mondeuse N

Pinot Blanc B
Pineau d'Aunis N
Portan N
Portugais Bleu N

c. Autres variétés

corbeau N
gamaret N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Le département du Puy-de-Dôme est situé dans le Massif Central, dans la région Auvergne. Le vignoble est principalement localisé sur les rebords du bassin de la Limagne et sur les flancs des édifices volcaniques qui la ponctuent entre la chaîne des Monts du Livradois à l'Est, et la chaîne du Sancy à l'Ouest. Les vignes sont en général dispersées en une multitude de petits îlots, presque toujours en situation de coteau bien marqué, à une altitude comprise entre 300 et 600 m. Les vignes sont implantés sur des sols caractérisés par un très bon comportement thermique, une faible réserve en eau et sont le plus souvent bien exposés. Ils reposent toutefois sur des matériaux très variés pouvant être des marnes, des basaltes, des colluvions volcaniques, des granits, des graves… Le climat est semi-continental. L'effet de foehn dû à la présence de la chaîne des Puys et du massif du Sancy, protège la zone viticole des masses humides venant de l'ouest et maintient une température élevée permettant une bonne maturité des raisins.
Informations détaillées sur le produit:
La culture de la vigne dans le Puy-de-Dôme remonte au moins au v^{e} siècle, comme en témoignent les écrits de Sidoine Apollinaire, alors évêque de Clermont. Sous l'impulsion de la noblesse et du clergé, puis de la bourgeoisie, un vignoble de qualité se développe tout au long du Moyen-âge, et jusqu'à la fin du xviii^{e} siècle, où la surface plantée atteint environ 21 000 ha, pour atteindre 34000 ha après la Révolution. Grâce au développement des transports fluviaux, les vins d'Auvergne conquièrent le marché parisien, et la superficie plantée atteint 45000 ha en 1895. Dès 1890, le Phylloxéra se développe rapidement et porte un coup terrible au vignoble auvergnat, qui ne se reconstitue que partiellement après 1900 sous l'impulsion de quelques leaders. Les producteurs unissent alors leurs efforts et

créent dès 1935 une cave coopérative à Aubière puis une seconde en 1950, la Cave des Coteaux d'Auvergne aujourd'hui connue sous le nom de Cave Saint-Verny. Enfin une confrérie vigneronne en charge de la promotion des vins d'Auvergne voit le jour en 1948 et favorise la reconquête qualitative.
La production familiale est restée particulièrement forte en Auvergne. La viticulture professionnelle représente aujourd'hui environ 400 ha, et compte environ 120 déclarants, répartis entre une quarantaine de caves particulières et 80 apporteurs à la cave coopérative. Les vins rouges constituent 75% des volumes produits, suivis par les rosés (15%) et les blancs (10%).
Les vins blancs présentent en général une expression aromatique à la fois fraîche et mûre, pouvant évoluer vers des arômes grillés. Ils ont le plus souvent une certaine vivacité, mais aussi de l'ampleur et du "gras" en bouche.
Les vins rosés ou gris, délicats, marient eux aussi la maturité et la fraîcheur. Ils présentent des arômes fréquemment dominés par le fruité et agrémentés de notes minérales.
Les vins rouges essentiellement issus du cépage gamay N (une sélection de gamay N, appelé gamay d'auvergne aux grappes « lâches », et au débourrement tardif est identifiée) ont une couleur habituellement assez soutenue, et leurs arômes souvent fruités dans leur jeunesse peuvent évoluer vers des notes de fruits mûrs confiturés ou d'épices. Là encore, la fraîcheur aromatique est souvent un caractère dominant.
Les cuvées vinifiées en primeur et mises précocement sur le marché se révèlent particulièrement agréables, sur le fruit, avec une très belle expression aromatique pleine de jeunesse.

Lien causal:

Les vins du Puy-de-Dôme doivent leur singularité au passé volcanique qui reste visible et marqué dans le paysage. Relocalisé sur les pentes des puys, à l'abri des dépressions venant de l'ouest de la chaîne des Puys et du massif du Sancy, le vignoble y trouve des conditions climatiques particulièrement favorables. Il faut en effet souligner l'importance dans ce vignoble de l'effet de foehn qui régule les températures et limite les pluies. Avec des étés chauds et des précipitations moyennes de 600 mm, la vigne trouve sur les parcelles délimitées pour la récolte du raisin, d'excellentes conditions climatiques durant toute la période végétative. Elles assurent un démarrage précoce du cycle végétatif et un déroulement optimal de la maturité des raisins.
Les sols sont également souvent marqués par ce passé volcanique, et la présence fréquente de colluvions basaltiques confère aux vins un caractère minéral et épicé très intéressant.
La réputation des vins est aussi liée à ce volcanisme et surtout au tourisme associé à celui-ci. Les touristes aiment découvrir les nombreuses spécialités auvergnates dont les vins, les fromages et charcuteries.
Enfin l'altitude relative à laquelle sont situées les vignes permet aux vins (blancs et

rosés en particulier) de conserver une fraîcheur et une expression aromatique très agréables malgré des maturités souvent très élevées. Les caractéristiques des sols et du climat permettent de produire à partir des cépages listés des cuvées originales marquées par les spécificités de cette région.
Le lien entre la zone géographique et le produit repose donc sur la combinaison de plusieurs facteurs :
•l'antériorité viticole historique,
•la spécificité géologique liée au volcanisme,
•la forte activité touristique développée autour de ce volcanisme qui profite aux arts culinaires auvergnats,
•le dynamisme du vignoble, et le savoir-faire des hommes.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée "Puy-de-Dôme" peut être complétée par les mentions suivantes : •Le nom d'un ou de plusieurs cépages. •Les mentions "primeur" ou "nouveau". 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 ».	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » est constituée par les arrondissements suivants, limitrophes de la zone géographique : Brioude, Saint-Flour.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures intervenues après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation,de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 (0) 149554955
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Puy de Dôme

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 19/12/2011 16:43 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

pays d'Oc (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des Producteurs de Vin de Pays d'Oc
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Domaine de Manse Avenue Paysagère - CS 70026 Maurin 34973 LATTES France
Téléphone:	(33)(0)4 67 13 84 20
Télécopieur:	(33)(0) 4 67 27 20 56
Adresse(s) électronique(s):	syndicat@vinspaysdoc.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Pays d'Oc.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 26 octobre 2011 relatif à l'IGP Pays d'Oc publié au Journal officiel de la République française du 8 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	pays d'Oc (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
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. 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. 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.

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.
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.
Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) des titre alcoométrique volumique acquis, titre alcoométrique volumique total, titre alcoométrique volumique naturel et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

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

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Sur lie
Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Un cépage blanc prévu pour la production de vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » (à l'exception du carignan blanc B, de la clairette B, du piquepoul blanc B et de l'ugni blanc B) peut entrer dans la composition d'un vin rouge ou rosé à condition que le moût issu de ce cépage représente au maximum 20% du volume de vin revendiqué. 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. 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. Outre les dispositions prévues ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

a. Zone NUTS

FR815	Pyrénées-Orientales
FR814	Lozère
FR813	Hérault
FR812	Gard
FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Rouges
Cot N
Vermentino B
Bourboulenc B
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N

Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Carmenere N
Terret Blanc B
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Marselan N
Marsanne B
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Pinot Blanc B
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Macabeu B
Carignan N

Portan N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur 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.
Informations détaillées sur le 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.

Lien causal:

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.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
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.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 cahier des charges et à condition que ce cépage figure dans les listes suivantes :	

Pour les vins rouges :	Pour les vins rosés :	Pour les vins blancs :
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

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 » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

Pour les vins tranquilles rosés et blancs, l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention « sur lie » selon les conditions

fixées dans le cahier des charges. La mention « sur lie » est accompagnée de l'année de récolte sur l'étiquetage du produit.
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 ».

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Conditionnement dans la zone délimitée
Description de la condition	
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. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM45.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

pays d'Oc

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:17 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Saint-Guilhem-le-Désert (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Héraultaise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Rond point de la vierge Maurin BP 20006 34871 LATTES France
Téléphone:	(33)(0)4 67 07 03 26
Télécopieur:	(33)(0)4 67 07 03 27
Adresse(s) électronique(s):	b.auge@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Saint-Guilhem-le-Désert.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 14 novembre 2011 relatif à l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Saint-Guilhem-le-Désert (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » est réservée aux vins tranquilles et vins de raisins surmûris rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9% vol. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, titre alcoométrique volumique total, titre alcoométrique volumique naturel et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures douces aux tannins mûrs et suaves.
Les maturations longues permises sur ce terroir permettent d'obtenir des vins blancs et rosés avec un remarquable équilibre conjuguant fraîcheur et fruité.
Les vins issus de raisins surmûris présentent de la rondeur en bouche et développent des arômes complexes.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins tranquilles et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint Guilhem le Désert » 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 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés, et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ces rendements maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :
Département de l'Hérault : Agonès, Aniane, Arboras, Argelliers, Assas, Brissac, Causse-de-la-Selle, Cazevieille, Cazilhac, Ceyras, Clapiers, Claret, Combaillaux, Ferrières-les-Verreries, Fontanès, Ganges, Gignac, Gorniès, Guzargues, Jacou, Jonquières, La Boissière, Lagamas, Laroque, Lauret, Le Bosc, Le Rouet, Le Triadou, Les Matelles, Mas-de-Londres, Montferrier-sur-Lez, Montoulieu, Montpellier (sections AI, AK, KO, KP, MP et MZ), Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Notre-Dame-de-Londres, Pégairolles-de-Buèges, Prades-le-Lez, Puéchabon, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Clément-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sauteyrargues, Teyran, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhauquès, Valflaunès, Viols-le-Fort, Viols-en-Laval.
Département du Gard : Brouzet-lès-Quissac, Corconne,

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Cot N

Vermentino B
Bourboulenc B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Petit Courbu B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Jacquere B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Chatus N
Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Manseng B
Grolleau N
Carmenere N
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Terret Noir N
Tibouren N
Jurançon Noir N
Grenache Gris
Rosé du Var Rs
Trousseau N
Sauvignon Gris G

Gamay N
Fer N
Gewürztraminer Rs
Abouriou N
Folle Blanche B
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B
Melon B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Pinot Blanc B
Meunier N

Pineau d'Aunis N
Caladoc N
Auxerrois B
Tempranillo N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Furmint B
Rivairenc N
Gamaret N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Dans un paysage exceptionnel de collines méditerranéennes, l'Indication géographique Saint-Guilhem-le-Désert, est située dans la partie nord du département de l'Hérault, au pied du plateau du Larzac et des montagnes cévenoles. L'aire de production s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur des sols essentiellement calcaires, cailloutis et marnes de l'ère secondaire ainsi que des terrasses quaternaires sur les bords de la haute et moyenne vallée de l'Hérault. Deux montagnes calcaires dominent le vignoble, le mont Baudile à l'ouest et le Pic St Loup à l'est de ce territoire. Le climat est caractéristique et influe de façon essentielle sur le vignoble. Eloigné de la mer Méditerranée, les embruns marins sont très atténués. La pluviométrie de l'ordre de 800 à 900 mm limite le caractère excessif du climat méditerranéen et la présence des montagnes conduit à des écarts de température jour/nuit importants et protège le vignoble des vents du nord. Le vignoble, majoritairement installé entre 100 et 150 mètres d'altitude, bénéficie ainsi d'un climat méditerranéen atténué.
Informations détaillées sur le produit:

Ce territoire recèle des traces d'activités viticoles dès l'époque romaine. Et c'est au Moyen- Age que les abbayes d'Aniane et Saint-Guilhem seront à l'origine et rayonneront sur tout un maillage d'abbayes dans l'empire carolingien. Les moines bénédictins joueront alors un rôle essentiel de préservation et de diffusion des pratiques vigneronnes, le choix d'implantation d'une abbaye tenant compte de la possibilité d'y cultiver la vigne avec succès.

Saint-Guilhem-le-Désert, joyau de l'art roman, haut lieu chargé d'histoire, étape du chemin de Saint-Jacques de Compostelle et classé au patrimoine mondial par l'Unesco, mais aussi géographiquement situé au cœur de l'aire de production, a donné son nom à l'IGP.

Ce territoire, couvert en grande partie par des espaces naturels boisés de chênes verts et de pins, ou garrigue méditerranéenne, a permis à l'homme d'y pratiquer une agriculture diversifiée, céréales, oliviers, pastoralisme, la vigne connaissant un essor significatif à la fin du 19ème siècle avec le développement des échanges commerciaux.

Reconnu en vin de pays par le décret du 5 avril 1982 pour seulement 5 communes, les vignerons proches de la zone, compte tenu des réalités pédoclimatiques communes ont souhaité une extension de la zone de production qui s'étend désormais sur 71 communes pour une production de 10.000 hl de vins rouges, rosés et blancs.

Deux unités géographiques plus petites, Cité d' Aniane et Val de Montferrand permettent aux producteurs d'identifier leurs vins avec plus de précision. Les vins bénéficiant de la mention « val de Montferrand » sont produits avec une liste de cépages plus limitée et un rendement maximum de 70hl/ha, assurant ainsi une concentration importante aux vins. Les vins bénéficiant de la mention « Cité d'Aniane » sont issus exclusivement de raisins récoltés sur le territoire de la commune d'Aniane.

Les vignerons ont très tôt enrichi leur encépagement afin de répondre aux diverses situations pédoclimatiques, et à coté des cépages méditerranéens, sont apparus des cépages d'autres régions tels que Cabernet-Sauvignon et Merlot pour les rouges, Chardonnay, Sauvignon et Viognier pour les blancs.

L'ensemble des vins sont caractérisés par une fraîcheur remarquable.

Les vins rouges, qu'ils soient de cuvaison longue ou courte, bénéficient de tanins d'une extrême finesse ; les vins rosés ainsi que les vins blancs expriment une puissance aromatique élevée.

Lien causal:

La spécificité climatique de la zone a conduit les vignerons à rechercher une adaptation optimale des cépages à leur terroir. Le caractère tardif du climat et les fortes amplitudes de températures permettent tant pour les cépages méditerranéens que pour les cépages plus récemment implantés, une maturation lente et régulière favorable à la qualité des polyphénols pour les vins rouges et à la puissance et la finesse aromatique pour les vins rosés et blancs. L'ensemble des

vins, qu'ils soient de mise en marché rapide ou de garde, ont ainsi une typicité marquée.

Le vignoble, composé de parcelles de faible dimension, est installé majoritairement sur des zones de coteaux très caractéristiques dans la région. Il s'insère souvent dans des espaces naturels faisant l'objet de protections environnementales. Les vignes confèrent à ce territoire une qualité paysagère particulière très réputée et reconnue au niveau touristique. Ces aspects mobilisent aujourd'hui les vignerons, dont la valorisation des vins passe d'abord par la protection de leurs terroirs de production, en lien avec le développement de l'oenotourisme.

Une synergie s'opère ainsi entre les vignerons et les visiteurs du site de l'abbaye de Saint- Guilhem le désert (environ 800.000 personnes par an), en favorisant l'activité économique de l'arrière-pays héraultais.

Le nom de St-Guilhem-le-désert, associé tant à l'histoire millénaire de l'abbaye que des vins produits avec IGP, assure dorénavant un rayonnement important en dehors de la France.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » est constituée par les communes limitrophes suivantes :

Département de l'Hérault : Aumelas, Brignac, Buzignargues, Canet, Castelnau-le-Lez, Castries, Celles, Clermont-l'Hérault, Fozières, Galargues, Grabels, Juvignac, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lacoste, Lansargues, Lattes, Le Crès, Le Puech, Lodeve, Mauguio, Montarnaud, Montaud, Mudaison, Popian, Pouzols, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Génies-des-Mougues, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Soumont, Valergues, Vendargues.

Département du Gard : Carnas, La Cadiere-et-Cambo, Liouc, Montdardier, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Pompignan, Rogues, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-julien-de-la-Nef, Saint-Laurent-le-Minier, Sardan, Sauve, Sumène.

Cadre juridique	Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
Pour les vins tranquilles, l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par les mentions suivantes : • le nom d'un ou de plusieurs cépages. • les mentions « primeur » ou « nouveau ». L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par les unités géographiques plus petites « Cité d' Aniane » et « Val de Montferrand » selon les conditions fixées dans le cahier des charges. 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Saint-Guilhem-le-Désert

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:37 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Sable de Camargue (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat de défense et de promotion des vins des Sables
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	BP44 Route d'Arles 30220 Aigues-Mortes France
Téléphone:	(33)(0)4 66 53 99 57
Télécopieur:	(33)(0)4 66 53 99 57
Adresse(s) électronique(s):	contact@vin-sable-camargue.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127039A CDC IGP Sable de Camargue.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 26 octobre 2011 relatif à l'IGP Sable de Camargue publié au Journal officiel de la République française du 8 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Sable de Camargue (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
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. 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. 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. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, en titre alcoométrique volumique total, acidité

totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
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.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Sur lie
Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
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 qui ne peut intervenir qu'après le 21 mars de l'année qui suit celle de la récolte. Outre, la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques	

œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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. Section 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 730, 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 723, 776 à 779, 800 à 814, 854, 934.
•Section n° D 4 : en totalité 336 à 349 plus 937, 938.
•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, 781, 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 718, 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 494, 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.

a. Zone NUTS

FR824	Bouches-du-Rhône
FR813	Hérault
FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Vermentino B
Viognier B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chardonnay B
Grenache N
Chenin B
Grenache Gris

Sauvignon Blanc B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Cabernet Franc N
Marselan N
Marsanne B
Petit Verdot N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Aubun N
Carignan N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur 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.

Informations détaillées sur le 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.

Lien causal:

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.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

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.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Conditionnement dans la zone délimitée
Description de la condition	

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.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

Pour les vins tranquilles, l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » peut être complétée par les mentions suivantes :
•le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions fixées dans le cahier des charges.
•les mentions « primeur » ou « nouveau ».
•la mention « sur lie » selon les conditions fixées dans le cahier des charges.
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 suivants, retenus pour la production de vins de cépage, peuvent accompagner l'indication géographique protégée « Sable de Camargue » sur l'étiquette du produit :
•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.

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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM45.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Sables du Golfe du Lion

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:11 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Val de Loire (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des Vins de Pays du Val de Loire
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	37 avenue Jean Joxé 49100 Angers France
Téléphone:	33 (0)241872581
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	vdpvaldeloire@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1124914A CDC IGP ValDeLoire BO.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'indication géographique protégée Val de Loire publié au journal officiel de la République française du 9 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Val de Loire (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

L'indication géographique protégée « Val de Loire » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.
Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Val de Loire » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5 % vol pour la zone B, et 9% vol. pour la zone C.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » rouges doivent avoir fini leur fermentation malolactique au moment de la mise à la consommation, à l'exception des vins « primeurs » ou « nouveaux ».
L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être accordée aux vins obtenus sans aucun enrichissement et dont le titre alcoométrique volumique total est compris entre 15 % vol. et 20 % vol., excepté pour les vins produits en zone d'appellation et sur les superficies complantées en cépage Chenin B, dans les départements de Maine-et-Loire et d'Indre-et-Loire.
Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur maximale en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du

ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture. Les teneurs (maximum ou minimum) en acidité totale, en acidité volatile, en anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques total et acquis sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés. Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine fraicheur. Pour les vins rouges, les vinifications sont conduites pour obtenir des structures souples.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Val de Loire » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par

hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » sont réalisées dans :
- les départements suivants : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne.
- Les cantons suivants du département des Deux-Sèvres : Airvault, Argenton-les-Vallées, Bressuire, Celles-sur-Belle, Cerizay, Champdeniers-Saint-Denis, Chef-Boutonne, Coulonges-sur-l'Autize, Frontenay-Rohan-Rohan, Lezay, Mauléon, Mazières-en-Gâtine, Melle, Ménigoute, Moncoutant, La Mothe-Saint-Héray, Niort-Est, Niort-Nord, Niort-Ouest, Parthenay, Prahecq, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'Ecole 1er Canton, Saint-Maixent-l'Ecole 2e Canton, Saint-Varent, Sauzé-Vaussais, Secondigny, Thénezay, Thouars 1er Canton, Thouars 2e Canton.

a. Zone NUTS

FR724	Puy-de-Dôme
FR721	Allier
FR72	Auvergne
FR534	Vienne
FR533	Deux-Sèvres
FR53	Poitou-Charentes
FR515	Vendée
FR514	Sarthe
FR512	Maine-et-Loire
FR511	Loire-Atlantique
FR51	Pays de la Loire
FR262	Nièvre
FR26	Bourgogne
FR246	Loiret
FR245	Loir-et-Cher
FR244	Indre-et-Loire
FR243	Indre
FR241	Cher
FR24	Centre
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Orbois B
Cot N
Negrette N
Chardonnay B
Chenin B
Grolleau N
Grolleau Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Sacy B
Gamay de Chaudenay
Abouriou N
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Melon B
Egiodola N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Pineau d'Aunis N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

La zone géographique de production de l'IGP Val de Loire s'étend sur 14 départements du bassin hydrographique de la Loire. Ce fleuve, le plus long de France, dessine ses paysages du Massif Central à l'estuaire du Pays Nantais. Des terrains anciens du Massif armoricain du Nantais et de l'Anjou, de la craie blanche du Saumurois et de la Touraine, jusqu'aux roches volcaniques des Monts d'Auvergne, la Loire traverse une grande diversité de situations géo-pédologiques. Globalement tempéré, le climat du Val de Loire est océanique en région Nantaise et en Anjou ; une influence continentale se développe en Touraine, pour devenir semi continentale en Centre Loire.
Le vignoble bénéficie de précipitations régulières tout au long de l'année (de 600 à 700 mm par an) et de températures clémentes, sans extrêmes.
Bien que marqué par des situations climatiques et géo-pédologiques d'une grande diversité, le Val de Loire présente dans sa globalité un caractère homogène de part sa localisation septentrionale et son climat ligérien.

Informations détaillées sur le produit:

Territoire septentrional, le Val de Loire n'en est pas moins un ancien berceau viticole. Ce sont les Romains qui ont implanté la vigne principalement dans la région nantaise. Le vignoble se développe réellement à partir du Vème siècle et connaît un véritable essor, lorsqu'Henri II, comte d'Anjou, accède au trône d'Angleterre en 1154. La Loire est un formidable moyen de circulation qui favorise l'existence des vignobles qui la borde et le commerce des vins. Notables et Rois de France ont fortement contribué au développement du vignoble ligérien. Au XIXème, l'arrivée du chemin de fer met les vignerons du Val de Loire en concurrence avec les autres vignobles français ce qui incite à une production de qualité.
En 1968 sont créés les vins de pays et le décret du 16 novembre 1981 marque la naissance d'un vin de pays régional dans le bassin de la Loire : les Vins de Pays du Jardin de la France. Dénomination rendue célèbre par l'œuvre de Rabelais, les vins de pays ligériens sont passés d'une identité historique à une réelle identité géographique par le décret du 12 mai 2007. Les Vins de Pays du Jardin de la France sont devenus les Vins de Pays du Val de Loire.
Sur une production annuelle de 400 000 hl ces dernières années, l'IGP Val de Loire se décline dans les trois couleurs. Les blancs y trouvent un territoire de prédilection et prédominent avec 53% des volumes déclarés, les rouges représentent 27% et les rosés 20%.
Près de 90% des IGP Val de Loire sont produits en mono cépage. Les 24 cépages

utilisés pour la production de l'IGP Val de Loire, sont cultivés traditionnellement dans la région. L'IGP Val de Loire s'exprime au travers de cépages à renommée internationale, dont les principaux sont le sauvignon B, le chardonnay B, le chenin B, le gamay N, le pinot noir N, le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N mais aussi par des cépages locaux tels que le grolleau gris G, le grolleau N, le melon B ou le pineau d'Aunis N.
Le respect de la qualité et de l'origine des raisins est garanti par la définition de conditions de production, de paramètres analytiques précis et par un contrôle organoleptique.
Les cépages blancs de l'IGP Val de Loire, pour la majorité vinifiés en sec, se caractérisent par leur fraîcheur, la délicatesse de leurs arômes fruités et floraux. Les rosés et gris sont légers, fringants et les rouges, à la structure légère, parfois corsée se caractérisent par leur souplesse et leur fraîcheur.
L'IGP Val de Loire se décline également avec la mention « primeur »
ou « nouveau », essentiellement à partir des cépages sauvignon B et gamay N. Ce sont des vins friands, aromatiques et légers.

Lien causal:

Les vignerons du Val de Loire ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne le long de la Loire.
Ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et anciens, transmis par des générations successives de vignerons.
Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins du Val de Loire s'appuie également sur les échanges commerciaux facilités autrefois par la navigation fluviale.
L'encépagement de l'IGP Val de Loire est bien adapté à la diversité des climats et des sols rencontrés dans cette vaste région. Principalement orienté vers la production de vins blancs, l'apport de nouveaux cépages et les efforts technologiques consentis par les vignerons, ont plus récemment favorisé la production des vins rouges. De par sa situation septentrionale et son climat tempéré, l'IGP Val de Loire se caractérise par la fraicheur, la vivacité et la finesse de ses vins.
Depuis leur création en 1981, les vins de pays ligériens se sont recentrés sur une production de qualité et sur une professionnalisation de leurs opérateurs. Forte de ses 1600 vignerons, d'une quinzaine de caves coopératives et d'une centaine de négociants, l'IGP Val de Loire a un réel poids économique au sein de la production viticole du bassin du Val de Loire.
Au cœur d'un vignoble historique et étendu, l'héritage d'un savoir-faire ancien dans l'art de cultiver la vigne et d'élaborer le vin, a permis le développement d'un important réseau de centres de recherches scientifiques et techniques dédiés à ce secteur (INRA, ITV), et d'enseignements viticoles supérieurs. En retour, le résultat

des recherches et le niveau de formation des professionnels ont su donner une impulsion aux vins de l'IGP « Val de Loire ».
Le développement de l'oeno-tourisme dans cette région au patrimoine historique fort (présence de très nombreux châteaux), et classée au patrimoine mondial de l'Unesco contribue au développement de la réputation de l'indication géographique protégée « Val de Loire ».

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique :
- Arrondissements du département de la Mayenne : Château-Gontier, Laval, Mayenne
- Arrondissements du département des Deux-Sèvres : Niort

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Sarthe, Vendée, Vienne, Marches de Bretagne, Pays de Retz selon les dispositions fixées dans le cahier charges.
Les dimensions des caractères du nom d'une des unités géographiques plus petites ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Val de Loire ».
L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être complétée par les mentions "primeur" ou "nouveau".
L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
Le nom du cépage sauvignon ou celui du cépage grolleau peut être utilisé dans

l'étiquetage des vins de l'indication géographique protégée « Val de Loire » pour désigner respectivement des vins provenant d'un assemblage de sauvignon B et de sauvignon gris G ou d'un assemblage de grolleau N et de grolleau gris G.
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures
Description:
Description annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33(0)149554955
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Val de Loire

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:10 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Thézac-Perricard (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vins sous indication géographique protégée Agenais et Thézac-Perricard
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est une association. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	271 rue de Péchabout - BP 80349 47008 Agen cedex France
Téléphone:	(33) (0)5 53 77 83 83
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Thézac-Perricard.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP « Thézac-Perricard» publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Thézac-Perricard (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Thézac-Perricard » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs et aux vins blancs de raisins surmûris. Les vins rouges, rosés et blancs ayant un titre alcoométrique volumique total inférieur à 15% présentent les caractéristiques suivantes : titre alcoométrique volumique acquis minimal de 9,5 % vol, acidité volatile inférieure à 15,30 milliéquivalents par litre pour les vins rouges et inférieure à 12,24 milliéquivalents par litre pour les vins rosés et blancs. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire. Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques volumiques naturel, acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont souples et ronds, caractérisés par des arômes de fruits

rouges et d'épices. Certaines cuvées plus charpentées offrent en bouche des notes vanillées lorsque l'élevage a été conduit en fûts de chêne.
Les vins rosés sont soit secs avec des arômes de petits fruits rouges et une belle fraîcheur, soit moelleux avec un sucré et un fruité fins et expressifs.
Les vins blancs, secs ou issus de raisins surmûris, sont généralement constitués par un assemblage de cépages dans lequel le producteur va rechercher à la fois la fraîcheur mais aussi l'expression aromatique.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Thézac-Perricard» sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs et 55 hectolitres à l'hectare pour les vins blancs de raisins surmûris. 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 du rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Thézac-Perricard » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de Lot-et-Garonne : Bourlens, Courbiac, Masquières, Montayral, Thézac et Tournon-d'agenais.

a. Zone NUTS

FR614	Lot-et-Garonne
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscadelle B
Cot N
Viognier B
Petit Manseng B
Chardonnay B
Chenin B
Gros Manseng B
Gamay N
Sauvignon Blanc B
Ugni Blanc B
Colombard B
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Sémillon B

Cabernet Franc N
Tannat N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
A l'extrémité nord-est du département du Lot-et-Garonne et sur la rive gauche du Lot, cette petite région agricole constitue une zone de transition entre le causse quercynois et les coteaux argilo-calcaires de la moyenne vallée de la Garonne, entre les régions Midi-Pyrénées et Aquitaine situées au Sud-Ouest de la France. La zone géographique forme un véritable coin du causse dont elle est la limite occidentale, insérée entre le Pays au Bois et la Bouriane qui sont des secteurs boisés au nord sur les départements voisins de la Dordogne et du Lot et le pays de Serres au sud qui s'étend jusqu'à la vallée de la Garonne et Agen. La partie centrale de la zone géographique se situe sur les formations jurassiques du Kimméridgien : elles sont constituées d'une alternance de marnes grises et de calcaires en bancs bien réglés. Au nord de la zone, essentiellement sur la commune de Montayral, apparaissent les derniers affleurements calcaires crétacés du Turonien. Au sud et à l'est sur les communes de Courbiac en totalité et sur Masquières, Tournon d'Agenais et Bourlens apparaissent les formations molassiques du Tertiaire avec à la base des coteaux, les molasses de l'Agenais surmontées par le calcaire de l'Agenais qui forme une butte témoin remarquable au village de Tournon d'Agenais. Ces formations géologiques vont donner deux grands types de sols : les rendzines sur les calcaires tertiaires et des sols brunifiés calciques sur les formations molassiques. Au niveau climatique, la zone de production bénéficie d'un climat océanique dégradé avec une amplitude thermique annuelle plus marquée et des précipitations moins abondantes que sur le littoral aquitain. De plus à la différence du littoral, le printemps (surtout à sa fin) y est plus pluvieux que l'hiver. Les vents dominants sont d'ouest sans être exclusifs, les vents d'autan soufflent souvent pendant la période automnale. Drainée au nord par la vallée du Lot, le territoire est profondément entaillé par la vallée de 2 petits ruisseaux (le Dor et le Boudouyssou). Géomorphologiquement, la zone de production est constituée de 2 sous-ensembles :

- au nord une région de croupes à versants convexes ;
- au sud une zone de coteaux orientés au sud-ouest vers la Garonne et présentant des plateaux calcaires en lanières étroites et ramifiées appelées « serres ».

Le paysage est très tranché avec un talus très pentu entre les vallées et les coteaux ou les plateaux, soulignés par une couronne boisée et des taillis et des friches là ou les bancs calcaires affleurent. Les vallées sont vouées à la céréaliculture. Les plateaux et coteaux portent des cultures céréalières mais aussi des pâturages et des vergers de pruniers.

La vigne, qui représente un peu plus de 50 hectares sur les 6 communes, forme des îlots bien structurés, souvent de plusieurs hectares.

Le vignoble est toujours implanté sur des terrains maigres, pierreux tout en évitant les bords de talus où la roche est à nu.

Les croupes du Jurassique présentent des orientations diverses et le vignoble est présent dans toutes les configurations.

Au-delà de l'exposition, ce type de paysage très ouvert et de ce fait exposé à tous les vents permet une bonne maîtrise phytosanitaire en limitant le recours aux traitements.

Informations détaillées sur le produit:

L'histoire veut qu'à chaque visite d'un grand personnage, on offrait un tonneau de vin de Thézac-Perricard. Ce fut le cas lors de la venue de Monsieur, le frère du roi Louis XVI ainsi que pour les jurats de Bordeaux qui venaient à Agen chaque année et repartaient avec le même cadeau.

L'histoire viticole du Haut Pays est intimement liée à celle de la capitale de l'Aquitaine. Les archives d'un négociant bordelais révèlent que, de 1751 à 1783, 1343 tonneaux de vin embarqués sur le Lot à Fumel-Libos ont rejoint le port de la lune.

Une autre tradition locale bien implantée est celle du vin perpétuel : le premier vin mis en tonneau serait daté de 1820 et toutes les grandes années, le vin était soutiré et remplacé par la cuvée nouvelle.

Et c'est le Président de la République, Armand Fallières, originaire du sud du département et fervent défenseur de la gastronomie régionale, qui en aurait offert à ses invités et en particulier au tsar de Russie, lequel se serait empressé de passer une importante commande.

Suite à la première guerre mondiale, aux crises viticoles et en l'absence de rapprochement avec le vignoble voisin de Cahors, le vignoble a périclité pour renaître dans les années 1980 sous l'impulsion de la chambre d'agriculture. Une cave coopérative est rapidement créée et les premières bouteilles portent le millésime 1985.

Les vins sont des vins rouges et rosés élaborés en grande partie à base de cot N et de merlot N auxquels peuvent se rajouter le tannat N, le gamay N, le cabernet franc N et le cabernet sauvignon N.

Plusieurs cuvées existent en rouge dans lesquelles se révèlent, en fonction de l'assemblage, les arômes épicés du cot N ainsi que sa bouche gouleyante et ronde ou les arômes puissants et fruités du merlot N avec une structure plus charpentée et une fin de bouche vanillée lorsque l'élevage a été conduit en fûts de chêne.
Il existe 2 types de vins rosés : un rosé sec, typé, expressif, d'une belle robe pastel aux arômes de petits fruits rouges, et un rosé moelleux pour les amateurs friands d'expression sucrée et de fruité expressif et fin.
Les plantations de vignes à raisins blancs, implantées sur sols calcaires typiques permettent l'obtention de raisins parfaitement mûrs avec une forte expression aromatique. Les vins blancs, secs ou issus de raisins surmûris, sont généralement élaborés à partir d'un assemblage de cépages et s'expriment avec une richesse aromatique variée et beaucoup de fraîcheur.
Aujourd'hui la totalité de la production est assurée par 2 chais indépendants et 5 vignerons regroupés dans une structure coopérative.

Lien causal:

Cette incursion du causse cadurcien dans le territoire lot-et-garonnais constitue la zone la plus filtrante et la plus séchante de l'ensemble du département.
Alors que le pays de Serres voisin est voué à la céréaliculture, la zone de Thézac-Perricard a su maintenir un vignoble, permettant la mise en valeur des sols particulièrement ingrats.
La part prépondérante du cépage cot N prouve bien l'adaptation de ce cépage à ce type de sol et la continuité avec le vignoble voisin.
L'opiniâtreté des vignerons, qui ont su se regrouper autour d'un projet de renaissance d'un vignoble historique, et l'aide providentielle et imprévue du dernier tsar de Russie ont permis de développer une production originale, à la fois agréable et séduisante pour un excellent niveau qualitatif.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage

Description de la condition

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 ».
L'indication géographique protégée « Thézac-Perricard » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».
Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Sud-Ouest » ne

doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Thézac-Perricard ».
L'indication géographique protégée « Thézac-Perricard » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Thézac-Perricard » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » pour les vins tranquilles rouges.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Thézac-Perricard

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:24 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Périgord (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des producteurs de vin de pays du Périgord
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges
Nationalité:	France
Adresse:	- Pôle viticole - ZA de Bridet 24100 Bergerac France
Téléphone:	Néant
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127856A CDC IGP Périgord.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Périgord publié au Journal officiel de la République française du 10 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Périgord (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

L'indication géographique protégée « Périgord » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs.
Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5% vol.
Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, anhydride sulfureux total en acidité volatile, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

De la complémentarité des cépages aquitains et locaux, les vins rouges tirent souplesse et rondeur avec des tanins parfois un peu granuleux ce qui leur confère un certain caractère.
Les vins rosés présentent pour leur part des nez fruités avec une belle fraîcheur en finale.
Les vins blancs secs sont aussi fruités, légers en bouche mais avec un beau volume et une pointe d'acidité en finale.
Les vins rouges bénéficiant de la mention « Vin de Domme » sont des vins fruités

et souples. Les vins élevés en fûts de chêne présentent une couleur rouge rubis aux arômes fruités et marqués par une touche réglissée et légèrement boisée.
Les vins rosés bénéficiant de la mention « Vin de Domme », d'une couleur soutenue présentent un nez très expressif avec des notes de fruits rouges. En bouche, un bel équilibre avec du volume, une finale longue et chaleureuse avec de la fraîcheur caractérisent ces vins.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques les obligations figurant au niveau communautaires et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Périgord » sont réalisées : - dans le département de Dordogne, - sur le territoire de la commune suivante du département du Lot : Salviac.

a. Zone NUTS

FR625	Lot
FR62	Midi-Pyrénées
FR611	Dordogne
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Danlas B
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B

Courbu Noir N
Pagadebiti B
Bouchalès N
Bouquettraube B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Ribol N
Jacquere B
Chardonnay B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chatus N

Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Vert B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Romorantin B
Gringet B
Arrouya N
Chasselas B
Len de l'El B
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Joubertin N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N
Knipperle B
Arbane B
Aranel B
Tibouren N
Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Gascon N
Trousseau N

Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Sacy B
Fer N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Feunate N
Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B
Tressot N
Folignan B
Franc Noir de la Haute Saône N
Abouriou N
Abondant B
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Grassen N
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B
Gramon N
Graisse B
Genovese B
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B

Goldriesling B
Tourbat B
Aleatico N
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Mayorquin B
Bequignol N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Elbling B
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G

Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Lival N
Precoce Bousquet B
Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin Vert B
Aubin B
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Prunelard N
Carcajolo N
Bachet N
Liliorila B
Arrufiac B
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B

Mancin N
Portan N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Alvarinho B
Saint Côme B
Rivairenc N
Rivairenc gris G
Rivairenc blanc B
Picardan B
Négret de Banhars N
Gamaret N
Furmint B
Durif N
Corbeau N
Brun Fourca N
Bouze N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Le Périgord, que l'on assimile au département de la Dordogne, se situe au sud-ouest de la France. C'est un pays de transition entre le massif central érodé, et le vaste bassin sédimentaire aquitain. Il est traversé du nord-est au sud-ouest par un réseau hydrographique composé entre autres de l'Isle, de la Vézère et de leurs affluents mais surtout au sud du département de la Dordogne. Le Périgord bénéficie pleinement des influences atlantiques tant au niveau des températures que de la pluviométrie. Le gradient de température diminue du sud-ouest vers le nord-est au fur et à mesure que l'altitude s'élève. Pour la pluviométrie, c'est le phénomène inverse. Le climat est un climat océanique dégradé avec une amplitude thermique annuelle plus marquée et des précipitations moins abondantes que sur le littoral aquitain. Le printemps est généralement plus humide que l'hiver et les vents dominants sont de secteur ouest. Géomorphologiquement, la zone de production est un causse aride avec de nombreux phénomènes karstiques (grottes, gouffres, dolines, pertes et

résurgences) traversée par la vallée très encaissée du Céou.
Le paysage est très tranché avec quelques zones de céréaliculture dans les fonds de vallon, des versants abrupts et des bords de plateau où le calcaire affleure et où ne pousse qu'une végétation de taillis de chênes verts et de genévriers.
Les zones de culture se trouvent sur les parties sommitales des plateaux et des croupes lorsque le calcaire a suffisamment été érodé pour porter un sol.
Si la forêt est dominante dans les zones calcaires incultes, l'agriculture est présente sur les altérites avec un peu de céréale, de l'élevage ovin, mais aussi des noyers et une production de fraises dans le secteur de Nabirat et quelques cultures de tabac dans la vallée de la Dordogne.
La vigne trouve tout naturellement sa place sur les plateaux calcaires bien exposés et bien aérés.
Les cartographes du XVIIIème siècle (Belleyme en particulier) montrent que le vignoble se situait tout le long de la vallée de la Dordogne avec deux pôles importants autour de Bergerac et de Domme et en écharpe au nord-est du département au pied des premiers contreforts du massif central à la limite des schistes et des calcaires.
Aujourd'hui le vignoble se concentre en Bergeracois et sur le canton de Domme qui connaît un certain renouveau.

Informations détaillées sur le produit:

Comme dans tout le Sud-Ouest, la vigne s'est implantée en Périgord à l'époque romaine.
Depuis l'origine, c'est la rivière Dordogne, seul vecteur de transport par l'intermédiaire des gabares, qui a joué un rôle déterminant sur le commerce des vins dits du haut pays.
Les vins qui descendaient de la Dordogne, mais aussi de la Garonne, du Lot et du Tarn ont pu se maintenir et se développer jusqu'aux ravages du phylloxéra, apparu vers 1880. Le vignoble a continué à régresser suite au deuxième coup fatal porté par la Première Guerre Mondiale qui a privé les vignobles d'une génération d'hommes. Il s'est maintenu essentiellement en Bergeracois.
L'encépagement, à base de cépages aquitains et locaux, est largement dominé par le merlot et les cabernets en rouge et le sauvignon et le sémillon en blanc avec parfois un peu de chardonnay.
De cette complémentarité, les vins rouges vont tirer souplesse et moelleux avec des tanins parfois un peu granuleux ce qui leur confère un certain caractère.
Les vins rosés présentent pour leur part des nez fruités avec une belle fraîcheur en finale.
Les vins blancs secs sont aussi fruités, légers en bouche mais avec un beau volume et une pointe d'acidité en finale.
La région de Domme du fait de son éloignement de Bordeaux a moins souffert de la guerre de cent ans. Pendant toute la période qui a suivi la guerre de cent ans, on s'efforce de restaurer le vignoble et de planter de nouvelles vignes comme

l'attestent de nombreux documents notariés.
Vers 1260, le Comte de Toulouse percevait la Vinée sur certains territoires dans la région de Domme. La vente de vin à Sarlat est réglementée par les anciens statuts de 1288 confirmés par les lettres patentes de 1299.
Le 12 septembre 1784, la communauté de Domme instaure le principe du ban des vendanges « afin de conserver la réputation des vins du pays qui ne peut que se perdre si les vendanges se font avant que les raisins aient acquis leur parfaite maturité ».
Les chais se trouvent principalement à proximité immédiate des ports d'embarquement à savoir ceux de Domme et de Castelnaud afin de permettre la descente des vins sur des gabarres.
A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra porte un premier coup fatal au vignoble qui comptait alors plus de 2 800 hectares de vigne
Il faudra attendre 1993 pour qu'une association composée d'agriculteurs, de techniciens agricoles et d'élus locaux se créée et permette la reconstitution du vignoble.
La production actuelle dans la région de Domme se décline en vins rouges et rosés. Les vins rouges sont des vins fruités et souples. Ceux élevés en fûts de chêne présentent une couleur rouge rubis aux arômes fruités et marqués par une touche réglissée et légèrement boisée.
Les vins rosés bénéficiant de la mention « Vin de Domme », d'une couleur soutenue présentent un nez très expressif avec des notes de fruits rouges. En bouche, un bel équilibre avec du volume, une finale longue et chaleureuse avec de la fraîcheur caractérisent ces vins.

Lien causal:

Les liens historiques et culturels avec le grand voisin bordelais ont marqué le vignoble du Périgord. S'il y a une continuité géomorphologique et climatique, il y a aussi une continuité culturale et l'encépagement est constitué par les mêmes cépages aquitains.
Les liens commerciaux ont permis de maintenir un dialogue et un échange de savoir-faire entre les deux communautés viticoles voisines.
La production totale des vins de pays du département de la Dordogne est réalisée par 25 producteurs dont 6 caves-coopératives et elle représente en moyenne 8500 hectolitres de vins rouges et rosés et 2500 hectolitres de vins blancs.
Pour le vin de Domme, le lien à la zone géographique repose aussi bien sur le milieu naturel que sur sa réputation.
En effet, l'anticlinal de Campagnac-les-Quercy constitue une pointe qui est venue s'insérer dans les calcaires crétacés.
Les formations jurassiques du Portlandien et du Kimméridgien portent des calcaires qui se délitent en plaques pour donner des pierres plates appelées lauzes. Ces plaques de calcaire ont d'ailleurs été enlevées par les vignerons des

parcelles pour former tout autour des murs de pierres sèches et aussi des cabanes toujours en pierres sèches dont les plus célèbres, sur le causse de Daglan, sont classées à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques.
C'est cette particularité géologique qui à fait que le vignoble s'est maintenu et développé sur ce territoire jusqu'à ce que le phylloxéra et la première guerre mondiale n'entraîne sa quasi-disparition.
Le vin de Domme revendique son appartenance au vignoble aquitain avec un encépagement dominé par le merlot N et le cabernet franc N. Alors que le cot N, très présent dans le département voisin du Lot est ici peu développé.
L'influence de la vallée de la Dordogne, ouverte vers l'océan atlantique à l'ouest se fait ressentir sur le plan climatique.
Il faut aussi noter que, historiquement et culturellement, ce vignoble se rapproche de ses prestigieux voisins situés plus en aval.
Avec l'association des amis du vin de Domme qui regroupe plus de 2 000 adhérents dont les 15 producteurs vignerons, c'est la totalité d'une petite région rurale qui a su se regrouper et unir ses efforts pour ressusciter un vignoble prestigieux qui avait pratiquement disparu et dont la notoriété certaine se développe autour de structures coopératives dynamiques.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

Le logo IGP du l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».
L'indication géographique protégée « Périgord » peut être complétée par le nom d'une des unités géographiques complémentaires suivantes selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges. : « Dordogne » et « Vin de Domme ».
Les dimensions des caractères des noms des unités géographiques « Dordogne » et « Vin de Domme » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Périgord ».
L'indication géographique protégée « Périgord » peut être complétée par :
•le nom d'un à plusieurs cépages.
•les mentions "primeur" ou "nouveau".

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Périgord suivie ou non de Vin de Domme

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:09 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Vins de la Corrèze (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération des vins de la Corrèze
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est une association. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Néant Chambre d'agriculture - ZI de Cana-ouest 19100 Brive-la-Gaillarde France
Téléphone:	(33) (0)5 55 86 32 33
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Vins de la Corrèze.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Vins de Corrèze publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Vins de la Corrèze (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
4. Vin mousseux
15. Vin issu de raisins passerillés
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux rosés et blancs, aux vins de raisins passerillés rouges et blancs et aux vins de raisins surmûris rouges et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol. Les raisins, destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », suivie de la mention « Vin paillé », doivent présenter au moment du pressurage une richesse en sucre minimale de 272 grammes par litre (glucose + fructose) Les vins de raisins passerillés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », suivie de la mention « Vin paillé » présentent les

caractéristiques suivantes : titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12%, titre alcoométrique volumique total minimum de 16%, acidité volatile maximum de 24,48 méq/l) et teneur minimale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 68 g/l.
Les vins de raisins passerillés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », suivie de la mention « Vin paillé » présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 68 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.
Les vins de raisins passerillés, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » suivie de la mention « Vin paillé », sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er décembre de la deuxième année qui suit celle de la récolte.
Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », présentent les caractéristiques suivantes : titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12%, titre alcoométrique volumique total minimum de 15%, et teneur minimale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 51 g/l.
Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, acidité totale, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire.
Pour les vins mousseux, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, acidité totale, anhydride sulfureux total, en anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.
Pour les vins de raisins passerillés, les teneurs (minimum ou maximum) en anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques volumiques naturel, acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.
Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique naturel, sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs secs sont fruités et minéraux, puissants et vifs. Les vins blancs demi-sec, légèrement sucrés, sont fruités et tendres et gardent une certaine vivacité. Les vins blancs moelleux sont très aromatiques avec des notes mielleuses et beurrées.
Les vins rouges produits sur les schistes sont puissants et vifs avec des arômes de cassis. Produits sur les sols argilo-calcaires, ces vins rouges sont souples et harmonieux avec des arômes de fruits confits.

Les vins rosés présentent fraîcheur et rondeur avec des arômes de fleurs et de fruits jaunes. Les vins paillés rouges, avec une belle sucrosité, se caractérisent par des arômes de noisette et d'épices. Plus concentrés, les vins paillés blancs évoquent les arômes de fruits confits et de miel.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Pour les vins de raisins surmûris, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » et pour les vins de raisins passerillés, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » tout recours à l'enrichissement ou à des techniques de concentration telles que l'utilisation de fours ou de chambres de passerillage, la cryoconcentration ou l'osmose inverse, est interdit. Les raisins, destinés à l'élaboration de vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » suivie de la mention « Vin paillé », doivent être mis à sécher, sur claies ou sur lit de paille, pendant une durée minimale de 4 semaines, dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement. Dans ce dernier cas, la ventilation doit se faire toujours à la température de l'air extérieur. Cet air peut être déshumidifié par un air froid et sec. Outre les dispositions précédentes, les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

Type de pratique	Pratique culturale

œnologique:	
Description de la pratique:	
Les vignes destinées à produire les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » suivie de la mention « vin paillé » sont taillées en taille courte avec un nombre maximal de 12 yeux francs par pieds.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins de raisins passerillés, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » suivie de la mention « Vin paillé », sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 25 hectolitres pour les vins rouges et blancs. Les autres vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » suivie de la mention « Vin paillé » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de la Corrèze :

Astaillac, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, Chapelle-aux-Saints (La), Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-rouge, Curemonte, Ligneyrac, Liourdres, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac , Turenne et Vegennes.

a. Zone NUTS

FR631	Corrèze

FR63	Limousin
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Cot N
Chardonnay B
Chenin B
Segalin N
Sauvignon B
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Sémillon B
Cabernet Franc N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Situé à l'ouest du Massif Central, le département de la Corrèze se compose, du nord-est au sud-ouest, de trois grands ensembles structuraux : la montagne, les bas plateaux périphériques et le bassin sédimentaire. La montagne est le prolongement sud du plateau de Millevaches et présente une altitude supérieure à 600 mètres. C'est une zone granitique dont les sols sont des sols bruns acides, humifères et plus ou moins tourbeux. Sur le plan agricole, cette zone est dédiée à l'élevage bovin et à la forêt.

Les plateaux du bas-Limousin, dont l'altitude varie entre 300 et 400 mètres, sont constitués de roches métamorphiques de type « gneiss ». Ces gneiss ont permis la formation de sols bruns acides, propices à la polyculture et à l'élevage bovin et ovin.
Enfin au sud-ouest du département, on rencontre les bassins sédimentaires jumeaux de Brive et de Meyssac, sur des sédiments tendres du Primaire. Ces bassins forment une boutonnière de 60 kilomètres de long sur 10 à 20 kilomètres de large, allongée selon un axe nord-ouest / sud-est. Leurs limites naturelles sont le Massif Central cristallin au nord et à l'est, le Périgord Blanc au sud-ouest et le Causse de Martel au sud.
Cette zone constitue une mosaïque où se côtoient des sols bruns acides sur grès ou sur schistes, des sols bruns calciques sur les calcaires marneux et des sols bruns calcaires peu épais sur le Causse. L'agriculture y est beaucoup plus diversifiée, avec l'apparition de nombreux vergers (pommiers, mais aussi poiriers, cerisiers, pêchers, pruniers et abricotiers) ainsi que le noyer et la truffe sur les sols calcaires, et la vigne.
Le climat des bassins de Brive et Meyssac peut être considéré comme un climat océanique méridional proche du climat aquitain, avec des précipitations peu abondantes.
A l'échelle du département, la pluviométrie est très contrastée avec un gradient qui passe de 800 mm pour le Bassin de Brive à 1 500 mm sur le Plateau de Millevaches.
Cette région, de faible altitude et bien abritée, jouit d'un régime à caractéristiques méridionales, qui fait contraste avec celui plus continental du plateau du Limousin. Les étés sont chauds et les hivers modérément froids. Mais le facteur limitant est lié aux gelées de printemps tardives et à celles d'automne précoces.
Au sud-ouest du département de la Corrèze, la zone viticole est localisée dans les bassins de Brive et de Meyssac. C'est une zone de Piémont qui s'appuie sur sa frange est sur les contreforts du Massif Central, à l'ouest sur les collines du Périgord et sur le Causse de Martel. Son extrémité sud est bordée par la rivière Dordogne.
Les différents affleurements géologiques en place, permettent d'expliquer cette situation : au nord-est d'Argentat se situent des terrains métamorphiques, avec des schistes et des gneiss fortement perturbés par un jeu de failles bordières parallèle à la grande faille d'Argentat. Au centre de la zone, la grande faille de Meyssac sépare le Bassin de Brive de celui de Meyssac. Quant à la partie nord, le Bassin de Brive se situe sur des formations détritiques continentales permiennes : les grès rouges. Ces formations sont séparées du socle du Massif Central, par un jeu de failles ardoisières entre Donzenac et Juillac.
Le Bassin de Meyssac est pour sa part situé sur des formations marines et lagunaires du Trias et du Lias. Enfin à l'ouest, le Causse de Martel est composé des dépôts calcaires du Jurassique.

Le Bassin de Brive est surtout formé de plateaux de faible altitude (100 à 200 m) où les grés triasiques, de faible épaisseur, coiffent les grés rouges du permiens qui affleurent sur les pentes. Ce bassin, drainé par la Vézère et ses affluents (la Loyre et la Corrèze), s'ouvre vers le Périgord. Les vallées sont occupées par des prairies et des cultures entourées de haies. La transition vers le plateau se fait par des versants abrupts.

Sur ce bassin, nous pouvons distinguer 3 grandes unités pédologiques. C'est sur l'une d'elles que l'on rencontre l'une des zones viticoles du département. Elle correspond aux côteaux reliant le plateau du Bas Limousin à la dépression permienne formant le Bassin de Brive. Cette zone est matérialisée par la faille ardoisière de Donzenac à Juillac. Sur ses versants, plus ou moins abrupts, on y rencontre des sols colluviaux formés sur des schistes cristallins, ainsi que des sols bruns acides sur schistes et quartzites. Malgré leurs pentes, mais du fait de leurs expositions, les hommes ont recherché à exploiter ces côteaux. Ils sont allés jusqu'à bâtir des murs pour exploiter les zones aux meilleures expositions. Le site des terrasses de la Bontat à Voutezac en est l'exemple le plus caractéristique.

Le Bassin de Meyssac, regroupe les cantons de Meyssac et de Beaulieu sur Dordogne.

On distingue quatre grandes unités dont trois d'entre elles constituent l'autre aire de production :

- La frange ouest du périmètre, qui correspond approximativement à la Vallée de la Tourmente, est la continuité du Causse de Martel. On y rencontre des sols bruns calcaires, mêlés à des argiles de décalcification sur les calcaires marneux et des sols brun calciques sur des calcaires durs. On peut y voir quelques buttes comme celle du village de Turenne.
- Au centre de la zone, entre les vallées de la Sourdoire et de la Ménoire, se situe une zone un peu plus escarpée dont le soubassement est dominé par des grès blancs et bigarrés. Ils portent des sols bruns acides, faiblement lessivés.
- Au sud, le plateau de Queyssac-Altaillac fortement découpé, présente un soubassement gréseux recouvert par endroits de limons et d'argiles sableuses à galets.
- Enfin à l'extrême est, vers Brivezac, on rencontre des roches métamorphiques de type « schistes » et « gneiss ».

Sur le plan climatique, la situation de ce bassin, exposé plein Sud et protégé au Nord par les premiers contreforts du Massif Central, présente quelques particularités locales :

- La moyenne annuelle des températures est supérieure d'un degré à celle des plateaux environnants.
- Une très faible sensibilité aux orages de grêle qui s'orientent au nord par la Vallée de la Vézère et au sud par celle de la Dordogne.
- Une atténuation des précipitations à l'automne qui ont auparavant traversé le Bordelais et le Bergeracois.

- L'effet de bassin qui induit des températures plus élevées l'été.

L'altitude joue enfin un rôle important et le vignoble se situe entre 150 et 250 mètres. Au-delà de 300 mètres, c'est-à-dire au nord de la Faille de Meyssac, il n'y a plus de production viticole sur le socle cristallin.
Entre les vallées de la Tourmente et de la Sourdoire, le paysage est celui d'un vaste plateau mollement ondulé, avec essentiellement de la céréaliculture, associée à des noyers et à la vigne et un peu d'élevage bovin.
Le fond des vallées est occupé par des prairies entourées de haies, et la transition vers le plateau se fait par un versant abrupt et boisé. On retrouve ce type d'espace ouvert dans la Plaine de Nonards à l'est, avec une implantation des vignes en Piémont.
La partie centrale entre Sournoire et Ménoire est beaucoup plus découpée et les plateaux sont très étroits. Seuls les sommets des versants sont cultivés, les pentes parfois raides sont recouvertes de boisements. Avec 20 hectares nouvellement plantés, les 27 producteurs dont 6 en caves particulières, ont pu retrouver dans le paysage les meilleures parcelles aptes à élaborer ce produit original.

Informations détaillées sur le produit:

Apparu au VIème siècle, le vignoble de la Corrèze a atteint son apogée au XIXème siècle, avant d'être complètement anéanti par le Phylloxéra vers 1885.
La notoriété des vins produits sur les terrasses qui dominent la Vallée de la Vézère, sur les communes d'Allassac et de Voutezac, était telle que dès le Moyen-Age, les moines de l'Abbaye de Cluny, en Bourgogne, venaient régulièrement s'y approvisionner.
L'histoire locale rapporte même que les papes corréziens (Clément VI, Innocent VI et Grégoire XI), installés en Avignon, auraient apporté et planté des ceps de vigne de Vertougit, lieu-dit de la commune de Voutezac.
A la Mégénie, tout près de Vertougit, la Commanderie de l'Ordre de Malte a fait bâtir au XIIIème siècle, une maison ainsi qu'un pressoir.
Un vin de Branceilles, commune du Bassin de Meyssac, a même obtenu une Médaille de Bronze lors de l'exposition universelle de 1878 à Paris.
Enfin, aux limites Sud du département, sur les côteaux qui dominent la Dordogne, se perpétue depuis l'époque gallo-romaine, la tradition du vin paillé qui est élaboré à partir de raisins passerillés hors souche.
Ces trois zones de production élaborent des produits spécifiques :

- le vignoble du Saillant, entre Allassac et Voutezac, produit des blancs secs à base de Chardonnay et de Sauvignon, fruités et minéraux, vifs et coulants. Les demi-sec, avec le même encépagement, sont légèrement sucrés, fruités, vifs et tendres. Les moelleux à base de Chenin, présentent des notes mielleuses et beurrées. Toujours en blanc, le Muscat à petits grains assemblé avec du chenin donne des vins blancs doux, très aromatiques.

La gamme est complétée par un vin rouge de Merlot et de Cabernet Franc,

puissant et vif, aux aromes de cassis, ainsi qu'un rosé à la production confidentielle

Ce sont 20 viticulteurs regroupés dans une cave coopérative et sur un vignoble de 15 ha qui se sont unis en 2003, pour relancer l'économie viticole, atout important pour le développement local.

- le vignoble de Branceilles, autour de Collonges la Rouge, célèbre pour ses bâtisses de grès rouge.

Ce sont huit viticulteurs qui exploitent aujourd'hui une trentaine d'hectares. Les cépages plantés depuis 1990, sont le Cabernet Franc, le Gamay et le Merlot.

Les vins rosés présentent fraîcheur et rondeur, avec des arômes floraux de rose et de fruits jaunes (pêche).

Les rouges classiques sont souples et harmonieux, avec des arômes de fruits confits. Lorsqu'ils sont élevés sous bois, ils présentent des tanins soyeux, avec des arômes vanillés et truffés.

- le vin paillé, autour de Queyssac les Vignes et Beaulieu sur Dordogne.

Après récolte, les raisins sont mis à sécher en clayettes jusqu'aux environs de Noël. Lorsque la concentration est suffisante, ils sont pressés et la fermentation a lieu parfois jusqu'au printemps suivant.

Avec une forte teneur en sucres résiduels, le vin paillé rouge présente des arômes de noisette et d'épices. Le blanc est plus sucré en bouche et évoque les fruits confits.

Créé par les Romains, ramené en l'an 622 par Saint-Eloi au bon roi Dagobert, et à l'origine de ses désordres vestimentaires, le vin paillé a pour surnom poétique « le Miel des Muses ». Un écusson sur la porte de l'ancien collège laïque de Beaulieu datant de 1715 et écrit en grec et en latin porte l'inscription : « Tu cherches le miel des Muses ? Arrêtes-toi ici et bois : je te donnerai en abondance un nectar plus doux que tous les miels. »

La fabrication du vin paillé est décrite par un membre de la Société d'Agriculture de Tulle en 1821. On y précise que les raisins cueillis après la rosée sont étendus sur de la paille ou un plancher bien propre.

A la mi-décembre, les raisins sont égrappés et pressés. Puis la fermentation est conduite en barriques jusqu'à son arrêt naturel. L'élevage sur lies est ensuite mené pendant dix huit mois à 2 ans. Après soutirage, le vin est mis en bouteille. La teneur en sucres résiduels est élevée et le vin est un vin doux.

Aujourd'hui, les viticulteurs ont sélectionné les 6 meilleurs cépages, aptes à produire ce vin parmi une liste de 42 cépages présents sur la zone : Chardonnay B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Merlot N. Cette liste traduit clairement l'influence « Aquitaine ».

La récolte est effectuée manuellement et les raisins sont déposés dans des clayettes stockées ensuite dans les locaux aérés naturellement.

Les grappes, endommagées par les insectes ou le botrytis pendant le séchage, sont retirées.

Au moment du pressurage, la richesse naturelle en sucres des raisins doit être supérieure à 272 g/l, tout recours à l'enrichissement est interdit.
Le vin fini doit présenter un titre alcoométrique acquis de 12 % minimum et une teneur en sucres fermentescibles de 68 g/l.
La commercialisation n'a lieu qu'à partir du 1er décembre de la deuxième année qui suit celle de la récolte.Le vin paillé rouge a une robe très ambrée et présente des arômes de noisette, d'écorce d'orange et d'épices douces. Léger en alcool, c'est un vin d'apéritif.
Le vin paillé blanc présente une robe vieil or et est plus sucré en bouche, avec des arômes de fruits confits. C'est un compagnon idéal pour le foie gras, les fromages à pâte persillée ou les desserts sucrés.

Lien causal:

La géomorphologie et le climat du département de la Corrèze limitent considérablement les possibilités d'implantation du vignoble. Seuls les bassins de Brive et de Meyssac présentent des situations (exposition, topographie, altitude) intéressantes pour la culture de la vigne. De même au niveau pédologique, seuls les sols bruns sur calcaire marneux ou grès au Sud du Bassin de Meyssac et ceux sur schiste au Nord du Bassin de Brive sont favorables à la viticulture.
Si les traditions viticoles se sont quasiment interrompues pendant un siècle après le Phylloxéra, il est remarquable de constater que dans chacun des trois îlots viticoles corréziens, un groupe d'hommes passionnés a su se réunir autour d'un projet commun, afin de faire revivre un passé glorieux. En adaptant les cépages aux terroirs, les vignerons ont élaboré des produits complémentaires, de grande qualité permettant de renouer avec l'ancienne notoriété de cette région. Les vins de la Corrèze offrent une grande diversité de produits.
Entre les rosés et rouges élaborés sur les sols truffiers argilo-calcaires de la Région de Branceilles et les vins blancs des terroirs de schistes ardoisiers des côteaux de la Vézère, nous trouvons le vin paillé des terrains argilo-calcaires de Queyssac-les-Vignes.
Bien que d'apparence modeste, ces trois petites zones viticoles du Sud de la Corrèze jouent un rôle moteur important dans le maintien de l'agriculture, et le développement local au travers de l'oeno-tourisme en particulier.
Pour le vin paillé, la géomorphologie et le microclimat qui en résultent, sont les facteurs essentiels qui conditionnent l'élaboration de ce produit : des terrains sédimentaires au pied du massif cristallin, une exposition plein Sud et une influence océanique atténuée.
Blottis au pied des contreforts du Massif Central et dégagés dans des sédiments tendres du début du secondaire, le Meyssacois et le Bellocois constituent une dépression présentant un relief de collines, traversées par de larges vallées alluviales et dominées par les bordures nord-est du Périgord blanc et du Causse de Martel.
Avec des sols moyennement fertiles et une situation largement ouverte aux

influences atlantiques, cette zone de production constitue un ensemble original que l'on qualifie de « Riviera Limousine ».
Le savoir-faire du vigneron a été conservé depuis deux siècles, tout en évoluant dans les techniques en remplaçant le lit de paille par des clayettes ajourées, dans un souci de maîtrise hygiénique évident.
Les viticulteurs ont su se fédérer dans un syndicat pour une meilleure maîtrise du produit, ainsi qu'une meilleure promotion. Les preuves de cette unité sont un emballage, une bouteille de 50 cl, une étiquette, un logo et une capsule communs à l'ensemble des producteurs et déposés par le syndicat.
Une autre preuve de la volonté des producteurs de vin paillé de la Corrèze, réside dans le fait qu'il faut mettre en œuvre 7 à 8 kilos de raisin pour obtenir 1 seul litre de produit.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

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 dimensions des caractères du nom du cépage ne doivent pas excéder le double de celles des caractères du nom de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » et le nom du cépage doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze ».
L'Indication géographique protégée "Vins de la Corrèze" peut être complétée de la mention traditionnelle "Vin paillé" selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.
L'Indication géographique protégée "Vins de la Corrèze" peut être complétée par le nom d'un à plusieurs cépages pour les vins tranquilles et les vins mousseux.
L'Indication géographique protégée "Vins de la Corrèze" peut être complétée par les mentions "primeur" ou "nouveau" pour les vins tranquilles.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Description annexe normes analytiques

Description:
Note à la Commission sur les modalités de renseignement des raisins de cuve
Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Corrèze

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 12:10 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Urfé (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des producteurs de vins du pays d'Urfé
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges
Nationalité:	France
Adresse:	Mairie . 42820 AMBIERLE France
Téléphone:	néant
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	cda42@loire.chambagri.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125341A CDC IGP Urfé.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Urfé publié au Journal officiel de la République française du 15 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Urfé (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
4. Vin mousseux
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Urfé » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux, vins de raisins surmûris, rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %. Pour les vins tranquilles, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux, anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la réglementation communautaire. Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité volatile, anhydride sulfureux, les titres alcoométriques volumiques naturel, acquis et total, sont fixés par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges se caractérisent par une robe rubis profonde et un nez de fruits rouges. Ils présentent en bouche, des notes légères et fraiches à dominante fruitées et minérales. Les vins rouges issus de raisins surmûris se caractérisent par une robe avec des nuances légèrement tuilées. Les vins rosés se caractérisent par une robe saumon, un nez aux notes de framboise et une bouche ronde et fraiche aux nuances de raisin frais. Les vins rosés surmûris ont une belle robe soutenue aux reflets ambrés, et dégagent des parfums de fruits confiturés avec en bouche une fraîcheur où dominent des arômes de fruits rouges. Les vins blancs présentent des parfums dominants de fruits blancs, alliés à des notes florales et parfois minérales. Les vins blancs issus de raisins surmûris, se caractérisent par une robe de couleur jaune paille à nuance ambrée et un nez complexe d'abricot et d'aubépine, une bouche ample et grasse allant du fruit confit au miel. Les mousseux se caractérisent par des bulles fines et régulières, des aromes briochés et fruités au nez et une bouche assez vive avec des nuances agrumes.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Urfé » sont obtenus par première ou deuxième fermentation alcoolique de raisins frais, de moûts de raisins ou de vins. Outre la disposition précédente, les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Urfé » sont réalisées :
- Sur le territoire des cantons suivants du département de la Loire : Saint-Just-Saint-Rambert, Boën, Saint-Galmier, Saint-Germain-Laval, Roanne Sud et Roanne Nord (ex canton Saint-Jean-Saint-Maurice).
- Sur le territoire des communes des cantons suivants : Canton de Montbrison : Lézigneux, Ecotay-l'Olme, Bard, Saint-Thomas-la-Garde, Essertines-en-Châtelneuf, Champdieu, Montbrison, Chalain-d'Uzore, Saint-Paul-d'Uzore, Mornand-en-Forez, Magneux-Haute-Rive, Chalain-le-Comtal, Savigneux, Grézieux-le-Fromental, Précieux, L'hôpital-le-Grand. Canton de Saint-Jean-Soleymieux : Soleymieux, Boisset-Saint-Priest, Saint-Georges-Haute-Ville, Margerie-Chantagret, Lavieu, Chenereilles, Luriecq, Marols. Canton de Saint-Georges-en-Couzan : Saint-Georges-en-Couzan, Châtelneuf, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sail-sous-Couzan, Palogneux. Canton de Néronde : Néronde, Balbigny, Saint-Marcel-de-Félines, Pinay, Saint-Jodard, Bussières, Sainte-Colombe-sur-Gand, Sainte-Agathe-en-Donzy. Canton de La Pacaudière : La Pacaudière, Saint-Bonnet-des-Quarts, Le Crozet, Changy, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Martin-d'Estréaux, Sail-les-Bains. Canton de Saint-Haon-le-Châtel : Ambierle, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Renaison, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Romain-la-Motte, Noailly, Saint-Germain-Lespinasse. Canton de Charlieu : Vougy, Nandax, Coutouvre, Boyer, Jarnosse, Villers, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Chandon, Mars, Maizilly, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Denis-de-Cabanne, Charlieu, Pouilly-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille. Canton de Perreux : Perreux, Montagny, Combre, Le Coteau, Saint-Vincent-de-Boisset, Notre-Dame-de-Boisset, Parigny, Commelle-Vernay. Canton de Saint-Symphorien-de-Lay : Cordelle, Saint-Cyr-de-Favières, Saint-Priest-la-Roche, Vendranges, Neulise, Pradines.

a. Zone NUTS

FR715	Loire
FR71	Rhône-Alpes
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Viognier B
Chardonnay B
Aligoté B
Gamay N
Roussanne B
Syrah N
Pinot Noir N
Pinot Gris G

c. Autres variétés

Gewürztraminer B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de l'indication géographique protégée Urfé est établie sur la partie nord ouest et centrale du département de la Loire, sur le versant oriental des Monts de la Madeleine. Elle s'étale sur les rives du plus long fleuve de France, la Loire. C'est le vignoble le plus en amont de ce fleuve, qui puise ses racines dans les sols du département éponyme et dont l'aire de production, qui compte 147

communes, est répartie sur les deux arrondissements de Roanne et de Montbrison.
Le vignoble, complanté au pied des monts à une altitude variant entre 350 et 600 mètres, occupe un paysage vallonné. Les sols sont développés sur des substrats qui sont pour une moitié des granites et des roches métamorphiques de l'ère Primaire, représentées par des schistes et des gneiss. Pour l'autre moitié on trouve des roches basaltiques issues du volcanisme Tertiaire. L'altération des roches du socle génère des arènes grossières sableuses, siliceuses et acides qui ont la capacité de s'égoutter et de se réchauffer rapidement. Localement, les veines basaltiques sont à l'origine de sols plus argileux.
Le climat est océanique, avec des nuances continentales et montagnardes. Il s'exprime par des hivers froids, accompagnés de jours de gels nombreux (81 en moyenne), mais aussi des étés chauds et une pluviométrie modérée (avec un léger maximum estival). L'élément déterminant du climat de la zone géographique est lié aux Monts de la Madeleine et du Forez, qui constituent, à l'ouest, une barrière efficace contre les perturbations venues de l'Atlantique et induisent un effet de foehn. Il se traduit par un ilot de sècheresse s'étirant au pied des reliefs. Le climat, parfois rude, contraint les cépages à l'excellence.

Informations détaillées sur le produit:

Les traditions viticoles ont rythmé la vie des habitants de la région depuis des temps très anciens, puisque l'on retrouve la trace de la culture de la vigne sur la zone géographique depuis le Moyen-âge (980). Les surfaces consacrées à cette culture se sont développées grâce aux ordres monastiques et aux seigneurs locaux. La qualité des vins est citée à différentes reprises dans l'ouvrage d'Anne d'URFE publié en 1606. La famille d'URFE est bien installée dans le patrimoine local, les Raybe d'URFE ayant eu comme première résidence une forteresse érigée au XIIe siècle dans le Comté de Forez, puis s'installant du XIVe jusqu'au XVIIe siècle à La Bastie d'URFE, laissant son nom bien ancré dans la région. Depuis le Moyen-âge, la production n'a cessé de croitre, et ce, jusqu'à la moitié du XIXe siècle, sa forte expansion correspondant à la demande locale du bassin houiller stéphanois. Puis, un certain déclin des surfaces en vigne s'est amorcé, pour rester à un niveau assez stable depuis une trentaine d'années.
Le 7 avril 1982 marque une étape dans la vie du vignoble, avec l'accession à la dénomination « Vin de Pays d'Urfé », portée par le syndicat de producteurs.
La production de l'indication géographique protégée « Urfé » est intimement liée à celle des appellations « Côte Roannaise » et « Côtes du Forez ». Ces deux appellations d'origine contrôlées occupent une partie de la zone géographique et sont réservées aux vins rouges et rosés secs produits exclusivement avec le cépage gamay N.
Les cépages blancs sont majoritairement le chardonnay B, le viognier B, la rousanne B, le pinot gris B, et le gewurtztraminer B. Pour les cépages rouges, le gamay N, la syrah N et le pinot noir N dominent.

En 2009, la production, tous types de vins confondus, atteignait 2360 hectolitres.
Les vins de l'indication géographique protégée « Urfé » sont des blancs, des rosés et des rouges tranquilles, secs ou moelleux. On trouve également des vins mousseux, ainsi que des vins issus de vendanges surmûries.
En rouge, les vins ont une robe rubis profonde, présentent un nez de fruits rouges et offrent en bouche, des notes légères et fraiches à dominantes fruitées et minérales. Les vins rouges issus de raisins surmûris, se caractérisent par une robe avec des nuances légèrement tuilées.
En rosé, les vins présentent une robe saumon, un nez de framboise et une bouche ronde et fraiche aux nuances de raisins frais.
En blanc, les parfums de fruits blancs dominent, alliés à des notes florales et parfois minérales. Les vins blancs issus de raisins surmûris sont d'une couleur jaune paille, à nuance ambrée, avec des nez complexes d'abricots et d'aubépines et une bouche ample et grasse allant du fruit confit au miel.
Les mousseux se caractérisent par des bulles fines et régulières, des aromes briochés et fruités au nez et une bouche assez vive avec des nuances agrumes.

Lien causal:

L'altitude où est cultivée la vigne est relativement élevée et l'implantation des parcelles en coteaux fait l'objet d'une expertise approfondie de la part du viticulteur. Les sols issus de la dégradation des roches primaires sont des arènes grossières sableuses, qui ont la capacité de se réchauffer rapidement au printemps. L'effet de foehn lié à la présence des monts du Forez et de la Madeleine adoucit la rudesse du climat et limite les précipitations venues de l'Atlantique. Il permet d'obtenir des étés chauds avec un climat favorable tout au long de la période végétative de la vigne. Ceci contribue pleinement à amener à maturation les différents cépages travaillés par les producteurs.
Les sols relativement maigres, granitiques ou volcaniques permettent d'élaborer des vins très originaux, avec des nuances fruitées et minérales.
Les vins d'Urfé jouissent d'une réputation depuis le Moyen-âge. Les vignerons d'Urfé ont conservé le caractère et la tradition viticole de cette petite région. Bénéficiant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins d'Urfé s'appuie sur la particularité de ces vignes d'altitude.
Ils sont reconnus et appréciés localement permettant ainsi une constance des volumes produits. Les vins sont commercialisés exclusivement en bouteilles ou en petits contenants. La faiblesse relative des volumes produits permet un écoulement régulier et un complément de gamme pour le viticulteur.
Les organisateurs des différents concours de vins de la région, comme « La Loire aux trois vignobles » intègrent cette indication géographique protégée dans ses différentes déclinaisons lors de chaque réunion. Cette indication géographique protégée participe pleinement à la vie du vignoble et fait partie intégrante, aux cotés des appellations d'origine contrôlées, de la famille des vins de la Loire. Les nombreux acteurs locaux contribuent également au rayonnement de ces vins, en

les proposant lors de différentes manifestations se déroulant sur le département. Ceci contribue ainsi à faire connaitre l'indication géographique protégée « Urfé » bien au delà de sa région d'origine.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 ». L'Indication géographique "Urfé" peut être complétée par le nom des unités géographiques "Trelins" ou "Ambierle" pour les vins tranquilles rosés dans les conditions fixées dans le cahier des charges. Les dimensions des caractères du nom des unités géographiques « Trelins » et « Ambierle » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Urfé ». L'Indication géographique "Urfé" peut être complétée par le nom d'un à plusieurs cépages.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Urfé » est constituée : - Par le territoire des communes limitrophes suivantes : La-Chapelle-en-Lafaye, Montarcher, Saint-Jean-Soleymieux, Chazelles-sur-Lavieu, Gumières, Verrières-en-Forez, Lérigneux, Roche, Sauvain, Chalmazel, Saint-Just-en-Bas, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Thurin, Champoly, Saint-Marcel-d'Urfé, Juré, Cremeaux, Cherier, Arcon, Les Noës, Saint-Rirand, Régny, Neaux. - Par le territoire des cantons limitrophes suivants : Chazelles-sur-Lyon, Saint-Héand, Saint-Bonnet-le-Château, Feurs.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Description annexe normes analytiques
Description:
Note à la Commission sur les modalités de renseignement des raisins de cuve
Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+33 149554955
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Urfé

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:32 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Alpes-de-Haute-Provence (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Vins des Alpes du Sud
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	2 Rue Osco Manosco 04860 PIERREVERT France
Téléphone:	33 04 90 12 45 20 ou 33 04 92 72 41 29
Télécopieur:	33 04 90 12 45 24 ou 04 92 70 96 86
Adresse(s) électronique(s):	vinsdesalpes@gmail.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Alpes-de-Haute-Provence.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Alpes-de-Haute-Provence publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Alpes-de-Haute-Provence (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9%. Les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
En raison d'un ensoleillement exceptionnel et d'une amplitude thermique importante, entre températures diurnes et nocturnes en période estivale, élément caractéristique de ce territoire, on observe une bonne acidité structurelle des vins qui y sont produits. •les vins blancs présentent une intensité aromatique forte et complexe assortie d'une fraîcheur en bouche, •les vins rosés sont caractérisés par leurs profils aromatiques très fruités, •les vins rouges peuvent être ronds et gouleyants, mais aussi, en fonction de la vendange, du savoir-faire et de l'objectif de l'opérateur, être caractérisés par une

structure et un équilibre leur conférant un potentiel de moyenne garde.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Alpes-de-Haute-Provence » sont réalisées dans le département des Alpes-de-Haute-Provence.

a. Zone NUTS

FR821	Alpes-de-Haute-Provence
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Rouges
Muscat Cendré B
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Bourboulenc B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Petit Courbu B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat Ottonel B
Muscardin N

Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Chasan B
Valdiguié N
Altesse B
Grenache N
Aligoté B
Chenin B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Gringet B
Téoulier N
Carmenere N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Tibouren N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Rosé du Var Rs
Sauvignon Gris G
Gamay N
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs

Grassen N
Clairette Rose Rs
Gramon N
Genovese B
Savagnin Blanc B
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Goldriesling B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Mayorquin B
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Petit Verdot N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Brun Argente N
Meunier N
Caladoc N
Auxerrois B

Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Lledoner Pelut N
Carignan N
Manseng Noir N
Mancin N

c. Autres variétés

corbeau N
couston N
gamaret N
plant de brunel N
rivairenc gris G

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique s'étend sur le département des Alpes-de-Haute-Provence situé au Sud-Est de la France en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ce département au relief très tourmenté, présente une gamme complète de paysages et de climats, allant du type provençal au type alpin, de la vallée de la Durance (sillon durancien) et des plateaux du sud, secs et ensoleillés, jusqu'à la haute montagne des massifs de l'Ubaye. Protégé, au nord, des vents froids et violents par le massif alpin, et bénéficiant, par effet de foehn, d'une ventilation douce venant du sud, ce département est un des moins ventés de Provence. Les sols sont d'une grande diversité (mollasses sableuses, calcaires gréseux, sols argilo limoneux, poudingue calcaire et caillouteux, …). Ils présentent tous la particularité d'être naturellement bien drainés. Dans ce contexte certes montagneux, l'agriculture demeure une ressource importante (céréales, arboriculture) avec des productions spécifiques de qualité (vin, élevage ovin, lavande, lavandin, miel, truffes). La vigne est installée sur les versants ensoleillés (adrets) des vallées ou en plaine dans le sillon durancien.
Informations détaillées sur le produit:
A l'époque romaine, Manosque située au cœur du vignoble était une citée ligure

où vivaient des artisans tonneliers qui vinifiaient du *vin noir* à partir de Lambrusques (*Strabon, Géographie*). Au Moyen Âge, la culture de la vigne s'est développée sous l'impulsion des Templiers puis des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem et ce jusqu'à la révolution. Cette tradition viticole a su perdurer jusqu'à l'époque moderne même si la viticulture n'est pas la production agricole dominante du département. Il en résulte des usages, des savoir-faire qui, associés à la dynamique vigneronne et à la volonté de passer d'une culture vivrière à une culture adaptée aux marchés, ont posé les bases de la production actuelle.
Les vins rouges sont principalement issus, en assemblage, des cépages Grenache N, Syrah N, Cinsault N. Mais les vins de cépage se développent avec une déclinaison majoritairement portée sur les mentions des cépages Cabernet Sauvignon N, Merlot N, Syrah N et Pinot N. Ces vins rouges se distinguent par leur richesse anthocyanique, la finesse de leur structure tannique et se marient à la perfection aux produits locaux, comme le fromage de Banon ou l'agneau de Sisteron.
Les vins rosés, obtenus par saignée ou de plus en plus souvent par pressurage direct, sont essentiellement issus des cépages Cinsault N et Syrah N. La tendance à travailler des jus très pâles (pressurage direct) est une orientation technique, confirmant l'ancrage de cette production rosée locale dans le style des vins « rosés » produits sur l'ensemble de la Provence. Ces vins rosés sont friands et agréablement acidulés.
Avec les vins blancs, de plus en plus déclinés en cépages (Viognier, Chardonnay, Sauvignon, Muscat à Petits grains et plus récemment, Aligoté), les profils aromatiques se combinent plaisamment avec une fraîcheur bien caractéristique des vins provençaux.
Malgré l'introduction de cépages blancs (Viognier B, Chardonnay B et Sauvignon blanc B), qui expriment ici des profils aromatiques intenses et complexes, ce sont encore les vins rouges et rosés qui constituent l'essentiel de la production.

Lien causal:

Avec un climat méditerranéen sous influence alpine à la ventosité douce, une période estivale souvent marquée par la sécheresse, et un vignoble implanté majoritairement en coteaux, tous les ingrédients sont réunis pour optimiser la cinétique de maturation des baies. Les amplitudes thermiques marquées (diurne-nocturne), constatées dans la zone, contribuent à la synthèse des anthocyanes et favorisent la constitution des précurseurs d'arômes. Elles préservent l'acidité naturelle des baies nécessaire pour conserver la fraicheur des vins.
Les viticulteurs ont su maintenir un vignoble original qui témoigne d'usages viticoles anciens et constants, transmis par des générations successives de vignerons.
Tirant profit de conditions pédoclimatiques particulièrement favorables, les viticulteurs ont également adapté leurs techniques culturales au profit du développement des cépages pour personnaliser les vins de l'IGP et répondre à la

demande des consommateurs qui va de plus en plus vers la consommation de vins très aromatiques, faciles à boire et qui s'accommodent avec une activité touristique estivale.
Par ailleurs, la notoriété des vins de l'IGP a été acquise grâce au dynamisme des vignerons locaux au travers de manifestations touristiques très développées dans cette région.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » est constituée par les arrondissements suivants, limitrophes de la zone géographique (département des Alpes-de-Haute-Provence) :
•à l'est, en limite avec le département des Alpes Maritimes : arrondissements de Grasse et de Nice,
•au sud, en limite avec le département du Var : arrondissements de Brignoles et de Draguignan,
•au sud-ouest, en limite avec le département des Bouches du Rhône : arrondissement d'Aix en Provence,
•à l'ouest, en limite avec le département de Vaucluse : arrondissements d'Apt et de Carpentras,
•au nord-ouest, en limite avec le département de la Drôme : arrondissement de Nyons,
•au nord, en limite avec le département des Hautes Alpes : arrondissements de Gap et de Briançon.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires Bureau du vin et des autres boissons
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
Téléphone:	33.01.49.55.49.55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Alpes de Haute Provence

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:29 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Alpes-Maritimes (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vignerons du Var
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	70 Avenue du Président Wilson 83 550 Vidauban France
Téléphone:	33 04 94 73 54 12
Télécopieur:	33 04 94 73 52 91
Adresse(s) électronique(s):	syndicat.var@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125342A CDC IGP Alpes-Maritimes.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Alpes-Maritime publié au Journal officiel de la République française du 10 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Alpes-Maritimes (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %. Pour les vins tranquilles et vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont généralement tanniques, racés et puissants. Les vins rosés sont épicés, avec une structure en bouche puissante grâce notamment à l'utilisation du cépage brachet N, avec une fraicheur apportée par le grenache N et le cinsault N principalement. Les vins blancs sont complexes et élégants et sont caractérisés notamment par des arômes floraux et d'agrumes. Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante, accompagnée d'une agréable fraicheur avec des aromes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare du rendement de production des vins.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

a. Zone NUTS

FR823	Alpes-Maritimes
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B
Villard Blanc B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Courbu Noir N
Couderc Noir N
Pagadebiti B
Bouchalès N
Bouquettraube B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Oberlin N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B

Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Chatus N
Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Gringet B
Arrouya N
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Joubertin N

Varousset N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N
Knipperle B
Arbane B
Aranel B
Tibouren N
Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Gascon N
Sauvignon Gris G
Gamay N
Sacy B
Fer N
Gewürztraminer Rs
Feunate N
Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B
Tressot N
Folignan B
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Grassen N
Clairette Rose Rs
Clarin B

Roublot B
Gramon N
Graisse B
Genovese B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Goldriesling B
Tourbat B
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Mayorquin B
Bequignol N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B

Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Elbling B
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Precoce Bousquet B
Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin Vert B
Aubin B
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Prunelard N

Carcajolo N
Lledoner Pelut N
Bachet N
Liliorila B
Maréchal Foch N
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B
Mancin N
Portan N
Portugais Bleu N
Seinoir N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Brun fourca N
Corbeau N
Couston N
Durif N
Furmint B
Gamaret N
Négret de banhars N
Picardan B
Plant de brunel N
Rivairenc blanc B, Rivairenc gris G, Rivairenc N,
Saint côme B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Situé au sud-est de la France, dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en bordure de la Méditerranée, la zone géographique de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » couvre l'ensemble du département des Alpes-Maritimes, département frontalier avec l'Italie. Elle est avant tout caractérisée par une extrême variabilité de paysages, de climats, de natures de sols, passant en quelques kilomètres d'un environnement littoral voire insulaire (îles de Lérins) à un environnement de haute montagne. De fait, la part agricole de ce département se trouve limitée et localisée en proximité de la bande littorale, en forte concurrence foncière, ainsi que dans les vallées remontant vers les montagnes et sur les coteaux les mieux exposés. Sur ces territoires de coteaux, la vigne côtoie traditionnellement l'olivier, les vallées étant plus orientées vers les productions florales ou maraîchères. La production de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » est issue d'un vignoble peu étendu (moins de 50

La production de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » est issue d'un vignoble peu étendu (moins de 50 hectares revendiqués), fragmenté en îlots plus ou moins importants (communes de Nice, Saint Jeannet, Saint-Paul-de-Vence) réparti au sein de petites exploitations.
Il convient de noter que le vignoble est localisée sur le territoire de la commune de Nice où se côtoient les productions de vins à indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » et de l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ainsi que la production du vignoble insulaire conduit par les moines de l'Abbaye de Lérins, sur l'île Saint-Honorat au large de la commune de Cannes.
Situé au cœur de la Provence Alpine, bordure est de la Provence Calcaire, ce vignoble et principalement celui situé à Nice et ses alentours doit son sous-sol à la « révolution pliocène » qui a donné naissance à cette grande mer par un basculement vers le sud de la Provence. Les dépôts sédimentaires qui en résultent sont couronnés d'importante épaisseurs de conglomérats dits « conglomérats du delta pliocène du Var ». Les paysages se mettent en place au Quaternaire avec un nouveau basculement de la Provence, cette-fois vers l'ouest, basculement qui porte ces conglomérats jusqu'à 600 m d'altitude : les coteaux escarpés étaient mis en place.
Les sols issus de ces formations sont constitués de poudingues silico-calcaires et de galets roulés issus de l'érosion des massifs alpins voisins. Exception notable, les sols dolomitiques, argilo-calcaires riches en magnésium des îles de Lérins.
Le vignoble est implanté à une altitude pouvant aller jusqu'à 400 mètres, presqu'exclusivement sur des coteaux orientés nord-sud, rarement sur les plateaux au sommet des collines, respectant des expositions est ou ouest sur des parcelles soigneusement sélectionnées pour la récolte des raisins. Les vignes s'enracinent dans d'étroites banquettes, façonnées par l'homme, ou « restanques », constituées de galets roulés, mélangés à un sable grossier très clair (poudingue) avec quelques veines argileuses.
La pluviométrie annuelle moyenne est de 830 mm, l'ensoleillement important avec 2820 heures par an.

La présence de la vallée du Var est fondamentale pour la caractérisation du climat régnant sur les vignes. En effet, elle permet la circulation des vents selon l'axe des coteaux et soumet ainsi le vignoble aux vents du nord, qui descendent des Alpes durant la nuit et une partie de la matinée, puis à la brise de la mer qui vient de l'est en fin de journée.

Informations détaillées sur le produit:

Même si l'équilibre économique des exploitations repose en partie sur la nécessité de pouvoir implanter l'ensemble des cépages permettant d'élaborer des assemblages originaux et de satisfaire les marchés, une des particularités de cette indication géographique protégée tient à la volonté des vignerons de préserver des cépages locaux tels que le braquet N, la fuella nera N, le grassen N, le mourvaison N. pour la vinification des vins rouges. Les vins issus des cépages braquet N et fuella nera N ayant d'intéressantes aptitudes au vieillissement. A leur côté, on trouvera un encépagement commun au reste de la Provence à base de mourvèdre N, de cinsault N, de carignan N, voire de grenache N ou d'alicante N.
A partir de cette palette de cépages « noirs », les domaines élaborent des vins rouges, tanniques, racés et puissants. Cette déclinaison en vin rouge porte en moyenne sur la moitié des volumes produits (production totale moyenne de l'ordre de 600 à 700 hl au plus).
Les vins rosés élaborés majoritairement à partir de cépage braquet N (qui apporte ses notes d'épices et une structure en bouche puissante), de grenache N et cinsault N (qui donne sa fraîcheur) représentent un tiers des volumes produits.
Les vins blancs, issus essentiellement du cépage vermentino B, localement désigné sous le terme « rolle », sont complexes et élégants, avec des arômes floraux et d'agrumes. Ils peuvent démontrer une belle aptitude à vieillir. D'autres cépages peuvent entrer dans leur composition, tels la roussanne B, la clairette B, le bourboulenc B et le chardonnay B.

Lien causal:

Très fortement marqué par son milieu géographique, par ses paysages changeants et contrastés passant du littoral méditerranéen à la haute montagne, ce vignoble cumule les caractéristiques d'un vignoble provençal avec certaines influences septentrionales. Mer et montagne, soleil et vent froid, contrastes saisissants entre ubac et adret influencent autant les vignes, les oliviers que les hommes.
Les coteaux bien exposés, les sols drainants favorables à l'implantation et au développement végétatif de la vigne tout en la préservant des dégâts liés aux orages estivaux, le climat ensoleillé et venté permettant une bonne maturation et une préservation des maladies cryptogamiques, tout contribue au développement du vignoble.
L'implantation de la vigne y a de plus été favorisée par la situation de ces coteaux, suffisamment éloignés du littoral pour décourager les invasions des barbares et néanmoins assez proches de la mer pour permettre le développement des échanges commerciaux.
Ainsi, malgré la concurrence d'autres cultures et notamment malgré la culture de l'œillet de Nice qui fut très lucrative après la seconde guerre mondiale, le vignoble se redéveloppa progressivement grâce à l'opiniâtreté de quelques familles de vignerons qui ont su conserver des cépages anciens et locaux très caractéristiques et adaptés à ce territoire.
Les vins de l'indication géographique protégée ont su montrer leur identité propre et développer leur propre notoriété, la production des moines de Lérins en ait la remarquable démonstration avec une gamme de vins reconnue et très bien valorisée.
Outre la valeur intrinsèque de ces produits, force est de constater que le maintien voire le développement de ce vignoble se

Outre la valeur intrinsèque de ces produits, force est de constater que le maintien voire le développement de ce vignoble se fait face aux très fortes pressions foncières dont est victime l'ensemble de l'agriculture maralpine et en partie grâce à l'impact économique du tourisme local.
Ainsi, cette production a su s'imposer et valoriser un territoire où la vocation agricole est âprement contestée. Mais le niveau de qualité, constamment recherché par la petite quinzaine d'exploitations familiales qui, sous le statut de Vin de pays, défendent encore la viticulture sur la côte d'Azur et participent ainsi à l'entretien des paysages, justifie la reconnaissance en indication géographique protégée « Alpes-Maritimes ».

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique, à savoir : •au sud-ouest, en limite avec le département du Var : arrondissement de Draguignan, •à l'ouest, en limite avec le département des Alpes-de-Haute-Provence : arrondissements de Barcelonnette et Castellane.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles. 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:

Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Alpes Maritimes

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 12:33 par w0153425

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Alpilles (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des Indications Géographiques Protégées Viticoles des Bouches-du-Rhône
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	22 Avenue Henri-Pontier 13626 AIX-EN-PROVENCE - Cedex 01 France
Téléphone:	33 04 42 21 05 45
Télécopieur:	33 04 42 21 05 45
Adresse(s) électronique(s):	igp13@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125332A CDC IGP Alpilles.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'indication géographique protégée « Alpilles » publié au Journal officiel de la République française du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Alpilles (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

L'indication géographique protégée « Alpilles » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.
Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpilles » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.
Les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges, toujours très harmonieux, sont parfumés, avec une structure généreuse et charnue.
Les vins blancs et les vins rosés sont aromatiques, fins et offrent beaucoup de souplesse avec une acidité modérée favorisant un bel équilibre.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpilles » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare du rendement de production des vins.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Alpilles » sont réalisées sur le territoire des communes du département des Bouches-du-Rhône suivantes: Aureille, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

a. Zone NUTS

FR824	Bouches-du-Rhône
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Rouges
Cot N
Vermentino B
Bourboulenc B
Counoise N
Mourvedre N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Chardonnay B
Chasan B
Grenache N
Chenanson N
Chenin B
Tibouren N
Aramon N
Grenache Gris
Rosé du Var Rs

Sauvignon Gris G
Sauvignon Blanc B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Barbaroux Rs
Marselan N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Pinot Gris G
Caladoc N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Carignan N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Située au nord / nord-ouest du département des Bouches du Rhône, à une vingtaine de km au sud d'Avignon, la zone bénéficiant de l'indication géographique

protégée Alpilles regroupe 19 communes, avec en son centre la commune de Saint-Rémy-de-Provence, à la renommée internationale. Cette zone présente une unité géographique évidente de part et d'autre du massif des Alpilles.

Caractéristiques des Alpilles :

Les Alpilles forment une barrière de roches calcaires ou calco-marneuses qui s'étend sur une trentaine de kilomètres d'est en ouest au nord du département des Bouches-du-Rhône. Au pied du massif ont été déposés des éboulis, concentrés en cônes de déjection caillouteux très caractéristiques du site. On trouve en périphérie du massif des Alpilles des terrains d'origine alluvionnaire dont certains sont parfois issus des anciens lits du Rhône et de son affluent, la Durance (zone entre Saint-Rémy-de-Provence et Châteaurenard).

Le vignoble est implanté sur des terrains le plus souvent calcaires, très caillouteux et très filtrants issus de ces dépôts de versants.

Climat :

Les dénivelés des Alpilles ne sont pas suffisamment marqués pour induire un étagement bioclimatique et le climat est donc comparable à celui des plaines alentours : climat méditerranéen aux étés secs et aux intersaisons humides. Les températures moyennes caractérisent une certaine douceur malgré les fortes amplitudes thermiques parfois enregistrées. Les précipitations ne sont réparties que sur 70 à 80 jours dans l'année, principalement à l'automne et dans une moindre mesure au printemps. Dans le massif, l'ensoleillement est remarquable : plus de 2800 heures par an.

Le massif des Alpilles est soumis aux influences maritimes au sud et aux influences plus continentales de la vallée du Rhône au nord.

Le Mistral, vent frais de nord à nord-ouest canalisé par la Vallée du Rhône frappe les Alpilles de plein fouet lorsqu'il déferle en Provence. Il est dominant et explique les 100 jours de vent fort par an et les seulement 83 jours de vent faible ou nul. Les Alpilles le dévient, il prend une direction plus nord-ouest vers Salon mais le ralentissent à peine : le versant sud est presque aussi venté que le versant nord.

Milieu géographique :

Entre Rhône et Durance, les Alpilles forment un paysage exceptionnel de renommée internationale et constituent l'un des sites touristiques et patrimoniaux majeurs de la Provence. Elles sont un des témoins majeurs de l'implantation de la civilisation méditerranéenne. Situé au cœur des Alpilles, le remarquable site des Baux de Provence, vieux village fortifié installé en haut du plateau des Baux, témoigne de cette très ancienne implantation humaine.

Pour préserver ce patrimoine**,** un Parc Naturel Régional a été créé en 2007. Ce parc est un territoire rural habité, reconnu au niveau national pour sa forte valeur patrimoniale et paysagère, qui doit s'organiser autour d'un projet concerté d'aménagement et de développement durables, fondé sur la protection et la valorisation de son patrimoine.

Les multiples atouts des Alpilles en font un lieu de villégiature privilégié. En

premier lieu, la beauté des paysages et la douceur du climat attirent toute l'année un tourisme de qualité qui, loin des sentiers battus, bénéficie de la quiétude de cet arrière pays provençal parsemé de petits villages aux traditions bien ancrées aux antipodes de l'industrie du tourisme de masse. Les oliviers et les vignes, à perte de vue, assurent une identité gastronomique spécifique, fondement même du régime méditerranéen.
Enfin les Alpilles conservent de fortes traditions populaires avec l'usage jadis du costume traditionnel arlésien qui était porté dans une vaste zone regroupant 60 communes à l'ouest des Bouches-du-Rhône ; les communes des Alpilles en faisaient assurément partie.
Le triangle de terres délimité au sud par le versant méridional des Alpilles, à l'est par la Durance et à l'ouest par le Rhône forme la « zone des charrettes », fêtes populaires laïques ou religieuses centrées sur la sortie d'une charrette rituelle garnie de végétaux tirée par plusieurs dizaines de chevaux de labour magnifiquement harnachés à la sarrasine et attelés à la queue leu-leu.

Informations détaillées sur le produit:

La vigne est cultivée depuis près de 2000 ans dans les Alpilles et s'est développée sous l'influence romaine. En témoignent, des vestiges de chai datant du 2ème siècle retrouvés près de Fontvieille, une des 19 communes de la zone. Tout comme l'olivier, reconnu au travers de l'Appellation d'Origine Protégée « Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence », la vigne est emblématique des Alpilles.
La vigne avait toutes les raisons de se développer dans cette petite région présentant des sols de qualité, un ensoleillement exceptionnel et un mistral qui permet d'obtenir d'excellents états sanitaires.
Le vignoble des Alpilles peut revendiquer d'être à la confluence de deux zones de production majeures, à savoir la Vallée du Rhône et la Provence. Ce qui aura nourri très naturellement de belles influences ; la proportion de vins rouges produits étant bien plus importante que pour les autres zones provençales.
Ainsi, les « vins de pays des Alpilles » sont issus d'un encépagement souvent original et varié. On note la présence, pour les cépages blancs, de la roussanne B, de la marsanne B, ou du viognier B, typiques de la Vallée du Rhône, accompagnés des cépages provençaux tels que le vermentino B (ou Rolle) ou la clairette B qui viennent enrichir la palette des vins.
En cépages rouges ou colorés, il faut noter une forte présence de syrah N, de grenache N mais aussi une proportion non négligeable de cabernet-sauvignon qui s'est particulièrement bien adapté au terroir des Alpilles. Les cépages colorés, traditionnellement cultivés en Provence, tels que le carignan N, le cinsault N ou la counoise N sont également présents.
La possibilité qu'offre la législation d'élargir la gamme de cépage en vins de pays a permis l'implantation de cépages particuliers provenant d'autres régions viticoles comme le chardonnay ou le petit verdot et de cépages spécifiques crées par

l'INRA pour les zones méditerranéennes à l'image du chasan, du marselan et du caladoc.
L'association de méthodes de vinification inspirées, tantôt par le modèle rhodanien pour la production de vins rouges, tantôt par le modèle provençal pour la production de vins rosés, et de cépages s'exprimant sur ces terres calcaires, filtrantes, caillouteuses bénéficiant d'un ensoleillement important, balayées par un mistral très présent assurant un excellent état sanitaire et permettant le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement a conduit à l'élaboration de vins aux connotations particulières et spécifiques.
Ainsi, les vins rouges sont parfumés, avec une structure généreuse et charnue, les vins blancs et les rosés sont aromatiques, fins avec beaucoup de souplesse, et une faible acidité.
Le fort ensoleillement et des rendements raisonnables sur des sols généralement pauvres permettent d'obtenir de belles maturités et des récoltes relativement précoces influant sur l'équilibre général des vins.

Lien causal:

Ce n'est qu'assez récemment que les producteurs de cette zone ont réussi à finaliser, et à faire valider leur projet de reconnaissance d'un « vin de pays des Alpilles ». Il convient de rappeler que le « vin de pays des Alpilles » est l'un des derniers vins de pays de « petite zone » à avoir été reconnus.
Cette dénomination a tout de suite été extrêmement bien perçue par la majorité des opérateurs et par la clientèle aussi bien locale que touristique, confirmant que cette identité « Alpilles » enfin affirmée répondait à une attente. Ainsi, les producteurs d'appellation d'origine contrôlée viticoles sur la zone peuvent avantageusement diversifier leur offre et ont le loisir, le cas échéant, de laisser libre cours à leur inspiration œnologique dans un cadre réglementaire de production moins corseté. Cette réponse réglementaire a toute sa pertinence sous l'impulsion de domaines prestigieux.
C'est par la vente directe, à travers le très fort maillage de caves particulières et les caveaux des deux coopératives présentes sur la zone, qu'est assurée de manière prépondérante la diffusion de ces vins. Les producteurs visent constamment à proposer des vins toujours plus qualitatifs et ont la volonté d'imprimer une image haut de gamme aux vins bénéficiant de l'indication Géographique Alpilles.
Les volumes commercialisés sont d'environ 20.000 hl chaque année. La répartition des vins produits n'est pas à l'image du reste de la Provence avec près de 50 % de vin rouge et seulement 40 % de vin rosé.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Alpilles » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée « Alpilles» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe norme analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-aop-dgpaat@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Alpilles

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 12:42 par w0153425

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Ardèche (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vins de pays des Coteaux de l'Ardèche
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Route de RUOMS 07150 VALLON-PONT-D'ARC France
Téléphone:	33 04 75 93 90 13
Télécopieur:	33 09 70 62 34 63
Adresse(s) électronique(s):	svdp-fcca@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125343A CDC IGP Ardèche.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Ardèche publié au Journal officiel de la république du 16 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Ardèche (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Ardèche» est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %. Pour les vins tranquilles et vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont caractérisés par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures douces aux tannins mûrs et suaves. Pour les vins blancs et rosés, les vinifications mises en œuvre permettent de

maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité.
Les vins mousseux de qualité présentent une finesse aromatique allant sur le fruité et une bonne acidité donnant en bouche une fraicheur gustative agréable associée à de fines bulles.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » sont réalisées dans le département de l'Ardèche et sur le territoire des communes suivantes du

département du Gard: •canton de Pont -Saint-Esprit : communes d'Issirac, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Montclus, Saint-André-de-Roquepertuis, •canton de Barjac : communes Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Jean-de-Maruejols-et-Avéjan, Barjac, Rochegude, Rivières •canton de Saint-Ambroix : communes de St Denis.

a. Zone NUTS

FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR712	Ardèche
FR71	Rhône-Alpes
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B

Perdea B
Villard Blanc B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Couderc Noir N
Pagadebiti B
Seyval B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Oberlin N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Petit Courbu B
Ondenc B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Valerien B
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chambourcin N
Chatus N
Chenanson N

Aligoté B
Chenin B
Gros Vert B
Gros Manseng B
Romorantin B
Chasselas B
Rayon d'Or B
Téoulier N
Segalin N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Terret Gris G
Varousset N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Tibouren N
Aramon N
Jurançon Noir N
Grenache Gris
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Sacy B
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Rubilande Rs
Sauvignon Blanc B
Saint-Pierre Dore B
Tressot N
Gamay de Bouze
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N

Clairette B
Savagnin Rose Rs
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B
Gramon N
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Tourbat B
Aleatico N
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Plantet N
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N

Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Verdesse B
Brun Argente N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Lival N
Precoce Bousquet B
Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Cardinal N
Prunelard N
Lledoner Pelut N
Carignan N
Listán
Select B
Portan N
Portugais Bleu N
Seinoir N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

gamaret N

négret de banhars N
picardan B
plant de Brunel N
rivairenc blanc B
rivairenc gris G
rivairenc N
saint côme B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
L'Ardèche, département du sud-est de la France, correspondant à l'ancien pays du Vivarais, offre une physionomie très contrastée comme le suggère le dénivelé relevé de la confluence du Rhône et de la rivière Ardèche (40 m au dessus du niveau de la mer), situé au sud-est du département, jusqu'au sommet du Mont Mézenc culminant à 1.754 m (au centre-ouest). La vallée du Rhône est sa limite naturelle à l'est, sur une longueur de 140 km, les hauts-plateaux du Massif Central le confinent à l'ouest. On distingue cinq grandes régions naturelles : La montagne qui se trouve en bordure occidentale du département. Les reliefs granitiques peu érigés (altitude moyenne : 1.000 m) du Velay basaltique, du massif du Mézenc, des monts du Forez, sont recouverts en leur centre de coulées volcaniques d'où émergent des pitons (mont Mézenc : 1 754 mètres – mont Gerbier de Jonc : 1 551 mètres). Inclinée en pente douce vers l'ouest où naissent des cours d'eau tel le fleuve Loire. Le climat y est rude : neige et vents violents (« la burle ») en période hivernale, brouillards fréquents dans les vallées, écarts de température très sensibles entre les saisons, pluies abondantes (1 500 mm/an en moyenne) fortement concentrées en septembre-octobre. L'activité agricole dominante est l'élevage bovin. Les plateaux du Haut-Vivarais et des Cévennes (altitude : 300 à 400 m) assurent la transition vers la vallée du Rhône, sous la forme de crêtes verdoyantes élevées et étroites, séparées par des gorges sauvages et infranchissables. Le réseau hydrographique y est torrentiel, nourri par de fréquentes et intenses pluies d'été. Le climat est relativement moins rigoureux qu'en montagne. Cette région est dédiée à l'élevage laitier (vaches et chèvres), ovin (partie cévenole) et à la production fruitière (abricots, cerises). Le Bas-Vivarais : c'est le berceau de la rivière Ardèche. Affluent du Rhône, elle suit une pente générale sud-est, en marquant de son empreinte les paysages (Gorges de l'Ardèche). D'une altitude faible, cette région de calcaires ou de marnes présente des dépressions mollement ondulées, au profil parfois aigu. Le climat y est chaud et sec, déjà presque méditerranéen. Les températures

hivernales sont douces (+3° à +4° C en janvier). Si les vents du nord-est (Mistral) dominent, soufflent aussi ceux du sud (« vent du midi ») et de l'ouest, humides, générant quelques brefs mais intenses épisodes pluvieux. Le réseau hydrographique y est moins dense que dans les sols cristallins. C'est le pays de la vigne et de la garrigue, des céréales.

Le Plateau du Coiron : au sud de Privas et à l'est d'Aubenas, situé dans le prolongement du Velay oriental, ce plateau basaltique d'environ 25 km sur 18 km est constitué d'empilements de coulées basaltiques orientées du nord-ouest vers le sud-est en direction du Rhône. Le climat y est assez rigoureux, avec des précipitations de neige fréquentes mais peu denses, des amplitudes de températures accentuées par la ventosité. Le sol est riche et fertile : la vigne y est implantée, ainsi que céréales (blé, orge), arbres fruitiers ou cultures de plein champ. C'est aussi une zone d'élevage (chevaux, bovins).

La vallée du Rhône : les rives du couloir rhodanien sont très étroites sur la rive droite du fleuve qui coule presque au pied du rebord Vivarais. Ce liseré de petites plaines alluviales est très souvent soumis au vent (le Mistral y est dominant). Heureusement, le fleuve tempère les variations de température et l'influence du climat méditerranéen se fait sentir. Si arboriculture (pêchers, abricotiers) et maraîchage ont colonisé et colonisent toujours les plaines très fertiles, en revanche, sur les pentes et les coteaux, la vigne domine.et excelle.

La carte des dominantes de production nous éclaire sur ces cinq grandes régions naturelles de l'Ardèche dont "…la vraie caractéristique est d'être une pente tournée vers la Méditerranée, s'ouvrant aux influences venues du Midi. Ces influences remontent le long des vallées jusqu'au seuil du Haut-Plateau qui, lui, résiste, ne se laissant pas pénétrer. Le Haut et le Bas sont donc opposés". Telle est la personnalité ardéchoise » (André Siegfried – historien et géographe). La rencontre du "talus" cévenol avec les masses d'air humide de la Méditerranée crée un réseau hydrographique bien "méditerranéen" avec tout ce que ce caractère implique de désordre et d'irrégularité dans les débits.

Quatre grands types de sols se distinguent, qui vont marquer les vins de leur empreinte:

- "la terre de garrigue" à sols brun-rouges, très caillouteux, issus de calcaires marneux, souvent feuilletés par de minces bancs plus argileux assurant une bonne réserve hydrique nécessaire à la maturation,
- les pentes de sols minces d'érosion marneuse ou marno-gréseuse,
- les collines aux sols sablo-argileux rouges et caillouteux, non calcaires, sur grès jurassiques très anciens,
- les sols caillouteux et profonds, d'une infinie variété : cônes d'éboulis au débouché des combes, anciennes terrasses alluviales caillouteuses, "faïsses" aménagées à flanc de collines aux sols sablo-caillouteux…

Mais il existe bien sûr d'autres profils, liés à la topographie, au microclimat, à la

diversité des sols, à l'apport de matériaux originaux comme les basaltes du massif volcanique du Coiron…
Un territoire arlequin… où la vigne voisine avec le figuier ou le pin maritime, le Châtaignier ou les lavandes, l'olivier ou le pin sylvestre, le mûrier…

Informations détaillées sur le produit:

Antiquité, époque Gallo Romaine …. La vigne existe en Ardèche depuis les époques les plus reculées, elle y est peut-être autochtone. Nous pourrions, remontant bien au-delà de la docte antiquité, démontrer que la vigne est indigène en Ardèche, puisque l'empreinte de ses feuilles a été trouvée dans le terrain pliocène des environs de Privas (étude sur la flore *tertiaire* des environs de Privas par M. L'Abbé Boulay, Professeur de Botanique à l'Université Libre de Lille).
Ayant traversé l'histoire, ce vignoble a produit des vins dont la notoriété, la réputation est établie de longue date. La viticulture ardéchoise est, en lien avec le tourisme, un élément structurant du développement économique de ce territoire.
La viticulture est la première production agricole départementale et le vignoble, assez majoritairement concentré dans la moitié sud de l'Ardèche, est le troisième vignoble de la région Rhône Alpes par son importance.
A noter que, dans les Cévennes ardéchoises, a été redécouvert (années 90) un cépage autochtone, le chatus N, dont la culture avait été anéantie par le phylloxéra en 1880. Sa culture a été relancée dans ce secteur cévenol et c'est heureux car ce cépage permet d'élaborer des vins puissants, tanniques, bien caractérisés. La reconversion du vignoble amorcée dans les années 60, soucieuse d'uniformisation du goût, l'avait tenu à l'écart.

Cévennes : la vigne est très bien adaptée. Le cépage gamay N est implanté en moyenne altitude, en partie basse des Cévennes sud, alors que les cépages syrah N, cinsault N, grenache N et chatus N occupent les coteaux bien exposés. Dans toute cette région agricole, située entre 200 et 900 d'altitude, le vignoble est très majoritairement installé sur des « faïsses » - terrasses soutenues par un empierrement - soigneusement entretenues par les agriculteurs. Cet environnement offre aux raisins de belles conditions de maturité phénolique.
Bas Vivarais : les vins de qualité sont issus des coteaux et des plateaux secs et arides. Le cépage grenache N est plutôt installé en coteaux alors que la syrah N préfère les sols un peu plus riches. Dans cette zone, la végétation souffre de la sécheresse estivale. Ici croissent en abondance thym, sarriette, aspic et lavande … qui se retrouveront dans les arômes caractéristiques des vins.
Coiron : les ceps sont présents dans cette zone en limite avec le Bas Vivarais. Compte tenu de l'altitude, et des amplitudes thermiques, des cépages précoces sont privilégiés pour optimiser les méthodes d'élaboration de vins à forte personnalité dont les vins rosés.
Vallée du Rhône : sur les terrasses et coteaux, sont produits les raisins dont sont issus de grands vins d'appellation d'origine contrôlée fortement réputées (Côte

Rôtie, Saint Joseph,…). En limite de ces aires délimitées, des parcelles complantées en cépages nobles (merlot N, cabernet-sauvignon N, syrah N, caladoc N, …) sont dédiées à la production de vins revendiqués en indication géographique protégée.

Lien causal:

En Ardèche, la viticulture joue également un rôle notoire dans l'aménagement du territoire, en les valorisant indirectement voire en les façonnant lorsque s'en mêlent les enjeux environnementaux (occupation de territoires « difficiles », aménagement des terrasses ou des « faïsses »,…). Cette vocation paysagère n'est pas neutre puisque le vignoble se répartit sur 118 communes.
Au cours des dernières décennies, le vignoble ardéchois a connu une forte évolution, marquée par sa reconversion variétale à la fin des années 1970. Parallèlement, la modernisation des outils de vinification (1980) s'est imposée aussi bien au sein des caves particulières que dans le secteur coopératif (à noter que 85 à 90 % de la production ardéchoise est issu de la coopération).
Ainsi, forts de leur histoire, de leur place dans la vie ardéchoise comme éléments structurants de l'économie et des paysages, les vins d'Ardèche ont mis en valeur leurs acquis et confirmé leurs lettres de noblesse.
Ces efforts et ces évolutions ont été récompensés : en Ardèche, la percée qualitative des vins de pays et des vins de cépage n'est plus à démonter. Les volumes de vins de pays sont produits à hauteur de 350.000 hl.
Acteur majeur de cette dynamique ardéchoise, l'Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche (UVICA) est un groupement de producteurs promoteur de la marque "Vignerons Ardéchois". Cette entité s'est construite, depuis 30 ans, autour de 22 caves coopératives réunies au sein d'UVICA-Vignerons Ardéchois. La maitrise qualitative « amont-aval » est assurée depuis la parcelle jusqu'à la vente et la promotion de la production des adhérents.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche» est constituée :

•d'une part des cantons suivants limitrophes de la zone géographique,

- cantons de Bourg-Argental et de Pélussin (département : Loire)
- canton de Roussillon (département : Isère)

- cantons de Saint-Vallier, de Tain-l'Hermitage, de Bourg-lès-Valence, de Valence (canton composé de quatre fractions), de Portes-lès-Valence, de Loriol-sur-Drôme, de Marsanne, de Montélimar 1er canton, de Montélimar 2ème canton, de Pierrelatte (département : Drôme)
- canton de Bollène (département : Vaucluse)
- cantons de Bessèges, de Génolhac (département : Gard)
- cantons de Villefort, de Langogne (département : Lozère)
- cantons de Pradelles, de Le Monastier-sur-Gazelle, de Fay-sur-Lignon, de Tence, de Montfaucon-en-Velay (département : Haute-Loire),

•d'autre part, des communes suivantes des cantons de Pont-Saint-Esprit, de Barjac et de Saint-Ambroix, situés dans le département du Gard :

- canton de Barjac : commune de Méjannes-le-Clap, Tharaux,
- canton de Pont-Saint-Esprit : communes de Aiguèze, Carsan, Cornillon, Goudargues, Pont-Saint-Esprit, Saint-Alexandre, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac.
- canton de Saint-Ambroix : communes de Allègre-les-Fumades, Bouquet, Courry, Les Mages, Le Martinet, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Potelières, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Victor-de-Malcap.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Ardèche» peut être complétée de la mention d'un à plusieurs cépages (vins tranquilles et vins mousseux de qualité).
Les variétés dont le nom peut venir compléter la mention de l'indication géographique protégée « Ardèche » complétée ou non par « Coteaux de l'Ardèche » sont exclusivement celles figurant dans la liste suivante :

• pour le vin rouge ou rosé : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, chatus N, cinsault N, gamaret N, gamay N, grenache N, marselan N, merlot N, pinot N, syrah N.
• pour le vin blanc : chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B, viognier B.

La possibilité de compléter l'indication géographique protégée « Ardèche» de la mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins tranquilles.
L'indication géographique protégée « Ardèche » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux de l'Ardèche », selon les conditions fixées dans le cahier des charges.

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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Normes analytiques IGP Ardèche

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Ardèche

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:54 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux de Coiffy (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des viticulteurs pour la défense des IGP FRANCHE-COMTE, HAUTE-MARNE et COTEAUX DE COIFFY
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges
Nationalité:	France
Adresse:	route de Gy 70700 CHARCENNE France
Téléphone:	+33 384351402
Télécopieur:	+33 384248215
Adresse(s) électronique(s):	svj@jura.chambagri.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Coteaux de Coiffy.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 14 novembre 2011 relatif à l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » publié au Journal officiel de la République française du 18 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux de Coiffy (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés ou blancs, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou blancs, Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol. pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % vol. pour les vins blancs. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, le tire alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, anhydride carbonique, les tires alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont marqués par des arômes de petits fruits rouges (cerise

griotte, groseille, framboise, cassis) agrémentés d'une petite touche végétale. La bouche est souple soutenue par des tanins de qualité demandant à s'arrondir et par une fraîcheur pour les vins rosés.
Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographiques protégée « Coteaux de Coiffy » sont caractérisés par une robe d'or pale à reflets verts. Ils s'expriment par un nez franc et frais évoquant des arômes de fleurs blanches, de rhubarbe et d'agrumes lorsque l'auxerrois est majoritaire. On notera également des arômes de fruits exotiques et de notes beurrées. La vivacité domine en bouche conférant longueur et tenue.
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographiques protégée « Coteaux de Coiffy » présentent des notes fruitées délicates, une bulle fine et beaucoup de fraîcheur.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. L'utilisation d'un pressoir continu est interdite pour tout vin bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy ». Outre les dispositions précédentes, les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins tranquilles sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les vins destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité 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 du rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de Haute-Marne : Bourbonne-les-Bains et Terre-Natale.

a. Zone NUTS

FR214	Haute-Marne
FR21	Champagne-Ardenne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat Cendré B
Viognier B
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat Ottonel B
Muscat à Petits Grains Blancs

Chardonnay B
Aligoté B
Arbane B
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Syrah N
Merlot N
Pinot Noir N
Petit Meslier B
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Meunier N
Auxerrois B

c. Autres variétés

gamaret N.

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique est située dans l'est du département de la Haute-Marne, entre le plateau de Langres et le massif vosgien. C'est une région vallonnée, drainée par l'Amance et l'Apance, petites rivières affluentes de la Saône. La Meuse prend sa source sur le plateau du nord de la zone. Les communes de Coiffy-le-Haut et de Coiffy-le-Bas, qui ont donné leur nom à ce vin, sont situées approximativement au centre de la zone, regroupant 24 communes. Le substrat est principalement composé de marnes et argiles bariolées, entrecoupées de bancs gréseux et dolomitiques, du Trias, dans lesquelles sont découpés des coteaux vigoureux. Les plateaux et corniches sommitales sont constitués par un important banc de grès du Rhétien. Les altitudes varient entre 240 mètres environ en fond de vallée et 400 à 450 mètres pour les plateaux. Au nord-est de la zone affleurent des calcaires du Lias surmontant les grès rhétiens. Les sols sont d'une manière générale argileux et acides. Des bancs de grès dans la partie supérieure des versants se marquent localement par des sols plus sableux. Les sols sont superficiellement pierreux du fait de l'abondance de fragments de grès et de plaquettes de dolomie. Sur ces formations peu perméables, le drainage est assuré principalement par la pente.

La région, septentrionale, bénéficie d'un climat océanique frais, marqué par des influences continentales: de fortes amplitudes des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5 °C et des étés chauds et humides. Les précipitations annuelles ne dépassent pas 800 millimètres, et sont bien réparties sur l'année.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins des Coteaux de Coiffy sont traditionnellement des vins tranquilles. Une production de vins mousseux est cependant attestée dès le XIX^{ème} siècle. Le vin mousseux de Soyers (village voisin de celui de Coiffy et situé dans l'aire géographique) était alors particulièrement réputé, comme en atteste la chanson d'Alphonse CONSTANTIN « Le petit vin d'Coiffy » qui énonce : « *son petit vin pétille et mousse* ».

L'encépagement, typique de la grande région nord-est de la France, est particulièrement bien adapté aux conditions climatiques locales. La précocité des cépages de la famille des pinots permet l'obtention de vendanges de belle maturité tout en préservant un potentiel d'acidité favorable à une bonne fraîcheur. Cet équilibre est par ailleurs gage d'aptitude au vieillissement. Des cépages à caractère aromatique ajoutent une composante fruitée.

La relative diversité de cet encépagement se marque par une palette de vins assez variée, entre les trois couleurs, la possibilité de mettre en avant le caractère « *primeur* » ou au contraire de favoriser la production de vins de moyenne garde ou la production de mousseux aromatiques.

Lien causal:

La notoriété des vins des « Coteaux de Coiffy » est très ancienne. C'est au IXème siècle que l'évêque de Langres détacha des religieux à Coiffy pour y implanter un vignoble. La présence d'un vignoble à Coiffy-le-Haut est attestée dès le XIII^{ème} siècle. A partir de cette époque, la viticulture acquiert une importance économique notable, puisque il est rapporté que le vin servait de monnaie d'échange contre du blé produit dans les régions alentour.

Vers 1800, le seul village de Coiffy compte environ 1000 habitants et 250 hectares de vignes ; les trois quart de ses 240 familles se consacrent à la viticulture. Les vins sont couramment commercialisés sur le marché de Langres, capitale régionale et lieu d'échanges commerciaux intenses.

A partir de 1890, la crise phylloxérique anéantit le vignoble et il s'ensuit un exode rural dramatique, aggravé par les guerres mondiales. Du vignoble antérieur, il ne reste quasiment rien. Seules quelques vignes d'hybrides producteurs directs pérennisent une tradition millénaire.

Au début des années 1980, un groupe d'exploitants entreprend de redonner aux vins des « Coteaux de Coiffy » leur renommée d'antan. S'appuyant sur l'encépagement régional, et les savoir-faire traditionnels, ils relancent une production de qualité (rouges, blancs, rosés en vins tranquilles et méthodes

traditionnelles en vins mousseux). .
Les vignes sont implantées sur des coteaux très pentus, à des altitudes de 300 à 400 mètres sur des sols argilo-gréseux. Les pentes fortes orientées au sud-ouest sont privilégiées, permettant à la fois un bon ressuyage des sols, un bon ensoleillement et une protection vis-à-vis des vents froids du nord.
Les sols argileux, combinés à un climat au caractère rude, confèrent aux vins des caractéristiques propres à la région : leur acidité naturelle est équilibrée par une maturité poussée et la présence de cépages aromatiques. Ils allient ainsi rondeur et vivacité, qu'ils déclinent en une gamme riche et variée.
La notoriété ancienne des vins du secteur de Coiffy est préservée par les efforts continus des vignerons locaux.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 ». L'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » peut être complétée par les mentions suivantes : •le nom d'un à plusieurs cépages. •les mentions "primeur" ou "nouveau" pour les vins tranquilles.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » est constituée par les cantons suivants : •Dans le département de la Côte d'Or : AIGNAY-LE-DUC, AUXONNE, BAIGNEUX-LES-JUIFS, FONTAINE-FRANCAISE, GENLIS, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE, IS-SUR-TILLE, MIREBEAU-SUR-BEZE, MONTBARD, PONTAILLER-SUR-SAONE, PRECY-SOUS-THIL, RECEY-SUR-OURCE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SAULIEU, SELONGEY, SEMUR-EN-AUXOIS, VENAREY-LES-LAUMES, VITTEAUX.	

•Dans le département de la Haute-Marne : ANDELOT-BLANCHEVILLE, AUBERIVE, ARC-EN-BARROIS, BOURMONT, CHATEAUVILLAIN, CHAUMONT, CHAUMONT NORD, CHAUMONT SUD, CLEFMONT, FAYL-BILLOT, JUZENNECOURT, LAFERTE-SUR-AMANCE, LANGRES, LONGEAU-PERCEY, NEUILLY-L'EVEQUE, NOGENT, PRAUTHOY, SAINT-BLIN, VAL-DE-MEUSE, VIGNORY, à l'exception pour les vins mousseux de qualité des communes de Beurville, Bouzancourt, Colombey-les-Deux-Églises (dont le territoire des communes associées d'Argentolles, Biernes, Blaise, Champcourt, Harricourt, Lavilleneuve-aux-Fresnes, Pratz), Curmont, Daillancourt, Dinteville, Guindrecourt-sur-Blaise, Laferté-sur-Aube, Lanty-sur-Aube, Rennepont, Rizaucourt-Buchey, Silvarouvres, Villars-en-Azois. La liste des communes prévues sera revue compte tenu de l'évolution de la délimitation de l'appellation contrôlée « Champagne » et conformément aux termes de la loi modifiée du 20 mars 1934.
•Dans le département de la Haute-Saône : AMANCE, AUTREY-LES-GRAY, CHAMPLITTE, COMBEAUFONTAINE, DAMPIERRE-SUR-SALON, FRESNE-SAINT-MAMES, GRAY, GY, JUSSEY, MARNAY, MONTBOZON, NOROY-LE-BOURG, PESMES, PORT-SUR-SAONE, RIOZ, SCEY-SUR-SAONE-ET-SAINT-ALBIN, VESOUL, VESOUL EST, VESOUL OUEST, VITREY-SUR-MANCE.
•Dans le département des Vosges : BULGNEVILLE, CHATENOIS, COUSSEY, LAMARCHE, MIRECOURT, NEUFCHATEAU, VITTEL.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe : Normes analytiques communautaires applicables aux vins bénéficiant de l'IGP "Coteaux de Coiffy"
Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+33 149554955
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-dgpaat@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux de Coiffy

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:38 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Collines Rhodaniennes (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Drômoise des IGP viticoles
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	95 Avenue Georges Brassens - CS 30418 26504 BOURG-les-VALENCE cedex France
Téléphone:	33 04 27 24 01 62
Télécopieur:	33 04 75 82 66 92
Adresse(s) électronique(s):	sdarves@drome.chambagri.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125344A CDC IGP Collines Rhodaniennes.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'indication géographique protégée « Collines rhodaniennes » publié au Journal officiel de la République française du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Collines Rhodaniennes (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
4. Vin mousseux

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux rouges, rosés, blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » doivent présenter un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9,5 %. Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est 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. La fermentation malolactique doit être achevée pour les vins rouges au stade de la mise à la consommation, à l'exclusion des vins "primeur" ou "nouveau". Pour les vins tranquilles et vins mousseux, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont charnus, amples avec des notes minérales marquées, souvent accompagnées d'arômes de fruits rouges. Les tanins sont soyeux. Les rosés sont frais et fruités, et affichent un bon équilibre. Les vins blancs ainsi que les vins mousseux sont caractérisés par une agréable vivacité, tout en finesse, se conjuguant avec des notes florales, parfois grillées ou encore avec des arômes plus classiques de fruits à chair jaune ou blanche.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique « Collines Rhodaniennes » sont réalisées, dans les départements ci-après désignés, sur les territoires des communes suivantes :

Département de l'Ardèche :

•Cantons d'Annonay, de La Voulte-sur-Rhône, de Saint-Félicien, de Saint-Péray, de Satillieu, de Serrières, et de Tournon : toutes les communes,

•Canton de Lamastre : communes de Désaignes, Empurany, Gilhoc-sur-Ormèze, Lamastre et Le Crestet,

•Canton de Privas : communes de Coux, Dunière-sur-Eyrieux, Flaviac, Les Ollières-sur-Eyrieux et Saint-Vincent-de-Durfort.

Département de la Drôme :

•Cantons de Bourg-lès-Valence, de Die, de Portes-lès-Valence, de Saint-Donat-sur-l'Herbasse, de Saint-Vallier, de Tain-l'Hermitage, de Romans-sur-Isère 1, de Romans-sur-Isère 2, de Valence 1, de Valence 2, de Valence 3, de Valence 4 : toutes les communes

•Canton de Bourg-de-Péage : communes d'Alixan, Bésayes, Châteauneuf-sur-Isère et Chatuzange-le-Goubet,

•Canton de Châtillon-en-Diois : communes de Châtillon-en-Diois, Menglon et Saint-Roman,

•Canton de Luc-en-Diois : communes de Barnave, Luc-en-Diois, Montlaur-en-Diois, Poyols et Recoubeau-Jansac,

•Canton de Saillans : communes d'Aubenasson, Aurel, Chastel-Arnaud, Espenel, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Espenel, Saint-Sauveur-en Diois et Vercheny,

•Canton de Crest-Nord : communes d'Allex, Aouste-sur-Sye, Beaufort-sur-Gervanne, Crest, Eurre, Mirabel-et-Blacons, Montoison, Montclar-sur-Gervanne et Suze.

•Canton de Crest-Sud : communes d'Autichamp, Chabrillan, Divajeu, Francillon-sur-Roubion, Grane, Piégros-la-Clastre, Puy-Saint-Martin, La Répara-Auriples, La Roche-sur-Grane, Saou et Soyans,

•Canton de Chabreuil : communes de Barcelonne, Chabeuil, Châteaudouble, Malissard, Montélier, Montvendre, Montmeyran et Upie.

Département de l'Isère :

•Cantons de Roussillon, de Vienne-Nord et de Vienne-Sud : toutes les communes,

•Canton de Saint-Marcellin : commune de Saint-Lattier.

Département de la Loire :

•Canton de Pélussin : toutes les communes,

•Canton de Rive-de-Gier : communes de Châteauneuf, Dargoire, Génilac, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine et Tartaras,

•Canton de La Grand-Croix : communes de Cellieu et Chagnon.

Département du Rhône :

•Canton de Givors : communes d'Échalas et de Saint-Jean-de-Touslas,

•Canton de Condrieu : communes d'Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Tupin-et-Semons, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe,
•Canton de Mornant : communes de Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin et Soucieu-en-Jarrest.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique « Collines Rhodaniennes » sont réalisées, dans les départements ci-dessus désignés à l'exception de la Drôme, sur les territoires des communes précitées. Dans le département de la Drôme, ces opérations sont réalisées sur les territoires des communes suivantes :

•Cantons de Bourg-lès-Valence, de Portes-lès-Valence, de Saint-Donat-sur-l'Herbasse, de Saint-Vallier, de Tain-l'Hermitage, de Romans-sur-Isère 1, de Romans-sur-Isère 2, de Valence 1, de Valence 2, de Valence 3, de Valence 4 : toutes les communes
•Canton de Bourg-de-Péage : communes d'Alixan, Bésayes, Châteauneuf-sur-Isère et Chatuzange-le-Goubet,
•Canton de Die : toutes les communes à l'exclusion d'Aix-en-Diois, Barsac, Die, Laval-d'Aix, Molière-Glandaz, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Sainte-Croix,
•Canton de Saillans : commune de Chastel-Arnaud,
•Canton de Crest-Nord : communes d'Allex, Crest, Eurre, Mirabel-et-Blacons, Montoison,
•Canton de Crest-Sud : communes d'Autichamp, Chabrillan, Divajeu, Francillon-sur-Roubion, Grane, Puy-Saint-Martin, La Répara-Auriples, La Roche-sur-Grane, Saou et Soyans,
•Canton de Chabreuil : communes de Barcelonne, Chabeuil, Châteaudouble, Malissard, Montélier, Montvendre, Montmeyran et Upie.

a. Zone NUTS

FR716	Rhône
FR715	Loire
FR714	Isère
FR713	Drôme
FR712	Ardèche
FR71	Rhône-Alpes
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Viognier B
Muscat à Petits Grains Blancs
Jacquere B
Chardonnay B
Altesse B
Grenache N
Aligoté B
Chenin B
Chasselas B
Ravat Blanc B
Gamay N
Gamay de Chaudenay
Feunate N
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Cinsaut N
Clairette B
Roussanne B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Marsanne B
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mondeuse Blanche B
Verdesse B
Carignan N

c. Autres variétés

durif N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Le territoire La zone géographique de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » occupe une situation privilégiée au sein de la région Rhône-Alpes. Dans une grande variété de paysages vallonnés, forestiers ou cultivés, la vue s'échappe sur la Vallée du Rhône et le Parc Naturel du Pilat. Le paysage s'ouvre aisément à l'est sur les Alpes et le Jura, et bénéficie des influences méridionales de la Drôme et de l'Ardèche. Ce territoire est vaste, situé sur des cantons du sud de la Loire (vallée du Gier), du Rhône, de l'Isère dite rhodanienne, du nord de la Drôme ainsi que du nord de l'Ardèche. Cependant, sa géographie est relativement simple puisqu'il suit le cours du Rhône bordé par des collines. Éléments de géologie et sols Les évènements géologiques qui se sont succédés au cours du temps dans cette partie septentrionale de la vallée du Rhône ont abouti à une topographie extrêmement contrastée. Les plaines alluvionnaires du Rhône dépourvues de relief côtoient des pentes très vives et des petits plateaux. Le vignoble, qui dispose parfois de peu de place, est partout présent. Les sols granitiques prédominent sur le territoire. On trouve également des sols issus de l'altération de roches métamorphiques, leptynites, anatexites et le gneiss. Ces sols sont caractérisés par la présence de minéraux comme le quartz, le mica blanc et noir, ils ont un fort pouvoir d'accumulation de chaleur, et par là, concourent à une bonne maturation des raisins. Sur les pentes douces des collines, on trouvera également des épandages caillouteux et dans la vallée des sols caillouteux argilo-calcaires. Climat Le climat est de type semi-continental avec des influences alternées des climats méditerranéen (Drôme, Ardèche), continental et océanique. Les hivers sont assez rigoureux avec parfois de fortes gelées et des chutes de neige épisodiques. A l'ouest, les reliefs montagnards ont une influence notoire et les températures sont plus fraîches. Les étés sont chauds et ensoleillés. Le vent y souffle souvent et le Mistral (vent violent, froid et sec venant du nord) s'y fait sentir. Le vent du sud souffle violemment à l'avant des perturbations en provenance du sud-ouest. Ce régime de vent d'orientation méridienne (nord-sud) est dû à l'alignement de la vallée du Rhône et aux reliefs à l'ouest (Massif central) et à l'est (Alpes) qui

canalisent le vent dans la vallée. La pluviométrie est régulière même si l'été les orages peuvent être fréquents.

Informations détaillées sur le produit:

L'encépagement monovariétal est une des spécificités des exploitations viticoles de ce vignoble.
Les vins rouges sont principalement élaborés à partir des cépages syrah N, gamay N et merlot N. Ils sont denses, profonds avec des notes minérales marquées souvent accompagnées d'arômes de fruits rouges. Leurs tanins sont soyeux. Les rosés sont frais et fruités, d'un bon équilibre.
Les vins blancs sont principalement élaborés à partir des cépages roussanne B, marsanne B et viognier B. Ils sont frais et tout en finesse avec des notes florales, parfois grillées ou encore avec des arômes classiques de fruits à chair jaune ou blanche lorsque le cépage viognier, dont la zone des Collines Rhodaniennes constitue le berceau, s'exprime pleinement.

Lien causal:

Implantée par les Grecs (V^{ème} siècle av J.C) et développée lors du passage des Romains dans la région, il y a donc fort longtemps que la vigne est cultivée sur les bords du Rhône.
Sur ce territoire, les contraintes du relief ont fait naître des exigences très fortes dans la conduite de la vigne (ébourgeonnage, travaux en vert, maîtrise des rendements). On retrouve également ce niveau d'exigence dans la vinification et l'élevage du vin. Mais, c'est surtout la proximité des grandes appellations voisines et la mixité du vignoble partagé entre ces appellations d'origine et les indications géographiques pour de nombreux vignerons des Collines Rhodaniennes qui ont engendré une forte émulation tirant la qualité de ces vins vers le haut.
Sur certains secteurs, comme la Vallée du Gier, les vignerons travaillent à la réintégration d'anciens cépages autochtones dans le but d'identifier encore d'avantage le vin à son territoire.
L'exposition sud-est ou sud ouest offre un très bon ensoleillement au vignoble. La modération et la régularité des climats permettent aux fruits de mûrir sans excès tout en livrant leurs caractéristiques.
En outre, le positionnement septentrional des Collines Rhodaniennes offre au moment de la maturation des raisins une alternance de journées chaudes et de nuits plus fraîches, ce qui confère à ces vins (notamment les blancs) une belle finesse aromatique.
Les vignerons des « Collines Rhodaniennes » ont su élaborer des vins sensiblement différents de ceux des terroirs des AOC : utilisation de barriques d'acacia ou encore élaboration de vins avec des sucres résiduels.
Forte de la réussite économique viticole de cette zone septentrionale, on constate que cette indication géographique protégée se caractérise par une proportion très importante de vins mis en bouteille à la propriété qui sont commercialisés avec

une forte valeur ajoutée.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » est constituée, d'une part, des territoires des arrondissements suivants, hormis ceux des communes listées au 4.1 :

•arrondissements de Privas et de Tournon-sur-Rhône (situés dans le département de l'Ardèche)
•arrondissement de Saint-Etienne (situé dans le département de la Loire)
•arrondissement de Lyon (situé dans le département du Rhône)
•arrondissement de Grenoble et de Vienne (situés dans le département de l'Isère)
•arrondissements de Die et de Valence (situés dans le département de la Drôme),

et, d'autre part, des territoires des arrondissements limitrophes de ceux précités, à savoir,

•arrondissement de Nîmes (situé dans le département du Gard)
•arrondissement de Largentière (situé dans le département de l'Ardèche)
•arrondissements de Le Puy-en-Velay et d'Yssingeaux (situés dans le département de la Haute-Loire)
•arrondissements de Montbrison et de Roanne (situés dans le département de la Loire)
•arrondissement de Villefranche-sur-Saône (situé dans le département du Rhône)
•arrondissement de Bourg-en-Bresse (situé dans le département de l'Ain)
•arrondissement de La Tour-du-Pin (situé dans le département de l'Isère)
•arrondissements de Chambéry et Saint-Jean-de-Maurienne (situés dans le département de la Savoie)
•arrondissements de Briançon et de Gap (situés dans le département des Hautes-Alpes)
•arrondissement de Nyons (situé dans le département de la Drôme).
•arrondissement d'Avignon (département : Vaucluse)

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » est constituée, d'une part, des territoires des arrondissements ci-dessus désignés, hormis ceux des communes listées au 4.1 et ceux des communes situées dans la Drôme et incluses dans l'aire géographique de l'AOC Clairette de Die et de l'AOC Crémant de Die à savoir :

•Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles. 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles,Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-aop-dgpaat@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Collines Rhodaniennes

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 20/12/2011 14:10 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Atlantique (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	syndicat des producteurs de vin de pays de l'Atlantique
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	"Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges"
Nationalité:	France
Adresse:	maison de l'agriculture et de la forêt 6 parvis des chartrons 33 075 BORDEAUX CEDEX France
Téléphone:	(33)(0)5 56 00 81 00
Télécopieur:	(33)(0)5 56 00 81 09
Adresse(s) électronique(s):	info@fcva.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Atlantique.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Atlantique publiée au JORF du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Atlantique (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 73, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 607/2009
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée " Atlantique" sont des vins tranquilles rouges, rosés et blancs.
Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Atlantique » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol.
Les teneurs (maximum ou minimum) en anhydride sulfureux total, en acidités volatile et totale, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges présentent des tanins souples et harmonieux. Ils sont équilibrés, fruités et élégants. Les vins blancs et rosés expriment pleinement la fraicheur et les arômes des cépages dont ils sont issus. Ils s'expriment avec beaucoup de finesse.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter en matière de pratique oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Atlantique » sont réalisées dans les départements de la Charente, de la Charente-Maritime, de la Dordogne et de la Gironde ainsi que sur le territoire des communes suivantes du département du Lot-et-Garonne : - Cantons de Bouglon, Casteljaloux, Duras, Houeillès, Lavardac et Meilhan-sur-Garonne : toutes les communes - Canton de Damazan : communes de Ambrus, Buzet-sur-Baïse, Caubeyres, Damazan, Fargues-sur-Ourbise, Puch-d'Agenais, Razimet, Saint-Léon et Saint-

Pierre-de-Buzet - Canton de Laplume : communes de Sainte-Colombe-en-Bruilhois et Sérignac-sur-Garonne - Canton de Lauzun : commune de Peyrière - Canton de Marmande : communes de Beaupuy, Marmande, Mauvezin-sur-Gupie, Sainte-Bazeille, Saint-Martin-Petit et Virazeil - Canton de Le Mas-d'Agenais : commune de Samazan - Canton de Nérac : communes de Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon et Nérac - Canton de Seyches : communes de Cambes, Castelnau-sur-Gupie, Caubon-Saint-Sauveur, Escassefort, Lachapelle, Lagupie, Lévignac-de-Guyenne, Monteton, Saint-Avit, Saint-Géraud, Saint-Pierre-sur-Dropt et Seyches

a. Zone NUTS

FR614	Lot-et-Garonne
FR612	Gironde
FR611	Dordogne
FR61	Aquitaine
FR532	Charente-Maritime
FR531	Charente
FR53	Poitou-Charentes
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Crouchen B
Danlas B
Mouyssagues N
Persan N

Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Perdea B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Courbu Noir N
Pagadebiti B
Bouchalès N
Bouquettraube B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Bouteillan B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Duras N
Bouillet N
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Sciacarello N
Aramon Blanc B

Ribol N
Jacquere B
Chardonnay B
Chasan B
Valdiguié N
Riminèse B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chatus N
Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Vert B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau Gris
Romorantin B
Gringet B
Arrouya N
Chasselas B
Len de l'El B
Arriloba B
Téoulier N
Lauzet B
Segalin N
Carmenere N
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Joubertin N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Castets N
Knipperle B
Arbane B
Aranel B
Tibouren N

Cesar N
Aramon N
Jurançon Noir N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Carcajolo Blanc B
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Gascon N
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Sacy B
Fer N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Feunate N
Fuella Nera N
Saint-Pierre Dore B
Tressot N
Folignan B
Franc Noir de la Haute Saône N
Abouriou N
Abondant B
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Codivarta B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Grassen N
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B

Gramon N
Graisse B
Genovese B
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Gouget N
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Goldriesling B
Tourbat B
Aleatico N
Claverie B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Béclan N
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Merille N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Mayorquin B
Bequignol N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B

Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N
Blanc Dame B
Ekigaina N
Elbling B
Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Brun Argente N
Milgranet N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Camaralet de Lasseube B
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Lival N
Precoce Bousquet B
Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Aubin Vert B
Aubin B
Macabeu B

Mauzac Rose Rs
Prunelard N
Carcajolo N
Bachet N
Liliorila B
Arrufiac B
Carignan N
Listán
Manseng Noir N
Select B
Mancin N
Portan N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Brun Fourca N
Corbeau N
Durif N
Gamaret N
Négert de Banhars N
Rivairenc N
Alvarinho B
Furmint B
Picardan B
Rivairenc blanc B
Rivairenc gris G,Saint Côme B,

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de production s'étend sur l'ensemble des départements de la Charente, de la Charente-Maritime, de la Dordogne, de la Gironde et la partie ouest du département du Lot-et-Garonne. Le nom de cette indication géographique protégée est étroitement lié à la proximité de l'Océan Atlantique qui longe à l'ouest l'aire géographique sur 250 kilomètres. Baignée par de grands fleuves et rivières : Garonne, Dordogne, Charente, Lot et leurs nombreux affluents, et, entaillée d'ouest en est, en son centre, par le large

estuaire de la Gironde, cette région présente un climat tempéré océanique fortement influencé par la proximité de ces masses d'eau et par le courant chaud du Gulf Stream. Les hivers sont doux et humides et les étés chauds, secs et ensoleillés. L'ensoleillement moyen est d'environ 1950 heures par an. Ces conditions climatiques sont tout à fait favorables à la culture de la vigne. La douceur maritime, par l'effet des marées remontant les estuaires et des vents marins dominants d'Ouest, se fait sentir jusqu'à plus de cent kilomètres des embouchures des fleuves. Le climat océanique s'atténue vers l'Est avec des tendances plus continentales aux hivers plus froids et aux étés plus chauds. On distingue trois types principaux de sols très favorables à l'implantation de vignobles: des sols bruns argilo-calcaires sur le substrat calcaire, des sols lessivés de boulbènes (limono-sableux) issus de recouvrements de limons éoliens sur les « *sables, argiles et graviers du Périgord* » et des sols alluviaux de graviers, argile, sables et limons en différentes proportions correspondant aux terrasses anciennes et récentes des fleuves et rivières.

Informations détaillées sur le produit:

Le bassin de production, par sa large fenêtre sur la mer, est ouvert aux échanges commerciaux depuis l'Antiquité. Sous l'influence romaine, la culture de la vigne apparaît dans le sud-ouest de la France. Au Moyen-âge, l'essor du vignoble est étroitement lié à la possession de l'Aquitaine par la couronne d'Angleterre. La notoriété des vins qui portent souvent le nom des ports fluviaux à partir desquels ils sont embarqués, s'accroit considérablement dans toute l'Europe. De grands ports tels que Bordeaux ou La Rochelle s'établissent autour du négoce maritime de vins et eaux-de-vie de toute la région.

La majeure partie de la production viticole de la région est consacrée en appellations d'origine contrôlées. Dans le contexte de la mise en place de bassins de production et dans le cadre de la définition d'une segmentation des vins produits dans de grandes zones viticoles, les vins de pays de l'Atlantique se sont développés et constituent ainsi le socle de cette nouvelle segmentation. La première récolte eut lieu en 2006.

L'IGP « Atlantique » se décline dans les 3 couleurs avec une majorité de vins rouges (50 %), et des vins blancs et rosés en proportions équivalentes (25%). Les cépages utilisés sont majoritairement les cépages traditionnels du sud-ouest représentés, pour les vins rouges et rosés, par le merlot N, le cabernet-sauvignon N, le cabernet franc N et le cot N (ou malbec) et, pour les vins blancs, par le sauvignon B, le sémillon B et l'ugni blanc B. La possibilité d'implanter les cépages d'autres vignobles est laissée aux producteurs, permettant l'adaptation et l'évolution qualitative des productions, ainsi que la production de vins de cépages aux noms de reconnaissance facile par le consommateur.

Les vins produits sont souples, fruités, aromatiques. La production de l'IGP « Atlantique » est en moyenne de 25 000 hectolitres par an pour ses quatre premières années de production.

Lien causal:
Le vignoble est installé historiquement depuis 2000 ans sur l'ensemble de l'aire géographique de l'IGP Atlantique, preuve de l'adéquation historique de cette région à la production de vins. Ces vins sont largement commercialisés localement à destination du tourisme sur la côte Atlantique. Les vins blancs et rosés, par leur fraîcheur, se prêtent particulièrement à une consommation rapide estivale en accompagnement des huîtres de Marennes ou d'Arcachon et autres produits du sud-ouest de la France. Les vins rouges, plus spécifiques de cette région de France, sont le complément de gamme des vins à appellations d'origine produits sur le même territoire et notoirement connus du monde entier. Le climat, tempéré par sa proximité de l'océan Atlantique, conduit à l'élaboration de vins équilibrés, frais et élégants, et de vins exprimant pleinement les typicités des cépages dont ils sont issus. Ces produits permettent une approche conviviale des vins de notre région, initiant la découverte des multiples appellations d'origine protégées aux typicités marquées formant la mosaïque de ce territoire.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Atlantique » est constituée par les arrondissements suivants, limitrophes de la zone géographique : - Département de la Vendée : Fontenay-le-Comte, Les Sables d'Olonne - Département des Deux-Sèvres : Niort - Département de la Vienne : Montmorillon - Département de la Haute-Vienne : Bellac, Limoges, Rochechouart - Département de la Corrèze : Brive-la-Gaillarde - Département du Lot : Cahors - Département du Lot-et-Garonne : •Arrondissement d'Agen : toutes les communes des cantons d'Agen, Astaffort et Port-Sainte-Marie ainsi que les communes suivantes du canton de Laplume : Aubiac, Brax, Estillac, Laplume, Marmont-Pachas, Moirax, et Roquefort. •Arrondissement de Marmande : toutes les communes des cantons de Castelmoron-sur-Lot et Tonneins ainsi que les communes suivantes du canton de Lauzun : Agnac, Allemans-du-Dropt, Armillac, Bourgougnague, Laperche, Lauzun, Lavergne, Miramont-de-Guyenne, Montignac-de-Lauzun,	

Puysserampion, Roumagne, Saint-Colomb-de-Lauzun, Saint-Pardoux-Isaac et Ségalas, les communes suivantes du canton de Le Mas-d'Agenais : Calonges Caumont-sur-Garonne Fourques-sur-Garonne Lagruère Le Mas-d'Agenais Sainte-Marthe Sénestis et Villeton, les communes suivantes du canton de Marmande : Agmé, Birac-sur-Trec, Fauguerolles, Gontaud-de-Nogaret, Hautesvignes, Longueville, Saint-Pardoux-du-Breuil et Taillebourg, et les communes suivantes du canton de Seyches : Montignac-Toupinerie, Puymiclan et Saint-Barthélémy-d'Agenais

•Arrondissement de Nérac : toutes les communes des cantons de Francescas et Mézin ainsi que les communes suivantes du canton de Damazan : Monheurt et Saint-Léger, et les communes suivantes du canton de Nérac : Andiran, Fréchout et Saumont

•Arrondissement de Villeneuve-sur-Lot : toutes les communes des cantons de Cancon, Castillonès et Monclar

- Département du Gers : Condom
- Département des Landes : Mont-de-Marsan

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée "Atlantique" peut être complétée par les mentions suivantes : •La mention d'un à plusieurs cépages. •Les mentions « primeur » ou « nouveau ». 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative à l'IGP Atlantique et aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:34 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux de l'Ain (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat de producteurs Vins des Alpes du Nord
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs , impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	40 rue du Terraillet 73190 SAINT- BALDOPH France
Téléphone:	+33 479 33 17 36
Télécopieur:	+33 10479604910
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDCIGPCoteauxDeLAin.doc

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Coteaux de l'Ain paru au JORF du 10 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux de l'Ain (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés, blancs. Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5% vol. La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 g/l au stade du conditionnement. Pour les vins tranquilles, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité totale, acidité volatile et en anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité totale, acidité volatile, en anhydride sulfureux total et anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Pour les vins tranquilles blancs, il est recherché un équilibre entre la fraîcheur, la

minéralité et une expression aromatique variétale. Les vins sont parfois légèrement perlants.
Les vins rosés ont aussi cette fraîcheur et des nuances aromatiques de petits fruits rouges, le profil variant selon les cépages utilisés.
Les vins rouges sont légers, peu tanniques, faciles et agréables à boire dans leur prime jeunesse.
Les vins mousseux de qualité, blancs ou rosés, présentent une mousse fine. Les caractéristiques aromatiques varient selon les cépages et sont généralement de type floral ou rappelant les fruits à chairs blanches.
Les vins mousseux de qualité rouges présentent très souvent des notes aromatiques dominées par des arômes de petits fruits rouges.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée "Coteaux de l'Ain", sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 100 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont réalisées dans le département de l'Ain.

a. Zone NUTS

FR711	Ain
FR71	Rhône-Alpes
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Rouges
Persan N
Muscat Cendré B
Muller-Thurgau B
Seyval B
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Jacquere B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B

Altesse B
Grenache N
Chatus N
Aligoté B
Chenin B
Gringet B
Chasselas B
Carmenere N
Landal N
Cesar N
Grenache Gris
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Gamay N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Savagnin Blanc B
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Marsanne B
Plantet N
Melon B
Pinot Gris G
Mondeuse N

Mondeuse Blanche B
Pinot Blanc B
Molette B
Meunier N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Poulsard N
Cardinal N
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Arvine B
Corbeau N
Furmint B
Gamaret N
Mècle N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
L'Ain, cours d'eau qui traverse du nord au sud ce même département a donné son nom à cette indication géographique protégée. La zone géographique se situe sur la frange supérieure de la région Rhône-Alpes, bordée au nord respectivement par le massif jurassien et à l'est par le fleuve Rhône et le massif alpin. Un autre fleuve, la Saône, délimite sa partie ouest. Son territoire présente une diversité de reliefs qui prennent la forme d'une succession de monts entaillés par des combes et formant des plateaux. Le fossé bressan (Bresse, plaine de l'Ain, Val de Saône) s'appuie sur les contreforts du Revermont. Au nord-est s'étend le pays de Gex qui appartient au bassin du Léman séparé du reste du département de l'Ain par une cluse profonde entaillée par le fleuve Rhône. Les sols sont à dominante calcaire et marneuse avec des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes), des moraines glaciaires ou des alluvions anciennes. On trouve des coteaux sur éboulis calcaires ou sur terrains argilo calcaires. La région est dominée par le climat océanique, avec des précipitations abondantes et régulières . Le vignoble reste cependant sous les influences méridionale et continentale : si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone

connaît également des étés chauds.
Dans ce contexte, l'orientation et l'altitude prennent une grande importance pour offrir à la vigne des sites favorables à la maturité des raisins.

Informations détaillées sur le produit:

Les Romains, en bons agronomes, trouvèrent et exploitèrent dans la région les vignes gauloises laissées à l'abandon.
Au Moyen Age, seuls subsistent des vignobles de qualité donnant des vins fins d'un goût délicat. La quasi-exclusivité viticole que conservèrent les moines jusqu'au XVIIIe siècle tient à l'absence de motivation commerciale dans le monde rural de l'Ain.
Le vignoble de l'Ain connut son apogée entre les années 1830 et 1870 avec une superficie en vignes dans le département de l'Ain dépassant 20 000 hectares.,
Le docteur Jules Guyot, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la vigne représente 25 % du produit agricole du département.
Depuis cette époque, le vignoble de l'Ain est implanté en coteaux, sur des sites reconnus et identifiés dans les enquêtes citées ci-dessus. Les vins produits dans le Pays de Gex, le Revermont, le Val de Saône et le Valromey constituent une importante partie de la production des vins de l'Ain identifiée par les consommateurs.
Le vignoble de l'Ain s'est ainsi établi sur les sites les plus favorables, souvent sur les pentes en bordure des fleuves ou du lac Léman, au nord est de l'aire géographique de production, constituant un vignoble en îlots. Dans ces îlots, les viticulteurs ont utilisé divers cépages en recherchant la meilleure adéquation entre le terrain, les contraintes climatiques et les caractéristiques culturales et physiologiques de ces cépages.
C'est ainsi que sont introduites au XVème siècle, les vignes conduites en « hautins ou « hutins ». Les plants de vigne sont plantés autour d'un arbre auquel les sarments s'accrochent, échappant ainsi aux rigueurs du climat de cette période et permettant un gain de place non négligeable.
Conséquence de la crise phylloxérique, cette méthode de conduite a quasiment disparu de nos jours.
Située au carrefour des influences viticoles Jurassienne, Suisse, Savoyarde, Beaujolaise et Bourguignonne, le vignoble de l'Ain a emprunté à ses voisins, des cépages qui ont trouvé des terroirs d'expression sur ces coteaux : ainsi le Chasselas, le Chardonnay et l'Aligoté, le Gamay sont venus compléter la liste de cépage plus locaux. La diversité d'adaptation de ces cépages se retrouve dans la variété des produits que propose cette IGP.
La production est centrée majoritairement sur les vins blancs secs et les vins rouges.
Pour les vins tranquilles blancs, il est recherché un équilibre entre la fraîcheur, la minéralité et une expression aromatique variétale. Les vins sont parfois légèrement perlants.

Les vins rosés ont aussi cette fraîcheur et des nuances aromatiques de petits fruits rouges, le profil variant selon les cépages utilisés.
Les vins rouges sont légers, peu tanniques, faciles et agréables à boire dans leur prime jeunesse.
Les vins mousseux de qualité, blancs ou rosés, présentent une mousse fine. Les caractéristiques aromatiques varient selon les cépages généralement de type florale et rappelant les fruits à chairs blanches.
Les vins mousseux de qualité rouges présentent très souvent des notes aromatiques dominées par des arômes de petits fruits rouges.
Ces vins sont le plus souvent présentés au consommateur avec la mention du cépage.

Lien causal:

La diversité des situations pédoclimatiques ainsi que l'influence des vignobles voisins a conduit les vignerons à implanter de nombreux cépages et à diversifier également la production en types de produits différents localisés sur les sites où la vigne, protégée des influences continentales du climat de l'Ain peut assurer la maturité de ses fruits.
L'élaboration de vins tranquilles, de vins mousseux est également le fruit du savoir faire de vignerons inventifs devant composer en permanence avec les contraintes du milieu.
Cette palette de produits, reconnue par les consommateurs, participe à la réputation des vins de l'IGP « Coteaux de l'Ain ». Cette réputation plutôt locale et régionale évolue encore aujourd'hui, développée et portée par le dynamisme des opérateurs de l'IGP intervenant au sein des dénominations géographiquement identifiées dans le cahier des charges. Ces éléments concourent à la spécificité des vins de l'Ain.
Par leur action de restructuration du vignoble, les vignerons producteurs de l'IGP participent à la caractérisation du paysage de leur territoire et concourent ainsi à la notoriété de leurs produits.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » est constituée par les arrondissements limitrophes de l'aire géographique suivants:

•arrondissement de Mâcon (département de la Saône et Loire), arrondissement de Villefranche-sur-Saône (département du Rhône), arrondissement de Lons-le-Saunier (département du Jura), arrondissement de Chambéry (département de la Savoie).

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée «Coteaux de l'Ain» peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les dispositions fixées dans le cahier des charges. •«Pays de Gex» •«Revermont» •« Val de Saône » •« Valromey » Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Val de Saône», « Revermont », « Pays de Gex » et « Valromey » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Coteaux de l'Ain ». 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 ». L'indication géographique protégée «Coteaux de l'Ain» peut être complétée par les mentions suivantes : •les mentions "primeur" ou "nouveau" pour les vins tranquilles. •le nom d'un à plusieurs cépages.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+33 149 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Ain

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 12:41 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Calvados (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vins de pays du Val de Loire
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charge.
Nationalité:	France
Adresse:	37 avenue Jean Joxé 49100 Angers France
Téléphone:	33(0)241872581
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	vdpvaldeloire@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125001A CDC IGP Calvados.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Calvados publié au Journal officiel de la République française du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Calvados (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée "Calvados" sont des vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.
Les vins indication géographique protégée « Calvados » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5 %.
Les teneurs (minimum et maximum) en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total et le titre alcoométrique volumique total sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.
Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine finesse.
Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
L'écartement entre les rangs doit être de 2 mètres maximum.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés, gris 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 au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de

l'indication géographique protégée « Calvados » sont réalisées dans le département du Calvados.

a. Zone NUTS

FR251	Calvados
FR25	Basse-Normandie
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Rouges
Muscat Cendré B
Orbois B
Cot N
Muller-Thurgau B
Negrette N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat Ottonel B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Chardonnay B
Riesling B
Chenin B
Grolleau N
Grolleau Gris
Chasselas B
Sauvignon Gris G
Gamay N

Sacy B
Gewürztraminer Rs
Abouriou N
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Savagnin Rose Rs
Savagnin Blanc B
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Melon B
Egiodola N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Auxerrois B
Poulsard N
Portugais Bleu N

c. Autres variétés

gamaret N
Gamay de Chaudenay N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Au nord-ouest de la France et au sein du département du Calvados se distingue par ses sols et son climat une zone de la moyenne vallée de la Dives, fleuve côtier traversant celui-ci du Sud au Nord. Le vignoble s'y développe sur des sols argilo-calcaires superficiels, filtrants, et très pierreux, sur formations bathoniennes, en pente sud à sud-est, et à faible altitude (30 à 70m). Il est sous l'influence climatique directe de la vallée de la Dives. Les précipitations y sont de l'ordre de 600 mm par an sur une moyenne trentenaire. Son microclimat

est à tendance océanique avec des nuances méridionales.
Ainsi, ces caractéristiques sont propices au développement de la vigne.
Aujourd'hui, les vignes sont implantées uniquement sur le territoire de l'ancienne commune de Grisy (rattachée depuis à celle de Vendeuvre).

Informations détaillées sur le produit:

Un vignoble existait déjà jusqu'à la fin du 18ème siècle, à l'emplacement exact de l'actuel.
Cet antécédent historique est attesté par des actes notariés, et la carte dite « de Cassini » géographe officiel du roi Louis XV. Grâce à un milieu géographique particulièrement bien adapté, ce vignoble a pu être réimplanté et sa renaissance remonte à 1995.
Les sols assurent à la vigne une parfaite régularité de l'alimentation en eau tout au long du cycle végétatif, et ont la capacité de se réchauffer rapidement. C'est grâce à cela, que quelques cépages ont su s'adapter, comme le pinot noir N, le pinot gris G, l'auxerrois B, le sauvignon B, le chardonnay B, le melon B et le müller-Thurgau B.
Ces cépages sont principalement vinifiés en mono-cépages ce qui permet l'expression maximale du terroir dont ils sont issus.
Les vins sont généralement secs et d'une grande finesse. De plus petites productions en vins blancs et rosés peuvent présenter des notes moelleuses.
L'IGP Calvados se décline également avec la mention « primeur »
ou « nouveau ». Ce sont des vins friands, aromatiques et légers.

Lien causal:

La conjonction de facteurs naturels associant un sol mince calcaire en situation de pente exposée sud-est et soumis à un microclimat sec, exceptionnel en Normandie, a permis de révéler des vins d'une grande finesse.
La réputation du vignoble est déjà bien établie, notamment grâce à différents concours, et à sa diffusion extraterritoriale. Les vins répondent à une demande locale forte, et ils contribuent au maintien d'une activité économique, touristique et folklorique dans ce petit coin de Normandie.
Tout ceci est donc propice au développement d'un petit vignoble permettant la production de vins à forte typicité recherchés par les consommateurs.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage

Description de la condition

L'indication géographique protégée « Calvados » peut être complétée par le nom

de l’unité géographique plus petite « Grisy » selon les conditions fixées dans le des charges.
L’indication géographique protégée « Calvados » peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages.
L’indication géographique protégée « Calvados » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».
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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33(0)149554955
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Calvados

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:36 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux de Glanes (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vins "Côtes du lot"
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	. Pôle Vitivinicole 46140 Anglars-Juillac France
Téléphone:	(33) (0)5 65 20 81 86
Télécopieur:	(33) (0)5 65 20 81 88
Adresse(s) électronique(s):	vindepaysdulot@laposte.net

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127040A CDC IGP Coteaux de Glanes.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Coteaux de Glanes publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux de Glanes (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

L'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol. pour les vins rouges, rosés et blancs.
Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en acidité volatile maximale de :
- 15.29 meq/l (0,75g/l en acide sulfurique) pour les vins rouges, quelle que soit leur teneur en sucres résiduels, et pour les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels (glucose + fructose) ;
- 12.24 meq/l (0.60g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels (glucose + fructose).

Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de :
- 175 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant moins de 5 g/l de sucres résiduels (glucose + fructose) ;
- 200 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant plus de 5 g/l de sucres

résiduels (glucose + fructose). A l'exception des vins revendiquant les mentions «primeur» ou «nouveau», les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise à la consommation. Le titre alcoométrique volumique total maximum des vins est fixé par la règlementation communautaire. Les teneurs (minimum ou maximum) en anhydride sulfureux total des vins rouges, en acidité totale sont fixées par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont caractérisés par une couleur rubis plus ou moins soutenue et des arômes de fruits rouges sur les vins jeunes, qui peuvent évoluer vers des notes épicées en fonction de l'élevage. La bouche est équilibrée, avec des tanins fondus et soyeux, et une bonne longueur en fin de bouche. Certaines cuvées présentent une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés sont équilibrés en bouche, caractérisés par des arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot. Les vins blancs, sont des vins très aromatiques, à dominance de fruits exotiques et de fruits à chair blanche, présentant une bonne longueur en bouche.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production pour les vins blancs.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Lot :
Bretenoux, Belmont-Bretenoux, Cornac, Glanes, Prudhomat, Saint-Laurent-les-Tours et Saint-Michel-Loubéjou.

a. Zone NUTS

FR625	Lot
FR62	Midi-Pyrénées
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Cot N

Viognier B
Chardonnay B
Valdiguié N
Chenin B
Segalin N
Castets N
Jurançon Noir N
Gamay N
Fer N
Gamay de Chaudenay
Abouriou N
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Merille N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Mauzac B

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » est réservée à sept communes du nord-est du département du Lot, dans le sud-ouest de la France. Le vignoble des Coteaux de Glanes se situe aux confins nord-est du Haut-Quercy, où les grands causses calcaires du secondaire viennent buter sur les terrains primaires des premiers contreforts du Massif Central (le Ségala). Le réseau hydrographique secondaire lié aux affluents de la Dordogne que sont la Cère, le Mamoul et la Bave, a disséqué les causses jurassiques en coteaux accidentés au relief contrasté. Les parcelles de vigne sont implantées sur le haut des coteaux bien exposés, présentant un sol argilo-calcaire bien drainé. Les vergers de noyers,

les prairies et les bois de chênes ponctuent le paysage.
Le climat est de type atlantique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Globalement, les hivers sont froids, marqués par l'influence continentale due à la proximité du Massif Central. Le printemps présente une nette élévation des températures et de la pluviométrie. L'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. Le début de l'automne est doux et ensoleillé.

Informations détaillées sur le produit:

La vigne a été implantée dans la région de Glanes vraisemblablement par les moines bénédictins de l'Abbaye de Beaulieu-sur-Dordogne, fondée en 855 sur l'autre rive de la vallée de la Dordogne. Il n'existe pas d'écrits, mais la mémoire populaire parle de la vigne en tant que monoculture pendant plusieurs siècles.
Le vignoble des Coteaux de Glanes se situe dans une frange de vignobles qui allait de la basse Corrèze au nord de l'Aveyron. De par leur situation géographique, ces zones de production commercialisaient traditionnellement le vin en Auvergne, région toute proche. Vers la fin du XIXème siècle, Arsène Vermenouze, poète cantalou, évoque les Auvergnats des environs d'Aurillac et de leurs voisins Ségalins qui repartaient vers « la montagne » avec des cargaisons de barriques sur des chars tirés par des bœufs salers. Ainsi, la réputation des vins de Glanes est liée à la proximité des montagnes auvergnates ainsi qu'au passage des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle se rendant à Rocamadour ou à Conques.

L'arrivée du phylloxera à la fin du XIXème siècle décime le vignoble en grande partie et génère un important exode rural. La culture de la vigne se perpétue tant bien que mal sur la région, entravée par les deux guerres mondiales.

C'est à la fin des années 1960 que les vignerons renouent avec la tradition pour préserver l'identité et la notoriété des vins de Glanes. D'importants travaux d'expérimentation et de sélection sont alors engagés. Les plantations de merlot N, gamay N et chardonnay B côtoient les cépages traditionnels (chenin B, fer N, castets N, abouriou N, mérille N, validiguié N). Les techniques de viticulture et les méthodes de vinification ayant beaucoup progressé, un groupe de huit vignerons décide de mettre en commun leurs compétences en 1976 en formant un G.A.E.C regroupant 5,5 ha de vigne. Ensemble, ils construisent un chai de vinification en 1980 sur la commune de Glanes et créent la cave coopérative des Vignerons du Haut-Quercy. Des règles communes de production sont alors définies dans un souci constant de recherche de la qualité, aboutissant à la création du vin de pays des Coteaux de Glanes par décret du 16 novembre 1981.

A ce jour, sept viticulteurs exploitant une superficie d'une quarantaine d'hectares sont réunis au sein d'une cave coopérative. La récolte 2009 s'élève à près de

2000 hl, dont 3/4 de vin rouge et 1/4 de vin rosé. Si la production de vin blanc est aujourd'hui modeste, elle n'en est pas moins traditionnelle puisque selon P. Galet (Cépages et Vignobles de France, tome III, 1962) « A Cornac et Bretenoux, on pouvait goûter de bons petits vins blancs. »

Les vins rouges et rosés sont principalement issus des cépages gamay N et merlot N. Les vins rouges sont caractérisés par une couleur rubis plus ou moins soutenue et des arômes de fruits rouges sur les vins jeunes, qui peuvent évoluer vers des notes épicées en fonction de l'élevage. La bouche est équilibrée, avec des tanins fondus et soyeux, et une bonne longueur en fin de bouche. Certaines cuvées présentent une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés sont équilibrés en bouche, caractérisés par des arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot.

Les vins blancs, issus principalement des cépages chenin B et chardonnay B, sont des vins très aromatiques, à dominance de fruits exotiques et de fruits à chair blanche, présentant une bonne longueur en bouche.

Lien causal:

Les vignerons des Coteaux de Glanes ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette petite région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne. La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, généralement doux et ensoleillés, permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux.

La notoriété des vins des Coteaux de Glanes s'appuie sur les échanges commerciaux avec l'Auvergne toute proche depuis de nombreuses années. Cette notoriété a bénéficié également du passage des pèlerins se rendant à Rocamadour ou à Conques.

La pérennité de ce petit vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits. Le groupe humain a su s'adapter au fil du temps en améliorant son savoir-faire afin d'entretenir la notoriété des produits, dans un souci constant de recherche de la qualité. La sélection de cépages bien adaptés au milieu naturel, associée à une bonne maîtrise des rendements, permet aux vins des Coteaux de Glanes d'atteindre un niveau qualitatif reconnu et dont la commercialisation est essentiellement le fait de la vente directe, avec une valorisation en bouteille à 100%, largement favorisée par le développement touristique de la région.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 ». L'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud Ouest ». L'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » ainsi que par le nom d'un à plusieurs cépages.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement de territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux de Glanes

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:11 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Ariège (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération des Vins IGP du Sud-Ouest
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	. Avenue de l'Agrobiopôle – BP 82256 - Auzeville 31322 Castanet Tolosan cedex France
Téléphone:	(33) (0)5 61 75 42 82
Télécopieur:	(33) (0)5 61 75 42 80
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1126677A - Ariège - CDC.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP « Ariège » publié au Journal officiel de la République française du 9 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Ariège (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
Les vins bénéficiant de l'indication géographique prptégée "Ariège" sont des vins tranquilles, rouges, rosés et blancs et des vins de raisins surmûris blancs Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol. pour les vins blancs et rosés et de 10.5 % vol. pour les vins rouges. A l'exception des vins revendiquant les mentions « primeur » ou « nouveau », les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée «Ariège» doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise à la consommation. Au stade du conditionnement, les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » présentent : une teneur en acidité volatile maximale de : •12,24 meq/l (0,60 g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose), •15,3 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique) pour les vins rouges, et les vins blancs et

rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose). une teneur en anhydride sulfureux maximale de : •125 mg/l pour les vins rouges. •150 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5g/l (Glucose + Fructose) ; •175 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l (Glucose + Fructose). Le titre alcoométrique volumique total maximum et l'acidité totale minimum des vins tranquilles sont fixés par la règlementtaion communautaire. Les titres alcoométriques volumiques minimum, total, acquis et naturel des vins de raisins surmûris sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges, lorsqu'ils sont jeunes, sont souples, gouleyants, caractérisés par une certaine fraîcheur et par des arômes fruités au nez et en bouche. Les vins de garde, issus de cuvées de plus haute expression, présentent des arômes plus complexes, avec des notes épicées, et une structure tannique puissante leur conférant une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés, sont particulièrement fruités et friands. Ils présentent une belle vivacité associée à du gras et du volume. Les vins blancs secs, sont caractérisés, au nez par des arômes floraux et fruités, avec souvent des notes minérales. Cette minéralité se retrouve plus nettement en bouche. Les vins sont marqués par une certaine vivacité et des arômes soutenus. Les vins blancs avec restes de sucre et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 65 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 35 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

a. Zone NUTS

FR621	Ariège
FR62	Midi-Pyrénées
FR6	SUD-OUEST
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Cot N
Viognier B
Courbu B
Petit Courbu B
Ondenc B
Petit Manseng B
Chardonnay B
Chenin B
Gros Manseng B
Sauvignon Gris G
Gamay N
Fer N
Sauvignon B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Petit Verdot N
Pinot Gris G
Mauzac B
Camaralet de Lasseube B
Tempranillo N
Tannat N
Arrufiac B

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de l'indication géographique protégée « Ariège » s'étend sur l'ensemble du département de l'Ariège. Elle se situe dans le Sud-Ouest de la

France et s'étend de la bordure sud de la plaine toulousaine aux sommets des Pyrénées.
La montagne pyrénéenne couvre la moitié sud du département, jusqu'à la frontière espagnole. En remontant vers le nord, au-delà des collines sous-pyrénéennes caractérisées par une grande hétérogénéité géologique, le massif du Plantaurel, chaîne calcaire du Jurassique, d'altitude modérée, s'étend sur une bande étroite d'est en ouest sur toute la largeur du département. Ce massif est constitué de falaises calcaires dans sa partie haute formant un relief de « cuesta », sa base marneuse est plus douce. Au nord du Plantaurel, l'Ariège, coulant du Sud vers le Nord, a déposé des terrasses d'alluvions anciennes, formant un paysage de plaine très cultivée. De part et d'autre de cette plaine, on rencontre un paysage de collines correspondant aux coteaux molassiques argilo-calcaires tertiaires. Ils sont traversés à l'ouest par deux rivières, la Lèze et l'Arize. Ce sont sur ces plaines et coteaux argilo-calcaires tertiaires que s'est implanté préférentiellement le vignoble ariégeois à moins de 500 mètres d'altitude.
L'unité géographique plus petite « Coteaux de la Lèze » est réservée à 2 cantons situés de part et d'autre des deux rivières de la Lèze et de l'Arize. L'unité géographique plus petite « Coteaux du Plantaurel » est réservée à 7 cantons recouvrant les parties centrale et orientale du massif du Plantaurel.
Le climat est de type sub-méditerranéen, caractérisé par des hivers doux et des étés chauds et secs, avec un ensoleillement estival important. La pluviométrie annuelle moyenne est de 800 millimètres, avec un pic de pluviométrie au printemps. L'influence continentale augmente avec l'altitude.

Informations détaillées sur le produit:

L'implantation de la vigne sur le territoire du département de l'Ariège remonte à l'époque romaine. Grâce à l'influence monastique de l'abbaye de Saint-Antonin-de-Frédélas (Frédélas étant le nom de l'actuelle ville de Pamiers) la culture de la vigne se développe au moyen-âge.
La rivière de l'Ariège est alors navigable à partir de Pamiers. Les vins sont embarqués au port du Jeu du Mail et sont acheminés jusqu'à Bordeaux où ils sont exportés jusqu'en Angleterre. En 1285, les consuls de Pamiers traitent avec le Roi d'Angleterre pour obtenir le libre-passage de leurs vins rouges, blancs et « clairets » à Bordeaux. Fort de cette réputation, le vignoble s'étend autour de la ville et jusqu'à Varilhes. En plus de l'exportation, le vignoble approvisionne également les villages montagnards.
Au début du XVème siècle, le « Trentat » de Pamiers (Conseil communal) signale que « la plus grande part de la fortune de la cité réside dans la vigne ». Le vignoble se développe sur l'ensemble du piémont pyrénéen ariègeois.
En 1789, la région du Mas d'Azil compte prés de 2 000 ha de vignes, celle de Pamiers 1 300 ha, celle de Mirepoix 1 200 ha. De moindres surfaces sont recensées sur Foix et Saint-Girons.
En 1867, Émile Lefèvre, notaire de Pamiers et Directeur de la ferme-école de

Royat, située sur la commune de Montaut, plante ses premières vignes. Il relate ses travaux d'expérimentation dans « Notions de viticulture et de vinification enseignées à la ferme-école de Royat » Pamiers, 1876. Ainsi est mise au point la célèbre taille en cordon de Royat. La ferme-école travaille également sur un système d'encuvage par gravité. Par ses travaux, elle dynamise le vignoble ariègeois.
Les premiers symptômes du phylloxéra sont signalés dans le département en 1879. Le vignoble qui couvrait alors plus de 16000 ha est réduit à 1800 ha en 1897. Mais les hommes, attachés à cette production, replantent des vignes pour atteindre près de 6000 ha en 1903.
Les deux guerres mondiales et l'exode rural limitent la production viticole destinée principalement à la consommation familiale à partir des années 1960.
Au début des années 1990, une réflexion nait au sein d'un petit groupe d'hommes afin de réhabiliter une production de vin d'Ariège et de valoriser le savoir-faire viticole de la région. Les premiers plants de vigne relatifs à ce projet sont plantés en 1998 et les premières vinifications ont lieu en 2000. En 2009, 6 producteurs exploitent environ 60 ha de vigne.
L'indication géographique protégée « Ariège » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs.
Les vins rouges sont issus principalement des cépages syrah N, merlot N, cabernet sauvignon N et cabernet franc N. Les vins jeunes sont souples, gouleyants, caractérisés par une certaine fraîcheur et par des arômes fruités au nez et en bouche. Certaines cuvées de plus haute expression présentent des arômes plus complexes, avec des notes épicées, et une structure tannique puissante favorable à une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés, issus des mêmes cépages, sont particulièrement fruités et friands. Ils présentent une vivacité tonique qui s'associe au gras et au volume. Les vins blancs secs, issus principalement des cépages chardonnay B, chenin B, sémillon B et sauvignon B, sont caractérisés, au nez par des arômes floraux et fruités, avec souvent des notes minérales. Cette minéralité se retrouve plus nettement en bouche, associée à une vivacité tonique. Les vins sont équilibrés avec des arômes soutenus.
En 2009, la production de vins de l'IGP « Ariège » est de 1800 hl, répartis entre 75% de vin rouge, 15 % de vin rosé et 10% de vin blanc.

Lien causal:

Au pied des Pyrénées ariègeoises, les conditions naturelles sont particulièrement favorables à la culture de la vigne.
Les besoins en eau de la vigne sont couverts sur l'ensemble du cycle végétatif, notamment grâce au pic de pluviométrie printanier qui lui assure une bonne croissance végétative.
Les étés, chauds et secs, apportent un ensoleillement important favorable à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique modéré, gage d'une bonne maturité du raisin.

Principalement implantée sur les sols de coteaux argilo-calcaires bien drainés par la pente, la vigne trouve une alimentation hydrique et minérale régulière favorable à un bon équilibre.
Au cours de sa longue histoire, le vignoble ariégeois s'est développé grâce à sa notoriété acquise au-delà des mers et grâce à des hommes qui n'ont cessé d'améliorer leur savoir-faire au fil des siècles.
Les producteurs engagés aujourd'hui dans cette démarche ont su faire renaître ces traditions. En s'appuyant sur les savoir-faire développés à la ferme-école de Royat, sur l'implantation de cépages régionaux et sur la maîtrise des rendements, ils produisent aujourd'hui des vins reconnus par les consommateurs et les professionnels.
C'est par leur attachement à leurs produits, par leur dynamisme et leur détermination, que les producteurs ont su entretenir la notoriété et la réputation des vins d'Ariège.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » est constituée par les cantons de Auterive et Carbonne, situés dans le département de la Haute-Garonne et dans l'arrondissement de Muret, limitrophe de la zone géographique.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Ariège » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». L'indication géographique protégée « Ariège » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le cahier des charges : •« Coteaux de la Lèze » •« Coteaux du Plantaurel » Le nom d'une unité géographique plus petite, quand elle a été revendiquée, doit	

obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit, dans le même champ visuel que l'indication géographique protégée « Ariège ».

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

L'indication géographique protégée « Ariège» peut être complétée par les mentions suivantes :

•les mentions « primeur » ou « nouveau ». Ces mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

•le nom d'un ou plusieurs cépages.

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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques IGP Ariège

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Ariège

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:49 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Comté Tolosan (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération des Vins IGP du Sud-Ouest
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	. Avenue de l'Agrobiopôle – BP 82256 – Auzeville 31322 Castanet - Tolosan France
Téléphone:	(33) (0)5 61 75 42 82
Télécopieur:	(33) (0)5 61 75 42 80
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125350A CDC IGP Comté Tolosan.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Comté Tolosan paru au JORF du 16 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Comté Tolosan (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » sont des vins tranquilles rouges, rosés et blancs , des vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs, et des vins de raisins surmûris blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 % vol. pour les vins blancs et de 10 % vol. pour les vins rouges et rosés. A l'exception des vins revendiquant les mentions «primeur» ou «nouveau», les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée «Comté Tolosan» doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise en consommation. Au stade du conditionnement les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » présentent : •une teneur en acidité volatile maximale de : - 12,24 meq/l (0,60 g/l en acide sulfurique), pour les vins blancs et rosés,

contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose),
- 15,30 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique), pour les vins rouges, et les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose) .
• une teneur en anhydride sulfureux maximale de :
- 150 mg/l pour les vins rouges, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l (Glucose + Fructose) ;
- 175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5g/l (Glucose + Fructose) ;
- 200 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l (Glucose + Fructose).

Au stade du conditionnement les vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :
- 15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) pour les vins rouges
- 12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés

Les vins et vins de raisins surmûris présentant une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.
Pour les vins tranquilles, les teneurs (maximum et minimum) en acidité totale, en anhydride sulfureux total des vins tranquilles rouges ayant une teneur en sucre inférieur à 5 g/l, et le titre alcoométrique volumique total sont fixés par la règlementation communautaire.
Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum et maximum) en acidité totale, en anhydride sulfureux total en anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total sont fixés par la règlementation communautaire.
Pour les vins de raisins surmuris, les teneurs (maximum et minimum) en acidité volatile et en anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques volumiques acquis, total et naturel, sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités. Les tanins ronds leur confèrent un caractère léger et gouleyant.
Les vins rosés, qualifiés de friands, sont caractérisés par des arômes fruités, associés à de la fraîcheur.
Les vins blancs secs sont des vins aromatiques caractérisés par des arômes floraux et fruités. Les vins blancs avec restes de sucre et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.
Les vins mousseux présentent une finesse aromatique et une bonne acidité donnant en bouche une fraicheur gustative agréable associée à de fines bulles.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » sont réalisées dans les départements suivants : Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne.

a. Zone NUTS

FR722	Cantal
FR72	Auvergne
FR628	Tarn-et-Garonne
FR627	Tarn
FR626	Hautes-Pyrénées
FR625	Lot
FR624	Gers
FR623	Haute-Garonne
FR622	Aveyron
FR621	Ariège
FR62	Midi-Pyrénées
FR615	Pyrénées-Atlantiques
FR614	Lot-et-Garonne
FR613	Landes
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscadelle B
Cot N
Negrette N
Duras N
Petit Manseng B
Chardonnay B
Chenin B
Gros Manseng B

Len de l'El B
Gamay N
Sauvignon Blanc B
Ugni Blanc B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Mayorquin B
Mauzac B
Tannat N

c. Autres variétés

fer servadou N
Corbeau N
Furmint B
Durif N
Gamaret N
Négret de Banhars N
Picardan B
Rivairenc blanc B
Rivairenc gris G
Rivairenc N
Plant de Brunel N,Couston N, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Alvarinho B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » s'étend sur 12 départements du Sud-Ouest de la France : Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne. L'aire forme un vaste ensemble situé sur le bassin aquitain, bordé par les massifs

montagneux des Pyrénées au sud, du Massif Central au nord et à l'est, et par l'Océan Atlantique à l'ouest. Elle regroupe le bassin versant de l'Adour ainsi que le haut bassin de la Garonne. La majorité du vignoble est installé sur les terrains sédimentaires tertiaires du bassin aquitain et sur les alluvions anciennes des terrasses quaternaires déposées par le réseau hydrographique. La situation des vignobles de bordure est plus variée : causses secondaires au Nord, terrains primaires ou métamorphiques des contreforts du Massif Central à l'est, et nature géologique complexe des piémonts pyrénéens au Sud.
Le climat est de type océanique tempéré, présentant un gradient décroissant d'ouest en est. L'influence océanique, caractérisée par des hivers doux et pluvieux et des étés frais et relativement humides, est dominante sur le secteur ouest. Cette influence océanique, bien que toujours dominante, s'estompe progressivement vers l'est où l'influence méditerranéenne aux étés plus chauds et plus secs se fait ressentir, et vers les piémonts montagneux aux températures hivernales continentales plus rigoureuses.

Informations détaillées sur le produit:

Apparue après la conquête romaine, la culture de la vigne se développe véritablement à partir du Xème siècle, sur les terres ecclésiastiques des nombreuses abbayes édifiées sur l'ensemble de la zone. Lieu de convergence des nombreux pèlerins venus des quatre coins de France et d'Europe et se rendant à Saint-Jacques de Compostelle, la région est un lieu de passage et d'échanges privilégiés, probablement à l'origine de l'extraordinaire diversité des cépages qui y sont cultivés.
Durant le moyen-âge, le vignoble se développe, tant pour une consommation locale que pour une commercialisation vers l'Europe du Nord essentiellement, via les ports de Bayonne et de Bordeaux.
A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra détruit quasiment tout le vignoble. Sa reconstruction est laborieuse, entravée par les deux guerres mondiales. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre Mondiale que le vignoble est réellement rétabli, grâce au savoir-faire et au dynamisme des viticulteurs. Ces efforts aboutissent à la reconnaissance du vin de pays « Comté Tolosan » par décret du 10 avril 1982.
L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » peut être complétée par le nom d'unités géographiques plus petites : « Bigorre », « Coteaux et Terrasses de Montauban », « Pyrénées Atlantiques », « Tarn-et-Garonne », « Haute-Garonne » et « Cantal ». Ces noms correspondent aux zones de production des anciens vins de pays de département ou de zone.
L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, blancs et blancs issus de raisins surmûris.
En 2008, 168 opérateurs vinificateurs ont déclaré près de 220 000 hl de Comté Tolosan, dont environ la moitié de vin blanc, un quart de vin rosé et un quart de vin rouge.

Certains cépages se prêtent particulièrement bien à la production de vins mousseux. Cette production existe sur l'aire géographique de l''indication géographique protégée « Comté Tolosan » depuis plusieurs décennies, et concerne plus d'une trentaine d'opérateurs

Lien causal:

L'aire géographique de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » offre une grande diversité de situations géo-pédologiques et climatiques où de nombreux cépages trouvent des conditions particulièrement favorables à leur maturité. Conformément au gradient climatique observé sur la zone, les cépages blancs sont prépondérants sur la rive gauche de la Garonne alors que les cépages rouges le sont sur la rive droite de la Garonne.
Ainsi, le berceau de la production des vins blancs est localisé sur le département du Gers, alors que la majorité de la production de vins rouges et rosés se rencontre sur les départements de la Haute-Garonne, du Tarn & Garonne, et du Tarn.
Carrefour entre Atlantique et Méditerranée, lieu privilégié de passage et d'échanges, le vignoble régional s'est développé et enrichi au cours de sa longue histoire. Issue d'une grande variété de territoires et de cépages (principalement colombard, ugni blanc, sauvignon blanc, chardonnay, mauzac blanc, muscadelle, len de l'el, gros manseng, petit mangeng, sémillon, pour les vins blancs et merlot, gamay, tannat, syrah, fer servadou, duras, cabernet sauvignon et cabernet franc, cot, pinot noir, negrette pour les vins rouges et rosés), l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est le reflet de la diversité et de la richesse des vins du Sud-Ouest.
Le nom de « Comté Tolosan » provient de la capitale régionale Toulouse, capitale des vins du Sud Ouest. Ce fut le deuxième vin de pays régional à être reconnu en France. Depuis cette reconnaissance, la production a régulièrement augmenté, passant de 15 000 hl en 1990 à 150 000 hl en 2000 pour avoisiner les 220 000 hl en 2008.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

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 « Comté Tolosan » est constituée par les départements limitrophes de la zone géographique suivants : Aude, Corrèze, Dordogne, Gard, Gironde, Haute-

Loire, Hérault, Lozère, Puy-de-Dôme et Pyrénées-Orientales.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le cahier des charges : •« Bigorre » •« Coteaux et Terrasses de Montauban » •« Pyrénées Atlantiques » •« Tarn et Garonne » •« Haute-Garonne » •« Cantal » Le nom d'une unité géographique plus petite, quand elle a été revendiquée, doit obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit, dans le même champ visuel que l'indication géographique protégée « Comté Tolosan ». Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus petite doivent être au moins deux fois supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan ». L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » peut être complétée par le nom d'un à plusieurs cépages. Pour les vins tranquilles, l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er aout 2009
Description:

Annexe normes analytiques
Description:
note à la Commission sur les modalités de renseignement des raisins de cuves

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Comté Tolosan

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 13:11 par w0153425

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Aude (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union Syndicale des IGP de l'Aude
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail.Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	- Maison des Vignerons - ZAC Bonne Source - 22 rue Ernest Cognacq -BP 40527 11105 Narbonne cedex France
Téléphone:	(33) (0)4 68 90 22 29
Télécopieur:	(33) (0)4 68 90 22 23
Adresse(s) électronique(s):	production.fdcc@wanadoo.fr,fdcc-11@wanadoo.fr,l.zorzetting@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDCIGPAude-publication BO.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	arrêté du 26 octobre 2011 relatif à l'IGP Aude publié au Journal officiel de la république du 4 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Aude (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

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

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

Les teneurs (Minimum ou Maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale,acidité volatile et anhydrique sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

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.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée "Aude" 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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.

a. Zone NUTS

FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Cot N
Vermentino B
Perdea B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Ribol N
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chenanson N
Chenin B

Gros Manseng B
Chasselas B
Arriloba B
Carmenere N
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Jurançon Noir N
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Fer N
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Gramon N
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Tourbat B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Merille N
Sémillon B
Baroque B

Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Noir N
Semebat N
Marselan N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Ekigaina N
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Pinot Blanc B
Caladoc N
Lival N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Cardinal N
Lledoner Pelut N
Liliorila B
Carignan N
Listán
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho blanc
Parellada blanc
Verdelho blanc
Semillion B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur 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, parcourt 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 chainon 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 adoucit 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.

Informations détaillées sur le produit:

C'est à l'époque où Narbonne était capitale de la Gaule romaine que se développera le premier grand vignoble de l'Aude.
Après diverses vicissitudes, celui-ci renaîtra 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 canton » 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
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 maîtrise 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 fraîcheur.
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 pédoclimatiques 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 fraîcheur 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.
Lien causal:
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 1970, tant le travail des vignerons que le développement de nouvelles structures commerciales ont permis de présenter de nouveaux produits particulièrement adaptés à la demande des consommateurs et ainsi faire connaître 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 importants 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

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
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 » 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.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage

Description de la condition
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 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 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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Normes analytiques IGP Aude

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM45.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Aude

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 12:23 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux de Tannay (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vins de pays du Val de Loire
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	37 avenue Jean Joxé 49100 Angers France
Téléphone:	33(0)241872581
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	vdpvaldeloire@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125002A CDC IGP Ctx Tannay.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Coteaux de Tannay publié au Journal officiel de la République française du 9 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux de Tannay (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » est réservée aux vins tranquilles et vins mousseux de qualité rouges, rosés, gris et blancs. Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total, et le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total , en anhydride carbonique, et les titres alcoométriques volumiques total et acquis, sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés. Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent

l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine vivacité et minéralité. Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples. Les vins mousseux de qualité s'expriment avec finesse et sont caractérisés par leurs arômes de fruits.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Les vins tranquilles et vins mousseux de qualité doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay» sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés, gris et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs et 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges, rosés, gris, au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » sont réalisées sur les cantons suivants du département de la Nièvre : Brinon-sur-Beuvron, Clamecy, Tannay.
La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de
Tannay » sont réalisées sur les cantons suivants du département de la Nièvre : Brinon-sur-Beuvron, Clamecy, Tannay.

a. Zone NUTS

FR262	Nièvre
FR26	Bourgogne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Chardonnay B
Gamay N
Gamay de Bouze
Pinot Noir N
Melon B
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Auxerrois B

c. Autres variétés

Gamay de Chaudenay N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Située au centre de la France, la zone géographique de l'indication géographique protégée s'étend sur 56 communes du département de la Nièvre, traversés par l'Yonne et ses affluents qui en façonnent les reliefs. Cet ensemble, creusé dans un plateau boisé, détermine une double ligne de coteaux ouverts vers le sud. Le vignoble en occupe principalement la ligne de coteaux ouest, les versants exposés au sud des vallées des petits affluents perpendiculaires à l'Yonne, ainsi que les pentes de nombreuses buttes témoins qui parsèment ce bassin (expositions est, sud et ouest). Sur ces coteaux, les vignes sont majoritairement plantées entre 150 et 250 m d'altitude, à mi pente. Les sols sont argilo-calcaires et reposent sur des formations du bathonien inférieur et supérieur. On y distingue trois types de sols : - des « petites terres », riches en cailloux et en éléments grossiers, très drainantes, donnant notamment de bons résultats en année humide ; - des sols de couleur ocre, riches en argiles bien floculées, qui donnent une qualité suivie et des rendements réguliers ; - des terres de couleur claire, à la structure fine et homogène, appelées localement «blanchées », favorables à la production de vins blancs de qualité. Le vignoble est protégé des vents d'ouest par une ligne de plateaux boisés. Les précipitations y sont donc plus faibles que dans le reste du département et l'ensoleillement supérieur. Le vignoble présente donc une grande homogénéité topographique, géo-pédologique et méso-climatique particulièrement propice à la culture de la vigne.
Informations détaillées sur le produit:
D'après R. Dion, en 1300 des vins de la région auraient été commandés pour l'approvisionnement du roi des « vins de Clamecy », par voie navigable sur l'Yonne. Au début du XVème siècle, Tannay s'entoure de remparts, financés par une taxe prélevée sur les ventes de vins. Au milieu du 19e siècle, un sous préfet de Clamecy recense plus de 3000 hectares de vignes dans son arrondissement ; pour les villages entourant Tannay, il précise que la viticulture représente alors plus de la moitié des revenus des habitants. Le phylloxéra mettra fin à cet âge d'or. Le vignoble ne sera reconstitué que pour une consommation locale, avec des cépages hybrides. Ses surfaces diminueront jusqu'en 1989, date qui marque le début de la renaissance de ce vignoble.

La présence de nombreuses caves et cuveries, de pressoirs anciens, et la toponymie des villages (Vignes le Haut, Vignes le Bas, Vignal) et lieux-dits (Les Treilles, Les Pinots, Les Gros Muids, Les Plantes) attestent également de ce passé très viticole.
Au cours des années 90, la volonté conjointe d'une poignée de passionnés et des politiques locaux ainsi qu'une conjoncture favorable, ont permis la renaissance de ce vignoble par quelques nouveaux vignerons spécialisés, tout en maintenant un tissu de vignes familiales. Le décret du 07 janvier 2001 consacre cette renaissance.
Les vins bénéficiant de la dénomination géographique « Coteaux de Tannay » sont des vins tranquilles blancs, rouges et rosés.
Les vins blancs issus principalement des cépages melon (dont le berceau serait cette région) et le chardonnay se caractérisent par leur vivacité, leur minéralité et leur rondeur. Les vins mousseux de qualité s'expriment davantage par leur fruité.
Les vins rouges proviennent essentiellement du pinot noir N, plus rarement du gamay N. Ils sont aromatiques (nuances allant des fruits rouges à noirs aux épices), souples et bien structurés.
Les vins rosés ou gris se caractérisent par leur souplesse avec des arômes olfactifs fruités et floraux.
L'IGP Coteaux de Tannay se décline également avec la mention « primeur » ou « nouveau », essentiellement à partir des cépages melon B, chardonnay B et gamay N. Ces vins sont friands, aromatiques et légers.
Actuellement, l'IGP Coteaux de Tannay est produite sur 30 hectares, exploités par 11 producteurs. Les vins blancs représentent 90% de la production.

Lien causal:

L'encépagement de ce vignoble est parfaitement bien adapté aux conditions pédo-géologiques.
Le climat continental, avec encore des influences océaniques et ligériennes, se caractérise par des printemps souvent frais et humides et par des mois de septembre régulièrement ensoleillés et secs, favorables à une bonne maturation des raisins. Si cette petite région connait fréquemment de très fortes chaleurs en été, les nuits y sont toujours fraiches, influant favorablement sur les qualités aromatiques des vins.
Les vignerons des coteaux de Tannay ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne.
La spécificité des vins des Coteaux de Tannay repose sur leur situation géographique charnière : héritage bourguignon par sa situation, ses sols, ses cépages et ligérien par son climat.
Tirant profit de ces conditions naturelles, les vignerons des coteaux de Tannay ont su par leur savoir-faire et la transmission d'usages anciens, maintenir et dynamiser ce vignoble, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits.

Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins des coteaux de Tannay s'appuie également sur le tourisme estival lié au massif du Morvan. Ce tourisme régional permet d'assurer la promotion des vins de l'IGP coteaux de Tannay. Les vignerons cherchent en permanence à améliorer la notoriété de leur production en participant à de nombreux concours dont le prestigieux concours des « Chardonnay du monde ».

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée "Coteaux de Tannay" peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages. Pour les vins tranquilles, l'indication géographique protégée "Coteaux de Tannay" peut être complétée par les mentions "primeur" ou "nouveau". Le logo IGP figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
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 « Coteaux de Tannay » est constituée par les cantons limitrophes suivants de la zone géographique : Cosne-Cours-sur-Loire-Nord, Cosne-Cours-sur-Loire-Sud, Donzy, La Charité-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Prémery et Varzy.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août

2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
Téléphone:	33(0)149554955
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux de Tannay

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 16:13 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Cévennes (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Gardoise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	575 Chemin du Chai 30900 NIMES France
Téléphone:	(33)(0)466709458
Télécopieur:	(33)(0)4662339607
Adresse(s) électronique(s):	opa30@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Cévennes.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Cévennes publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Cévennes (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Cévennes » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cévennes » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9% vol. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, titre alcoométrique volumique total, titre

alcoométrique volumique naturel et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges se caractérisent par leur élégance, leur puissance aromatique et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées. Les vins blancs et rosés sont remarquables par leur finesse toujours accompagnée d'une fraîcheur caractéristique. Les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs. Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante, accompagnée d'une agréable fraîcheur avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cévennes » 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 5 hectolitres par hectare au-delà du rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cévennes » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard :
Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Alès, Allègre, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aspères, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Barjac, Baron, Bessèges, Bez et Esparon, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bragassargues, Branoux-les-Taillade, Breau Salagosse, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Colognac, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Estrechure (l'), Euzet, Foissac, Fontarèches, Fons-Outre-Gardon, Fons-sur-Lussan, Fontanès et Peyrolles, Fressac, Gailhan, Gagnières, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générargues, Génolhac, Goudargues, Grand-Combe (la), Issirac, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Rouvière, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval Saint Roman, Laval-Pradel, Le Garn, Le Pin, Lecques, Lédignan, Les Mages, Les Plans, Lézan, Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Malon-et-Elze, Mandagout, Mars, Martignargues, Martinet (le), Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Mauressargues, Méjannes le Clap, Méjannes-lès-Alès, Meyrannes, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Mons, Montagnac, Montclus, Monteils, Montardier, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Navacelles, Ners, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Peyremale, Peyroles, Plantiers (les), Pommiers, Pompignan, Ponteils-et-Brésis, Portes, Potelières, Pougnadoresse, Puechredon, Quissac, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoule, Rochegude, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Sainte Anastasie, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Cézaire-de-Gauzignan, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Clément, Saint-Denis, Saint-Drézéry, Sainte-Croix-de-Caderle, Sainte-Cécile-d'Andorges, Saint-Etienne-de-l'Olm, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-

Jean-de-Valeriscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard Saint-Martial,Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Maurice-de-Cazevieille, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Paul-la-Coste, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sauveur-des-Pourcils, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Théodorit, Saint-Victor-de-Malcap, Saint-Victor-des-Oules, Salindres, Salinelles, Salles-du-Gardon (les), Sardan, Saumane, Sauve, Sauzet, Savignargues, Sénechas, Servas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Souvignargues, Sumène, Tharaux, Thoiras, Tornac, Trèves, Vabres, Vallabrix, Valleraugue, Vallérargues, Verfeuil, Vernarède (la), Vézénobres, Vic-le-Fesq, Vigan (le), Villevieille, Vissec.

a. Zone NUTS

FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Cot N
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B

Couderc Noir N
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Carmenere N
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc

Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Brun Argente N
Caladoc N
Lival N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Maréchal Foch N
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Verdelho B
Rivairenc N
Gamay de Chaudenay N
Cardinal Rg
Arvine B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Le vignoble des Cévennes est situé dans le département du Gard au sud de la France dans la région Languedoc-Roussillon. Il tire son nom du massif des Cévennes, dernier contrefort montagneux du sud du Massif Central. Par leur rudesse et leur diversité, les Cévennes ont conduit l'homme à adapter les productions en fonction des conditions pédoclimatiques. C'est ainsi qu'en général la vigne apparaît lorsque le châtaignier disparaît. Majoritairement cultivé sur des sols carbonatés, le vignoble s'inscrit dans un paysage vallonné façonné par les rivières descendant des Cévennes où la vigne côtoie vergers, oliviers et céréales. Le piémont cévenol est caractérisé par son climat méditerranéen atténué, avec des saisons très contrastées et des épisodes pluvieux souvent violents aux équinoxes (épisodes Cévenols). Bénéficiant de l'effet de la montagne, le vent du nord est modéré et les amplitudes thermiques favorables à la qualité des raisins sont importantes durant la phase de maturation de la vigne.
Informations détaillées sur le produit:
Durant de nombreux siècles la vigne a côtoyé les autres productions agricoles, le vin faisant l'objet d'une consommation locale. C'est ainsi que la vigne a pu remplacer mûriers et châtaigniers, lors des crises rencontrées par ces productions, et c'est au XIXème siècle que le vignoble a connu son plus fort développement, sans toutefois s'orienter vers la monoculture comme dans la basse plaine du Languedoc. Le vin de pays des Cévennes a été initialement reconnu par le décret du 27 août 1992. La production sur les communes de la zone géographique est d'environ 80.000 hl déclinée en vins rouges, rosés et blancs avec un très fort développement des vins rosés. Les vins associent le plus souvent des cépages traditionnels méditerranéens (carignan, grenache, cinsaut) et des cépages de renommée internationale tels que merlot, cabernet- sauvignon et syrah en rouge et chardonnay, sauvignon et

viognier en blanc.
Les vins rouges se caractérisent par leur élégance et leur puissance aromatique ; les vins blancs et rosés par leur finesse toujours accompagnée d'une fraicheur caractéristique.
Les vins mousseux élaborés à partir d'une sélection de vins tranquilles les plus appropriés présentent les mêmes caractéristiques aromatiques.

Lien causal:

L'évolution de l'encépagement engagée depuis une quarantaine d'années a permis aux vignerons une diversification, notamment avec l'introduction de cépages plus précoces particulièrement bien adaptés au climat du piémont cévenol.
Les vins, généralement caractérisés par un équilibre mariant élégance et fraîcheur, expriment bien l'originalité climatique du territoire.
La vigne a ainsi une place toute particulière dans l'économie agricole et contribue, aux côtés des autres productions comme les oignons doux, les châtaignes et le Pélardon, à la renommée des produits des Cévennes.
Ces productions et le développement de l'économie touristique, notamment autour du Parc national des Cévennes, assurent dorénavant un nouvel équilibre à cette région et contribuent au maintien de paysages étonnants façonnés par l'homme au cours des siècles.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cévennes » est constituée par l'ensemble des cantons limitrophes du département du Gard suivants :
Aigues-Mortes, Aramon, Bagnols-sur-Cèze (communes de Bagnols-sur-Cèze, Chusclan, Codolet, Connaux, Orsan, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Étienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Tresques, Vénéjan), Beaucaire, Lussan (communes de Belvézet, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Marcel-de-Careiret), Marguerittes, Nîmes (1er 2e 3e 4e 5e 6e), Pont-Saint-Esprit (communes de Carsan, Cornillon, Pont-Saint-Esprit, Saint-Alexandre, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac), Remoulins, Roquemaure, Saint-Chaptes, Saint-Gilles, Saint-Mamert-du-Gard (communes de Caveirac, Clarensac, Parignargues, Saint-

Côme-et-Maruéjols), Sommières (communes de Aigues-Vives, Aubais, Aujargues, Boissières, Calvisson Congénies, Junas, Langlade, Nages-et-Solorgues, Saint-Dionizy, Sommières), Uzès (communes de Flaux, Montaren-et-Saint-Médiers, Saint-Maximin, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Sanilhac-Sagriès, Uzès), Vauvert, Villeneuve-lès-Avignon, La Vistrenque, Rhôny-Vidourle.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Cévennes » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages. L'indication géographique protégée « Cévennes » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles. 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Cévennes suivie ou non de Mont Bouquet

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 14:35 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux de l'Auxois (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Association des Coteaux Burgonds
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est une association. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	CAVB 132-134 route de Dijon 21200 BEAUNE France
Téléphone:	+ 33 3 80 25 00 25
Télécopieur:	+ 33 3 80 25 00 27
Adresse(s) électronique(s):	cavb@cavb.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125347A CDC IGP Coteaux de l'Auxois.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Coteaux de l'Auxois publié au Journal officiel de la République française du 8 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux de l'Auxois (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs. Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %. 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. Pour les vins tranquilles, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux, anhydride carbonique, les titres

alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la réglementation communautaire. Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité volatile, anhydride sulfureux, les titres alcoométriques volumiques naturel, acquis et total, sont fixés par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins rouges sont de deux types selon la vinification : souples très fruités à boire dans les deux ans ou puissants, gras, avec une belle structure tannique leur conférant un potentiel de garde. Les vins rosés sont friands et fruités. Caractérisés par des arômes de fruits exotiques les premières années, ils évoluent ensuite sur les fruits cuits en gagnant de la rondeur. Les vins blancs s'expriment principalement par leur fraîcheur et leur minéralité. Leur structure et leur volume en bouche témoignent d'un bon potentiel de garde. Les vins offrent une belle complexité aromatique typique de chaque cépage, par exemple, très exotique pour les cépages tels que : l'auxerrois, le pinot gris…, plus franche et fruitée pour le chardonnay, l'aligoté. Les vins mousseux de qualité se déclinent en blanc, rosé et rouge ; ils se caractérisent par leur fraîcheur aromatique tirant principalement sur le fruit et leur longueur en bouche. Les vins de raisins surmûris présentent des arômes de fruits secs, des nez confiturés avec des couleurs dorées pour les blancs et plus ambrées pour les rouges.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:
Les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ce rendement maximum de production. Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 40 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de Côte d'Or : Montbard, Semur-en-Auxois, Vitteaux, Venarey-les-Laumes, Précy-sous-Thil, Pouilly-en-Auxois, Arnay-le-Duc, Bligny-sur-Ouche.

a. Zone NUTS

FR261	Côte-d'Or
FR26	Bourgogne
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Viognier B
Chardonnay B
Aligoté B
Chenin B
Chasselas B
Cesar N
Sauvignon Gris G
Gamay N
Saint-Pierre Dore B
Sauvignon B
Savagnin Blanc B
Merlot N
Pinot Noir N
Melon B
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Meunier N
Auxerrois B

c. Autres variétés

gamaret N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique correspond à la région naturelle de l'Auxois, secteur d'altitude modérée entre le massif granitique du Morvan à l'ouest et les plateaux calcaires du « Seuil de Bourgogne » à l'est. Elle est située à l'ouest du département de la Côte d'Or, en Bourgogne. C'est un ensemble de vallées et de plaines à dominante argileuse, séparées par

des plateaux calcaires d'altitude atteignant 500 mètres et plus. La région est drainée par plusieurs petites rivières coulant vers le nord-ouest, en direction du centre du Bassin parisien, dont les principales sont l'Armançon et le Serein, toutes deux affluentes de l'Yonne.
Le substrat des versants et des plaines est constitué de formations principalement argileuses, entrecoupées de bancs calcaires, l'ensemble daté du Lias (Jurassique inférieur). Les corniches sommitales des reliefs sont formées d'un important niveau de calcaire résistant à l'érosion, le « Calcaire à entroques » du Bajocien (Jurassique moyen) formant parfois des falaises dominant les versants et les enrichissant en éboulis. Très localement, dans le fond de certaines vallées, affleure le socle granitique.
Morphologiquement, l'Auxois peut se scinder en deux entités :
A l'ouest, au contact du Morvan, une plaine d'altitude moyenne autour de 300 mètres, parsemée de quelques buttes-témoins, drainée par le Serein et l'Armançon, est principalement consacrée à l'élevage. Elle est traversée par les principales voies de communication joignant le Bassin parisien au bassin rhodanien.
A l'est, le « Haut-Auxois », constitué d'amples vallées aux versants parfois raides, de direction générale sud-est / nord-ouest. Les versants, d'un dénivelé atteignant 200 mètres, sont principalement couverts de prairies, en culture dans les zones moins pentues. Les plateaux, dont l'altitude moyenne est de plus de 500 mètres, sont consacrés aux grandes cultures. La corniche calcaire principale, ainsi que des ressauts en milieu de versant, sont généralement boisés. Ces niveaux calcaires donnent naissance à de nombreuses petites sources.
Les sols des versants et de la plaine ouest sont fortement argileux, peu drainants et relativement froids. Les éboulis de calcaire bajocien tendent à améliorer les qualités thermiques et hydriques des hauts de versants.
Le climat est à dominante océanique fraîche. Il se marque par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée (environ 750 millimètres par an). Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10.5 °C.
Cet ensemble pédoclimatique offre un développement propice à la vigne.

Informations détaillées sur le produit:

L'Auxois, en particulier les coteaux du Haut-Auxois, est un pays de vignobles depuis le Moyen-âge. Les abbayes de Flavigny, Fontenay et Moutier Saint Jean ont contribué au rayonnement des crus locaux.
La réputation des vins de l'Auxois est grande au XVIII^{ème} siècle, comme en témoigne l'Abbé Courtepée dans sa description du Duché de Bourgogne parue en 1774. Les vins sont régulièrement expédiés vers Paris.
Les cépages traditionnels bourguignons y sont présents : pinot noir, gamay, chardonnay, ainsi que le melon de Bourgogne et le sauvignon.
Le XIX^{ème} siècle est une période de déclin important pour la viticulture de

l'Auxois : mildiou, oïdium, phylloxéra déciment un vignoble par ailleurs fortement concurrencé par le développement de l'embouche. La production bovine devient l'image de marque de l'Auxois.
Cependant, une petite production viticole, restreinte aux sites les plus favorables, a subsisté et se développe depuis la fin du XX^{ème} siècle.
L'usage est de faire des vins issus de mono-cépages. Les sols argilo-calcaires confèrent aux vins blancs fraîcheur et minéralité. Leur structure, garante d'un bon potentiel de garde, s'accompagne d'une complexité aromatique et d'un volume en bouche typique de chaque cépage, par exemple, très exotique pour les cépages tels que l'auxerrois, le pinot gris…, plus franche pour le chardonnay, l'aligoté.
Les vins rosés de l'Auxois sont frais et fruités. Par leur minéralité et leur structure, ils peuvent aussi bien être consommés en tant qu'apéritif ou de manière gastronomique. Caractérisés par des arômes de fruits exotiques les premières années, ils évoluent ensuite sur les fruits cuits en gagnant de la rondeur.
La vinification permet d'obtenir deux types de vins rouges différents : vinification courte en cuve dans le but d'avoir des vins souples très fruités à boire dans les deux ans, ou alors vinification traditionnelle bourguignonne, avec cuvaison plus longue, pigeage puis élevage en fût, qui permet d'élaborer des vins puissants, gras, avec une belle structure tanique garant d'une certaine longévité.
Depuis 20 ans, les producteurs de l'Auxois élaborent des vins de base destinés au mousseux de qualité. Vignoble septentrional, l'Auxois, par sa localisation géographique idéale, permet l'élaboration de ce type de vin, avec une base acide, de la fraîcheur aromatique et de la longueur en bouche. Les vins mousseux de qualité dans les trois couleurs ancrent ce savoir faire de vins effervescents.
Certaines cuvées sont élaborées à partir de raisins en surmaturité. Les vendanges ont lieu environ un mois après celles destinées à l'élaboration de vins tranquilles. Les vins issus de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits secs, confiturés avec des couleurs dorées pour les blancs et plus ambrées pour les rouges.

Lien causal:

Les vins de l'Auxois sont issus de la conjonction entre une notoriété historique et une géographie particulière qui les individualise nettement au sein des vignobles de la Bourgogne.
La réputation et les marchés sont historiquement dirigés vers Paris et le nord de la France, débouché naturel favorisé par les grandes voies de communication traversant la région.
La région naturelle se caractérise par une géologie et une morphologie spécifique, avec des terres argileuses dont la vocation principale est l'élevage. Le vignoble s'insère dans cet environnement en occupant les sites les mieux protégés, favorisant le réchauffement précoce des sols et le drainage. Les cépages traditionnellement complantés en Auxois sont d'origine bourguignonne. Les vignes occupent aujourd'hui préférentiellement les coteaux bien exposés, sur sols

caillouteux bien drainés, où elles trouvent des conditions favorables à une bonne maturation de leur récolte. Les caractéristiques du terroir de l'Auxois (sol, climat…) confèrent aux vins une typicité reconnue.
La vigne a toujours eu sa place dans le paysage de l'Auxois. Elle participe à la biodiversité mais également apporte une richesse économique et culturelle qui a marqué tous les villages notamment au niveau de l'architecture et des traditions folkloriques. L'ouverture prochaine du muséoparc d'Alésia (Conseil Général de la Côte d'Or) mettra en valeur et renouera avec des coutumes anciennes et habitudes de vie dont le vin faisait partie.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 ». l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » peut être complétée par les mentions suivantes : •les mentions « primeur » ou « nouveau » pour les vins tranquilles. •le nom d'un à plusieurs cépages.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique : Pour le département de la Côte d'Or : Beaune, Dijon, Montbard Pour le département de la Saône et Loire : Autun Pour le département de l'Yonne : Avallon	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+ 33 1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM45.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux de l'Auxois

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:31 par w0153372

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux de Peyriac (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des producteurs de vins de pays des Côteaux de Peyriac
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Celliers Jean d'Alibert - Route de Pepieux 11160 Rieux Minervois France
Téléphone:	(33) (0)4 68 78 22 14
Télécopieur:	(33) (0)4 68 78 29 16
Adresse(s) électronique(s):	c.charpentier@jeandalibert.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125002A CDC IGP Coteaux de Peyriac.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arreté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Coteaux de Peyriac publié au JORF du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux de Peyriac (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol. Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydrique sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont appréciés dans leur jeunesse par des arômes fruités intenses, dont la nature varie selon les cépages et les techniques de vinification utilisées. Les vins rouges sont généralement ronds et friands, avec une structure tannique douce et suave. Les vins blancs et rosés sont très aromatiques, frais et vifs, généralement vinifiés pour être consommés jeunes

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratique oenologique, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :
Département de l'Aude : Aigues-Vives, Azille, Badens, Bagnoles, Blomac, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Homps, La Redorte, Laure-Minervois, Malves, Pépieux, Peyriac-Minervois, Puichéric, Rieux-Minervois, Rustiques, Saint-Frichoux, Trausse-Minervois, Villeneuve-Minervois, Villalier, Villarzel et Villegly ;
Département de l'Hérault : Félines-Minervois et La Livinière.

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Cot N
Vermentino B
Bourboulenc B
Mourvedre N
Viognier B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chardonnay B
Chasan B
Grenache N
Chenanson N
Chenin B
Terret Blanc B
Terret Noir N
Sauvignon B
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B

Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B
Petit Verdot N
Mauzac B
Mollard N
Caladoc N
Carignan Blanc B
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone géographique de l'IGP « Coteaux de Peyriac » s'étend sur 24 communes des départements de l'Aude (22 communes) et de l'Hérault (2 communes) situés dans le sud de la France dans la région Languedoc-Roussillon. Elle s'inscrit au cœur du Minervois, dont elle compose la partie centrale, traversée par les rivières Clamoux et Argent Double, affluents de l'Aude. Les sols les plus caractéristiques sont développés sur des plaines, des terrasses quaternaires caillouteuses (au nord et à l'ouest), des grès et marnes gréseuses érodées (zone centrale) et des grès calcaires (à l'ouest). La zone de terrasses est relativement plane et se situe à une altitude moyenne de 100 mètres, les zones de

relativement plane et se situe à une altitude moyenne de 100 mètres, les zones de grès présentent essentiellement des expositions sud et sud / ouest à une altitude moyenne de l'ordre de 150 mètres.

Le climat est méditerranéen, caractérisé par une grande douceur, une relative sécheresse, une pluviométrie annuelle moyenne de 600 millimètres et une température moyenne annuelle supérieure à 14°C, avec un ensoleillement annuel supérieur à 2400 heures.

La zone géographique est soumise aux effets du vent de nord-ouest (Cers), souvent violent et généralement sec mais qui, au contact de la Montagne Noire, est à l'origine, principalement à l'automne et au printemps, de précipitations océaniques.

Le paysage est composé de larges plaines autour des terrasses quaternaires et des principaux cours d'eau Clamoux et Argent Double, plus vallonnés sur les zones de grès ou les mourels (sorte de collines de grés érodés), qui alternent avec les coteaux parsemés de garrigues, pins d'Alep et chênes verts.

Informations détaillées sur le produit:

Par sa situation géographique très ouverte, l'aire de l'IGP « Coteaux de Peyriac » a été de tous temps une zone de circulation privilégiée, favorisant l'implantation de vignobles et un commerce important. L'histoire montre que la culture de la vigne et du vin est ainsi toujours présente depuis la période romaine et atteindra son apogée à la fin du XIXème et au début du XXème siècle. L'essor économique de la fin du XIXème siècle correspond également au formidable impact que le Canal du Midi (achevé à la fin du XVIIème siècle) a eu sur cette zone en termes de voie de transport, puisqu'il traverse de part en part l'aire sur plus de 40 kilomètres.

Cette situation a conduit très tôt les vignerons à s'organiser collectivement, d'abord à travers le mouvement coopératif des années 1930 puis, dès les années 1960, en mettant sur le marché des vins correspondant aux attentes des consommateurs : vins rouges gouleyants, faciles à boire, élaborés avec des cépages méditerranéens. Initialement « vin de canton », cette production sera reconnue en Vin de pays des Coteaux de Peyriac par le décret du 25 janvier 1982, avec des conditions de production bien encadrées.

Ce vin a bénéficié d'un excellent débouché commercial qui a assuré le développement économique de l'indication géographique. Fort de ce succès, les évolutions techniques, tant au vignoble qu'en cave, ont été précoces. L'ancien Vin de pays des Hauts de Badens a rejoint en tant qu'unité géographique plus petite, l'IGP « Coteaux de Peyriac » mais a conservé sa spécificité liée à la commune de Badens et à ses vins d'assemblage.

La production actuelle de l'IGP est de l'ordre de 80.000 hectolitres, et se décline dans les trois couleurs avec une production majoritaire de vins rouges. Elle est assurée par 25 caves particulières et 9 caves coopératives.

L'encépagement historiquement constitué de cépages méditerranéens, a été

complété par des cépages originaires d'autres régions, tels que le cabernet-sauvignon et le merlot pour les vins rouges et le chardonnay pour les vins blancs. L'implantation de cépages métis (marselan, caladoc, chasan) particulièrement bien adaptés à ce territoire permet également une diversification des produits.
Essentiellement constituée de vins issus d'assemblage, l'indication géographique se décline de plus en plus en vins de monocépage.
Les vins produits sont appréciés dans leur jeunesse par des arômes fruités intenses, dont la nature varie selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.
Les vins rouges sont généralement ronds et friands, avec une structure tannique douce et suave.
Les vins blancs et rosés sont très aromatiques, frais et vifs, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

Lien causal:

Cette zone géographique située au cœur du Minervois bénéficie d'un environnement pédoclimatique permettant chaque année d'atteindre la pleine maturité pour l'ensemble des cépages favorisant l'élaboration de vins marqués par leur élégance.
Les techniques œnologiques modernes, très présentes sur le territoire, sont mises en œuvre pour favoriser une extraction douce des tanins pour les vins rouges et une maîtrise des températures optimales pour les vins rosés et blancs.
Depuis 50 ans, les vins de l'IGP ont construit leur notoriété en bénéficiant d'un réseau commercial fort tant au plan national qu'à l'export. La stratégie de marché est avant tout de développer un concept « Terroir » tant en vin d'assemblage qu'en vin de cépages.
Bordé au sud de l'aire par le canal du midi, monument classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, et au nord par la Montagne Noire où se trouve le village réputé de Caunes-Minervois, célèbre pour ses marbres de couleur rose à rouge soutenu, utilisés notamment pour la construction du château de Versailles et de l'Opéra de Paris, une synergie forte entre l'économie viticole et le tourisme est en constante progression et favorise l'élan commercial et le développement de l'IGP « Coteaux de Peyriac ».

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » peut être complétée par les mentions suivantes :
•le nom d'un ou de plusieurs cépages.
•les mentions « primeur » ou « nouveau ».
L'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » peut être complétée par l'unité géographique plus petite « Hauts de Badens », selon les conditions fixées dans le cahier des charges.
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 ».

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique :
Département de l'Aude : Alzonne, Carcassonne 1er canton, Carcassonne 2ème canton nord, Carcassonne 2ème canton sud, Carcassonne 3ème canton, Capendu (Communes de Barbaira, Bouilhonnac, Capendu, Comigne, Douzens, Floure, Fontiès d'Aude, Montirat, Monze, Moux, Roquecourbe Minervois, Trèbes, Saint Couat d'Aude, Villedubert), Conques (Communes de Conques, Limousis, Sallèles Cabardès, Villegailhenc, Villemoustaussou), Durban, Ginestas, Lagrasse, Lézignan-Corbières (Communes de Argens Minervois, Boutenac, Camplong d'Aude, Conilhac Corbières, Cruscades, Escales, Fabrezan, Ferrals des Corbières, Fontcouverte, Lézignan Corbières, Montbrun des Corbières, Montséret, Tourouzelle, Saint André de Roquelongue), Mas Cabardès, Narbonne-ouest, Peyriac Minervois (Communes de Cabrespine, Castan, Citou, Lespinassière), Saint-Hilaire, Sigean.
Département de l'Hérault : Olonzac (Communes de Aigne, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, Cesseras, Ferrals les Montagnes, La Caunette, Minerve, Olonzac, Oupia, Siran, Saint-Chinian et Saint Pons de Thomières.
Département du Tarn : Mazamet, Saint-Amans-Soult.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:

Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche,de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	néant
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux de Peyriac

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:20 par w0153385

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux de Narbonne (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Union syndicale des IGP de l'Aude
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail.Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	- Maison des Vignerons - Zac Bonne Source - 22 rue Ernest Cognacq - BP 40527 11105 Narbonne cedex France
Téléphone:	(33) (0)4 68 90 22 29
Télécopieur:	(33) (0)4 68 90 22 23
Adresse(s) électronique(s):	production.fdcc@wanadoo.fr,fdcc-11@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Coteaux de Narbonne.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Coteaux de Narbonne, publié au Journal officiel de la République française du 9 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux de Narbonne (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Coteaux de Narbonne » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Narbonne » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol. Les teneurs (Minimum ou Maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydrique sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les très bonnes conditions de maturation et l'adaptation des cépages permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé. Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des aromes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées. Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement

vinifiés pour être consommés jeunes.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratique oenologique, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Narbonne » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 100 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

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Narbonne » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :
Armissan, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fleury-d'Aude, Narbonne (à l'exclusion des sections
cadastrales KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G 6 et G 7), Marcorignan, Moussan,

Ouveillan, Salles-d'Aude, Sallèles d'Aude, Vinassan.

a. Zone NUTS

FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Cot N
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Ribol N
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B

Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Arriloba B
Carmenere N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Jurançon Noir N
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Fer N
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Sauvignon Blanc B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Gramon N
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Tourbat B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N

Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Pinot Blanc B
Caladoc N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Cardinal N
Lledoner Pelut N
Carignan N
Listán
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Parellada B
Verdelho B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone de production de l'IGP coteaux de Narbonne se situe autour de la ville de

Narbonne, dans le département de l'Aude au sud de la France, en Languedoc-Roussillon.
Le vignoble s'étend sur les douces collines de la région narbonnaise. Dépassant rarement 100 m d'altitude, il est installé sur des sols de coteaux, le plus souvent calcaires ainsi que sur l'ancien delta du fleuve « Aude » aux sols plus profonds et favorables à une diversification de l'encépagement.
Le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen strict particulièrement propice à la culture de la vigne, et caractérisé par des étés chauds et secs, des hivers doux, avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. La pluviométrie annuelle est en moyenne inférieure à 500mm.
Le secteur est très venté avec des alternances de vent d'ouest souvent violent, très favorable au maintien d'un bon état sanitaire des raisins, et des entrées maritimes fréquentes, apportant humidité et fraicheur les nuits d'été, éléments bénéfiques à la bonne maturité des raisins.

Informations détaillées sur le produit:

Narbonne a connu il y a deux millénaires un premier développement en devenant la capitale de la gaule romaine, carrefour routier avec le croisement de la via domitia et de la via aquitania, et carrefour maritime grâce à un port très important qui a alors permis le développement d'un vignoble dont les vins étaient exportés dans toute l'Europe.
Malgré diverses vicissitudes, le vignoble a toujours été reconstruit, devenant au XIXème et XXème siècle une monoculture assurant l'essor économique de la région. Ce sont d'ailleurs les plaines de la région narbonnaise qui lors de l'invasion phylloxérique, ont permis l'une des premières reconstitutions du vignoble languedocien.
La reconnaissance en Vin de pays par le décret du 25 janvier 1982 a permis aux vignerons grâce à un cahier des charges rigoureux, de produire des vins répondant à la demande des consommateurs. Plus récemment, l'IGP Coteaux de narbonne, s'est étendue aux 6 communes comprises entre Narbonne et la mer méditerranée, apportant ainsi une cohérence de bassin de production et favorisant sa dynamique économique.
La production est dorénavant d'environ 10.000hl sur 9 communes et concerne majoritairement des vins rouges d'assemblage, mais également des vins rosés et blancs dont la demande est en constante évolution.
L'encépagement principalement constitué par des cépages méditerranéens d'implantation ancienne dans l'IGP a été complété par des cépages extérieurs à cycle plus court tels que cabernet sauvignon et merlot pour les rouges, chardonnay et sauvignon pour les blancs.
Les techniques œnologiques ont été optimisées, bénéficiant de la présence dans l'aire de l'IGP du centre de recherche de l'Institut National de la Recherche Agronomique de Pech rouge.
Les très bonnes conditions de maturation et l'adaptation des cépages permettent

d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé. Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des aromes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées. Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.
Lien causal:
Tant par son environnement pédoclimatique favorable à la vigne que par sa situation géographique, carrefour de circulation entre la Méditerranée et l'Atlantique, Narbonne a toujours été une ville du vin et de son commerce. Les vignerons des coteaux de Narbonne ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette petite région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne. La pérennité de ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits. Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins des Coteaux de Narbonne s'appuie sur les échanges commerciaux entre façade méditérranéènne et façade atlantique. L'IGP Coteaux de Narbonne bénéficie pleinement de ces atouts, et tout en gardant leurs racines historiques, ses vins ont pleinement profité de l'apport de nouveaux cépages et des évolutions technologiques que les vignerons ont mis en pratique. Les vignerons ont su adapter l'encépagement, cépages essentiellement méditerranéens sur les coteaux et cépages atlantiques et septentrionaux dans les vignobles de plaine. Le fort développement du tourisme permet également de faire connaitre l'ensemble des produits viticoles de la zone dont l'IGP Coteaux de Narbonne, avec notamment un important réseau de caveaux de dégustation et de nombreuses animations vigneronnes. La vie autour de la vigne et du vin est ainsi toujours au cœur de l'activité économique et contribue fortement à l'aménagement de ce territoire sensible avec notamment des vignes qui jouent chaque été un rôle pare feu particulièrement important.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Coteaux de Narbonne » peut être complétée par les mentions suivantes :
•le nom d'un ou de plusieurs cépages.
•les mentions « primeur » ou « nouveau ».
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".

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Narbonne » est constituée par les communes limitrophes de la zone géographique : Département de l'Aude : Argeliers, Bages, Bizanet, Cuxac d'Aude, Gruissan, Mirepeisset, Montredon des Corbières, Névian, Peyriac de mer, Port la Nouvelle, Raissac d'Aude, Saint andré de Roquelongue, saint marcel d'Aude, Saint Nazaire d'Aude, Sigean. Département de l'Hérault : Capestang, Cruzy, Lespignan, Montels, Nissan les Ensérunes, Quarante, Vendres.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux de Narbonne

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 13:18 par w0153425

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Bouches-du-Rhône (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des Indications Géographiques Protégées Viticoles des Bouches-du-Rhône
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	22 Avenue Henri-Pontier 13626 AIX-EN-PROVENCE - Cedex 01 France
Téléphone:	33 04 42 21 05 45
Télécopieur:	33 04 42 21 05 45
Adresse(s) électronique(s):	igp13@orange.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Bouches-du-Rhône.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Bouches-du-Rhône publié au Journal Officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Bouches-du-Rhône (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9%. Pour les vins tranquilles et vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins blancs sont élaborés généralement par pressurage direct. Issus de cépages locaux et extra régionaux, ils se caractérisent par des arômes floraux et des notes fraîches et aromatiques en bouche. Les vins rosés sont obtenus par pressurage direct et/ou macération pelliculaire. Le contact prolongé entre le jus et la pulpe permet la diffusion plus importante des

précurseurs d'arômes et accentue la rondeur en bouche. Elaborés à partir des cépages grenache N, syrah N, caladoc N, cinsaut N, cabernet-sauvignon N et merlot N pour l'essentiel, souvent complétés de cépages blancs à la mise en cuve pour élaborer des vins rosés d'assemblage, ils ont une robe pâle plus ou moins soutenue, aux reflets rose franc. Au nez, sont perçus des arômes expressifs de fruits rouges ou d'agrumes. Aromatiques en bouche, ces vins ont une agréable fraîcheur.
Les vins rouges, le plus souvent d'assemblage, peuvent parfois être des vins de cépage (merlot N, cabernet N, marselan N, syrah N, grenache N, ...). Une récolte à pleine maturité physiologique et phénolique permet d'obtenir des vins de caractère, pleins sans dureté, au profil méditerranéen. Les extractions sont conduites pour obtenir des structures tanniques douces et rondes avec une bonne tenue en bouche
Les vins mousseux de qualité sont obtenus par la méthode traditionnelle ou par la technique dite de « cuve close ». Ils présentent une bulle fine et élégante avec des arômes floraux ou fruités.

3. *MENTIONS TRADITIONNELLES:*

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. *PRATIQUES VITIVINICOLES*

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône »

sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

a. Zone NUTS

FR824	Bouches-du-Rhône
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Rouges
Muscat Cendré B
Muscadelle B
Cot N
Vermentino B
Perdea B
Bourboulenc B
Counoise N
Mourvedre N

Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Brachet N
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat Ottonel B
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Sciacarello N
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Riminèse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chatus N
Chenanson N
Aligoté B
Chenin B
Gros Vert B
Gros Manseng B
Chasselas B
Arriloba B
Téoulier N
Carmenere N
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Tibouren N
Aramon N
Jurançon Noir N
Grenache Gris

Rosé du Var Rs
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Sauvignon Blanc B
Fuella Nera N
Gamay de Bouze
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Clarin B
Gramon N
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Aleatico N
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Sémillon B
Cabernet Franc N
Mayorquin B
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B

Melon B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Monerac N
Pinot Gris G
Mollard N
Pinot Blanc B
Brun Argente N
Meunier N
Caladoc N
Tempranillo N
Calitor N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Liliorila B
Carignan N
Listán
Portan N

c. **Autres variétés**

Picardan B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Le département des Bouches-du-Rhône est situé au cœur du pays provençal. D'une superficie de 5087 km², il est délimité d'une part,à l'ouest par le Rhône qui le sépare du département du Gard et d'autre part, au nord par la Durance qui le sépare de celui du Vaucluse. A l'est, il est limitrophe du département du Var et au sud il est bordé par la mer Méditerranée. Le département présente différents territoires. L'est du département se caractérise par une succession de reliefs calcaires des Préalpes de Provence, d'orientation est-ouest. Les chaînes de la Trévaresse (501 m), de l'Estaque et de l'Étoile (793

m), de la Sainte-Victoire (1011 m), de Saint-Cyr et de la Sainte-Baume (1041 m partie Ouest) s'y succèdent. Elles sont creusées par les vallées de l'Arc (bassin d'Aix-en-Provence), de la Touloubre (Salon-de-Provence) et de l'Huveaune (Aubagne Marseille), plaines sédimentaires plus riches, d'importances inégales. A l'ouest, autour de la barre des Alpilles, s'étendent de vastes plaines. La plaine de la Crau, formée de cailloutis rejetés au niveau de l'ancienne confluence de la Durance et du Rhône, située sous l'axe Arles - Salon-de-Provence, est une aire steppique désolée, unique en France, marquée par l'influence du Mistral. La Camargue, dotée d'un Parc National, où alternent vignes, pâturages et rizières, est le royaume préservé des taureaux (race camarguaise), des chevaux et d'une faune riche de 400 espèces différentes. Au nord, le département est marqué d'ouest en est par la chaîne des Alpilles, puis par la vallée de la Durance.
Les sols, qu'ils soient argilo-calcaires caillouteux, sableux voire graveleux sur molasses et grès, sont pauvres, bien drainés, sensibles à l'érosion. Ces sols peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la vigne.
Le département des Bouches-du-Rhône est soumis à un climat méditerranéen, avec un ensoleillement élevé, caractéristique de ce climat. L'été est très chaud et sec, l'hiver est relativement doux. Les températures sont assez contrastées selon les saisons, notamment élevées en période estivale pendant laquelle il est fréquent d'observer 35°C sous abri. L'amplitude annuelle diurne-nocturne moyenne est notable, très marquée en hiver, avec quelques pics de fortes gelées la nuit. Le régime des précipitations est irrégulier et mal réparti sur l'année. Les averses brutales ne sont pas rares. Le Mistral, vent sec et froid venant du nord y souffle près de 100 jours par an avec fréquemment des rafales à plus de 100km/h.
On peut cependant distinguer plusieurs mésoclimats dans le département :

- la partie occidentale est plus ventée car proche de la vallée du Rhône (couloir rhodanien) et moins accidentée,
- la Camargue, la Crau, l'étang de Berre, la Côte Bleue, les Calanques et la baie de La Ciotat sont les secteurs les moins arrosés, et certaines zones sont parmi les plus arides de France,
- sur l'ensemble de la partie côtière, l'amplitude annuelle moyenne des températures est moins forte,
- les reliefs au dessus de 600 à 700 m sont plus arrosés et les températures estivales y sont plus douces, notamment dans les vallées du massif de la Sainte-Baume et de la partie septentrionale de la montagne Sainte-Victoire,
- une grande partie de vallée de l'Arc (rivière coulant d'est vers l'ouest, se jetant dans l'Etang de Berre) subit de fortes amplitudes journalières, surtout en hiver, avec de fortes gelées nocturnes.

Informations détaillées sur le produit:

Le vignoble provençal avec plus de 2600 ans d'âge est le plus ancien de France. Il est particulièrement réputé pour la production de vins rosés. La culture de la vigne primitive en Provence est d'origine très ancienne. Les tribus celto-ligures de la

côte méditerranéenne connaissaient les principes de l'élaboration du vin. Les Phocéens, lorsqu'ils fondent Marseille (« Massalia »), introduisent pour la première fois en Provence l'art de la taille de la vigne et du pressurage du raisin. L'arrivée de négociants grecs coïncida avec un premier développement important du vignoble primitif, la dynamique du commerce profita aux vins du pays provençal. Lorsque les Romains s'installèrent sur les terres ligures colonisées quatre siècles auparavant par les Phocéens, ils découvrirent un vignoble déjà prospère. Grands consommateurs de vin, les Romains continuèrent à entretenir et développer les cultures existantes. Ils organisèrent de grands domaines et introduisirent de nouveaux cépages. Le vignoble de Provence connut alors son véritable essor.
Au X^{ème} siècle, après une longue guerre contre les Maures, le vignoble fut ravagé. Au Moyen Age, sous l'influence des grands ordres monastiques, la vigne se développa à nouveau. Les abbayes de Saint-Victor, à Marseille, ou de Silvacane, à La Roque d'Anthéron (au nord du département), produisirent des vins dont la commercialisation contribua notablement à l'enrichissement de ces ordres.
A partir du XIV^{ème} siècle, les grandes familles nobles vont acquérir et gérer de nombreux vignobles et construire les fondations du pays provençal viticole moderne.
Au XV^{ème} siècle, le « bon Roi René », Comte de Provence, possédait aux portes d'Aix-en-Provence un vignoble personnel réputé. Féru de viticulture, il introduisit en France l'usage du raisin muscat et assura le développement du vin rosé. Il encouragea également fortement le commerce du vin en faisant de Marseille un port franc pour l'exportation.
La vigne restera florissante dans le département jusqu'au XIX^{ème} siècle, époque à laquelle le phylloxera détruisit la quasi totalité du vignoble hormis en Camargue (vignoble conduit à l'immersion).
Au prix de gros efforts techniques et financiers, le monde viticole, fort de ses traditions, s'est reconstruit. A partir de 1907 de nombreux vignerons sentiront la nécessité de se regrouper pour faire face aux difficultés. L'élaboration du vin fut réglementée et les viticulteurs s'organisèrent en coopératives et syndicats qui encouragèrent le développement qualitatif de la production.
Au cours du XXème siècle, le vignoble bucco rhodanien a du s'adapter et a su développer sa reconversion variétale pour satisfaire à l'exigence de nouveaux modes de consommation.
En ce début de troisième millénaire, malgré la concurrence de la pression foncière en périphérie des agglomérations régionales et la rétraction inéluctable – selon les secteurs - induite par la forte incitation des aides communautaires à l'arrachage (en 2009 – 2010 – 2011), le vignoble en production couvre toujours près de 11.000 ha, pour une production globale de l'ordre de 500 000 hl avec environ 300 000 hl revendiqués en appellation d'origine contrôlée, 20 000 hl en vin sans indication géographique et 180 000 hl revendiqués en indication géographique protégée. Cette dernière production est issue principalement de deux secteurs

bien distincts : le principal secteur situé au centre-est du département, autour d'Aix-en-Provence (65 à 70% des volumes), tandis qu'à l'ouest se démarque la zone dite « camarguaise » circonscrite au sud-est de Tarascon, sur les communes d'Arles et des Saintes-Maries-de-la-Mer. Ce secteur « camarguais » revendique sa singularité au travers de la mention « Terre de Camargue » : Cette zone géographique est dédiée exclusivement à la production de vins IGP.
La production de la zone centre-est (autour d'Aix) est surtout orientée vers les vins d'assemblage à base majoritaire des cépages grenache N, syrah N, carignan N, merlot N, et cabernet-sauvignon N. Ces vins assez structurés ont une approche qui reste aisée car ils sont gouleyants et aromatiques. Les vins blancs et rosés issus de ce secteur offrent une grande fraîcheur notamment si les vendanges sont issues de parcelles à amplitude thermique jour-nuit marquée qui favorise la présence de précurseurs d'arômes dans les baies. L'encépagement blanc est représenté par les cépages ugni blanc B, clairette B, vermentino B, bourboulenc B, et parfois chardonnay B qui donnent des vins aux arômes floraux.
Le secteur « camarguais » s'est construit une véritable identité autour des vins de « cépage » : merlot N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, syrah N, marselan N, chardonnay B, viognier B, muscat à petits grains B, chasan B et sauvignon B, variétés actuellement privilégiées. Mais la volonté des viticulteurs de ne se fermer aucun marché les a conduit à diversifier et l'encépagement (arinarnoa N, petit verdot N). Sur ces terres de Camargue, des cuvaisons assez courtes (en vin rouge) permettent de préserver le « fruit » et d'offrir des vins gouleyants. La production en vin blanc ou rosé est parfaitement maîtrisée en préservant de la fraîcheur et de belles expressions aromatiques (gestion du couple date de vendange / maturité phénolique, maîtrise du froid).
Les vins mousseux de qualité, déclinés majoritairement en blanc ou rosé, sont obtenus par la méthode traditionnelle ou par la technique dite de « cuve close ». Une bulle fine et élégante soutient leurs arômes floraux ou fruités.

Lien causal:

D'Arles la romaine, à Marseille la méditerranéenne, en passant par Aix-en-Provence la provençale, cette région évoque le soleil et est particulièrement prisée par les touristes. Le département accueille chaque année plus de 9 millions de visiteurs.
C'est dans ce contexte, historique, géographique et économique que les viticulteurs du département ont appris à faire évoluer leur production et à l'adapter aux exigences du marché.
Profitant de conditions naturelles optimales, sachant sélectionner les meilleures parcelles, ils ont su mettre en valeur un territoire aux sols souvent pauvres, mais bien drainés et particulièrement bien adaptés à la culture de la vigne. Le climat favorable permet le développement végétatif et des conditions de maturation donnant un potentiel de vendange que les viticulteurs ont su valoriser. Ce territoire est également souvent marqué par la violence du Mistral qui rend parfois le travail

difficile mais qui permet d'assainir, de préserver le vignoble des attaques cryptogamiques et, in fine, d'accroître la richesse des raisins par les concentrations qu'il provoque en phase finale de maturation.
Au cours des dernières années, les viticulteurs ont rénové leur vignoble en modifiant les conduites culturales (que ce soit le palissage ou la taille en vert par exemple) et en adoptant de nouveaux cépages (cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B, ...). Ils ont investi pour moderniser leur outil de transformation et adopter de nouvelles techniques de vinification (pressoirs pneumatiques, cryo et/ou thermovinification).
Aujourd'hui, la production annuelle de vins IGP « Bouches-du-Rhône », de 180.000 hl environ, est mise en marché par 18 caves coopératives et 88 caves particulières. Les caves proposent une gamme de vins qui expriment le savoir faire des viticulteurs et des œnologues : des vins rosés, limpides, fruités et généreux qui représentent près de 50% des volumes totaux, des vins rouges gouleyants et faciles à aborder, ou puissants et charpentés, qui représentent un peu plus de 40% des volumes totaux, et des vins blancs, aériens, tendres et délicats qui représentent un peu moins de 10% des volumes totaux. L'élaboration de vins effervescents se développe parallèlement.
Avec des vins particulièrement bien adaptés aux attentes du consommateur à la recherche d'un produit léger, festif et prêt à consommer, les ventes directes de ces produits destinés au marché de la consommation locale et régionale ainsi qu'au tourisme, représentent plus de 50% du chiffre d'affaires des caves.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique : •arrondissement de Nîmes (situé dans le département du Gard), •arrondissements d'Apt et d'Avignon (situés dans le département du Vaucluse), •arrondissement de Forcalquier (situé dans le département des Alpes-de-Haute-Provence), •arrondissements de Brignoles et de Toulon (situés dans le département du Var),	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » peut être complétée : •par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions prévues dans le cahier des charges, •par les mentions « primeur » ou « nouveau », •par le nom de l'unité géographique plus petite « Terre de Camargue », selon les conditions de production prévues dans le cahier des charges. La taille des caractères du nom de l'unité géographique « Terre de Camargue » ne doit pas être supérieure, tant en largeur qu'en hauteur, à celle des caractères du nom de la dénomination de l'IGP « Bouches-du-Rhône ». 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 ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Bouches du Rhône

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:41 par w0153422

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Côte Vermeille (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vignobles de la Côte Vermeille
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail.Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Mas Reig BP 75 66650 Banyuls sur Mer France
Téléphone:	(33) (0)4 68 21 45 73
Télécopieur:	(33) (0)4 68 21 46 45
Adresse(s) électronique(s):	cru.banyuls@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1127033A CDC IGP Côte Vermeille.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Côte Vermeille publié au Journal officiel de la République française du 11 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Côte Vermeille (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Côte Vermeille » est réservée aux vins tranquilles et aux vins de raisins surmûris rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol. Les raisins destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille» suivi de la mention « rancio » doivent présenter une richesse en sucre minimum de 238 g/l. Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » suivie de la mention « rancio » présentent : • un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 % vol., • une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 12 grammes par litre, • pour les vins blancs, 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.
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.
Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydrique sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Pour les vins de raisins surmuris, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, en titre alcoométrique volumique total, en titre alcoométrique volumique naturel, acidité volatile et anhydrique sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

L'unicité de ce terroir exceptionnel de schiste confère toutes ses spécificités aux vins avec un équilibre subtil entre fraîcheur et alcool.
Suivant la vinification dont ils font l'objet, les vins rouges sont soit souples, fruités et longs, soit plus intenses et colorés.
Les vins rosés offrent un différentiel de couleur intéressant et directement liée au cépage ainsi qu'au savoir-faire du vigneron. Quand ils sont issus d'un pressurage direct, leur couleur est saumonée, ils sont fruités et souples. Quand ils sont issus d'une macération, leur couleur est plus soutenue et ils sont plus structurés.
La typicité des vins blancs est directement liée aux variétés de sols et d'expositions composant la Côte Vermeille. Ils expriment la minéralité et la fraîcheur.
Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent des taux de sucres importants et bénéficient d'une fermentation lente apte à développer des arômes complexes.
Les vins de type « rancio » présentent une couleur ambré foncée, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres, reflet d'un élevage long en situation oxydative. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec (Trigonella foenum-graecum).

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Rancio

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « rancio ») bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille », quand ils font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont élevés au minimum jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille » complétée par la mention « rancio » font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 31 août de la 5ème année qui suit celle de la récolte. Toutefois, dans le cas de l'utilisation d'un seul contenant, il ne peut être soutiré chaque année à partir de 5 ans d'élevage, en une seule fois qu'une quantité inférieure ou égale au cinquième de son contenu au moment du tirage. Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille » complétée par la mention « rancio » en rouge et blanc peuvent, après élevage, être assemblés Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Vermeille » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique «Côte Vermeille» sont réalisées sur le territoire des

communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres

a. Zone NUTS

FR815	Pyrénées-Orientales
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Muscadelle B
Cot N
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N

Ribol N
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Carmenere N
Terret Blanc B
Terret Gris G
Terret Noir N
Aramon N
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Fer N
Gewürztraminer Rs
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Clairette Rose Rs
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Tourbat B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B

Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Pinot Blanc B
Caladoc N
Tempranillo N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Carignan N
Listán
Portan N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

Alvarinho B
Verdelho B
Rivairenc N
Parellada B
Arvine B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Entre mer et montagne, ce site très accidenté, entrecoupé de cols et de vallées, se compartimente en une multitude de mini-amphithéâtres et de belvédères qui

surplombent la mer. C'est sur ces coteaux à forte déclivité qu'est situé le vignoble français le plus méridional sur les 4 communes de la Côte Vermeille que sont Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et Port-Vendres, situées dans le sud de la France dans le département des Pyrénées-Orientales.

Du point de vue géologique, la roche-mère est relativement homogène, constituée essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées, donnent en général des sols pauvres avec de faibles capacités de rétention en eau et une certaine variabilité en épaisseur selon la situation topographique.

Les parcelles plantées en vignes sont cultivées en terrasses jusqu'à 400 m d'altitude et pour une part minime dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons, le Douy ou le Ravaner qui drainent la région.

Le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel de 2600 heures et d'un climat de type méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été.

La pluviométrie moyenne de 650 mm varie selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime violent et irrégulier alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne qui entrainent le lessivage, le ravinement des sols ce qui justifie la culture en terrasses.

Le vent souffle quasiment 200 jours par an avec deux composantes principales : la Tramontane, vent dominant de nord-ouest et le vent marin venant du sud-est.

Cet ensemble pédoclimatique est particulièrement propice au développement de la vigne.

Informations détaillées sur le produit:

La vigne s'est implantée autour de la Côte Vermeille il y a prés de 2000 ans. L'entretien de terrasses façonnées par des murettes ainsi que la pratique du bail à complant ont permis le maintien d'un vignoble ancestral et traditionnel qui s'est structuré en une architecture singulière.

Après le traité des Pyrénées en 1659, qui annexe le Roussillon au royaume de France, le commerce des vins est soumis à des droits d'Etat. Pour s'en détourner, les marchands de la ville de Banyuls développent la contrebande avec l'Espagne. L'intendant du Roussillon, pour remédier à cette situation, trouve un compromis en octroyant des primes de plantation aux contrebandiers pour les inciter à devenir vignerons.

Puis la tradition de la culture de la vigne va s'enraciner grâce notamment à la pratique du bail à complant. Ce mode de faire-valoir a permis à des gens de conditions modestes d'exploiter des vignes dont les ceps leur appartenaient mais sans posséder le foncier. Les surfaces exploitées étaient souvent très réduites et expliquent le grand nombre de pluriactifs en activité dans le vignoble de la Côte Vermeille.

Sur ce territoire particulièrement exigeant, une mosaïque de cépages est

implantée.
Les vins secs bénéficient à la fois d'un bon ensoleillement et de l'effet modérateur de la mer garant d'un équilibre entre fraîcheur et alcool.
Les vins rouges sont, suivant la vinification dont ils font l'objet, soit souples et fruités, soit plus intenses et colorés. Ils peuvent être élaborés en vins mono cépage.
Les vins rosés offrent une gamme de couleur intéressante et directement liée au cépage ainsi qu'au savoir-faire du vigneron. Quand ils sont issus d'un pressurage direct, leur couleur est saumonée, ils sont fruités et légers. Quand ils sont issus d'une macération, ces rosés sont plus structurés et de couleur plus soutenue.
La typicité des vins blancs est directement liée aux variétés de sols et d'expositions composant la Côte Vermeille. Ils expriment la minéralité et la fraîcheur.
Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent des taux de sucres importants et bénéficient de toute l'expérience acquise par les vignerons dans l'élaboration des vins doux naturels. Leur fermentation est lente et leurs arômes complexes.
Les vins bénéficiant de la mention « rancio » sont issus d'une grande tradition d'élevage oxydatif reconnue sur le territoire de la Côte Vermeille. Les cépages traditionnels du Roussillon sont adaptés à ces vins uniques. Leur production est historique.
Le goût de « rancio » caractérise ces vins généreux après une longue période d'élevage, en général dans des foudres ou des vieux fûts. Que les vins soient blancs ou rouges au départ, ils finissent avec le temps à prendre cette même couleur ambré foncé, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec.
Fort de cette diversité, c'est en 1986 que les vins de pays de « Côtes Vermeille » ont été reconnus par décret.

Lien causal:

Les vignerons de la Côte Vermeille ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette petite région à la climatologie particulière. La notoriété des vins de la Côte Vermeille est basée sur la conservation de pratiques ancestrales dans une zone géographique au tracé particulier, vignoble de terrasses façonnées au cours des siècles par les vignerons et toujours cultivés manuellement.
L'héritage du savoir faire dans l'élaboration de vins issus de raisins récoltés à surmaturité ainsi que l'intégration des techniques modernes de vinification, a permis aux vignerons de diversifier leur production de vins IGP « Côte vermeille » par l'élaboration de vins tranquilles mais également de vins de type « rancio » ou de vins issus de raisins surmuris, productions plus confidentielles mais bénéficiant d'une grande notoriété.
La pratique des élevages en milieu oxydatif a conduit à la production de vins

« rancio » qui sont un produit phare de la culture catalane. Au milieu du 18ème siècle, Saint-Simon désigne le « rancio » comme un vin d'Espagne ayant vieilli et, à la fin du 19èmè siècle, Paul Oliver, reprenant les vins de l'ancienne œuvre du vin de messe de l'abbé Rous à Banyuls, présente fièrement un « rancio doux » dans sa gamme de produits.

La notoriété des vins à indication géographique protégée de la Côte Vermeille est basée sur des traditions ancestrales que les vignerons ont su conserver. Cette notoriété s'amplifie avec le flux de touristes attirés par les paysages exceptionnels de la région.

Les vins de la Côte Vermeille sont associés au travail des hommes et au territoire unique dont sont issus les raisins. Les vignerons ont une exigence de qualité et les vins reflètent parfaitement les particularismes du sol, du climat et de l'altitude de la zone de production. Leur notoriété perdurera tant que les traditions seront maintenues grâce au courage d'hommes qui savent faire abstraction des difficultés du milieu comme du coût qu'elles engendrent.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

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

La mention « rancio » est réservée aux vins tranquilles selon les conditions fixées dans le cahier des charges.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » suivi de la mention « rancio » peut être complété par la mention d'un à plusieurs cépages figurant dans la liste suivante : Carignan blanc B, Carignan N, Cinsaut N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Macabeu B, Tourbat, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B.

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 ».

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition
La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille» est constituée par les communes suivantes de la zone géographique : Argelès-sur-mer, Cases de Pène, Elne, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles,Agroalimentaire et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Côte Vermeille

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 15:11 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux d'Ensérune (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Fédération Héraultaise des Vins à Indication Géographique Protégée
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Rond point de la vierge Maurin BP 20006 34871 LATTES France
Téléphone:	(33)(0)4 67 07 03 26
Télécopieur:	(33)(0)4 67 07 03 27
Adresse(s) électronique(s):	b.auge@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125011A CDC Coteaux d_enserune publication BO.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Coteaux d'Ensérune publié au Journal officiel de la République du 9 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux d'Ensérune (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Coteaux d'Ensérune» est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, blancs. Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux d'Ensérune» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%. Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins blancs des Coteaux d'Ensérune sont caractérisés par une gamme aromatique de fruits mûrs à chaire blanche et d'agrumes. Ces notes aromatiques sont le plus souvent accompagnées par une légère fraicheur qui apporte un remarquable équilibre aux vins. Les vins rosés s'expriment en général par un fruité marqué et une bonne longueur en bouche. Les vins rouges sont quant à eux marqués par une couleur intense rouge franc avec des tannins structurés. Ces vins rouges révèlent des arômes de fruits rouges

et d'épices.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux d'Ensérune » 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 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et 10 hectolitres par hectare pour les vins rosés et blancs au-delà de ces rendements maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux d'Ensérune» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault :
Béziers (sections AI, AH, AK, AL, AM, AV, AW, AX, AY, AZ, BC, BM, BN, BT, BV, partie de la section BD, lieudit Lirou, rive gauche), Capestang, Cazedarnes,

Cazouls-lès-Béziers (à l'exception de la partie des sections C4 et D2 située sur la rive gauche de l'Orb), Colombiers, Lespignan, Maraussan, Maureilhan, Montady, Montels, Nissan-lez-Ensérune, Poilhes, Puisserguier, Thézan-lès-Béziers (partie des sections E3 et D3 située sur la rive droite de l'Orb), Vendres (section BR),

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Couderc Noir N
Seyval B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B

Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Valerien B
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chambourcin N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Rayon d'Or B
Carmenere N
Landal N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Fer N
Gewürztraminer Rs

Rubilande Rs
Sauvignon Blanc B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Clairette Rose Rs
Clarin B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Meunier N
Caladoc N
Auxerrois B
Lival N
Tempranillo N
Carignan Blanc B

Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Maréchal Foch N
Baco Blanc B
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Picardan B
Listan B
Gamay de Chaudenay N
Cardinal Rg
Arvine B
Rivairenc blanc B
Rivairenc N
Parellada B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
La zone de production de l'IGP « Coteaux d'Ensérune » occupe la partie de la plaine languedocienne située entre Béziers, dans le département de l'Hérault, et le département de l'Aude : elle touche vers le nord aux premiers contreforts de la Montagne Noire et s'étend vers le sud sur des plateaux calcaires et des collines molassiques (appelées localement puechs et souvent surmontées par un bosquet de pins). Autour de ces reliefs, l'érosion a créé des banquettes et des versants en pente douce où l'exposition et l'alimentation en eau sont naturellement favorables à la culture de la vigne. La dénomination « Coteaux d'Ensérune » marque la volonté des producteurs de cette zone de distinguer depuis 1980 une partie de leurs vins en se référant à la colline d'Ensérune, dont le sommet porte les vestiges d'un site archéologique et fut occupé par un oppidum romain. Au pied de cette colline coule le canal du Midi, ouvrage exceptionnel classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, qui relie la mer Méditerranée à l'océan Atlantique en traversant l'aire géographique de l'IGP.

Les sols calcaires et argilo-calcaires recouvrent la quasi-totalité de la zone : toutefois leur texture et leur profondeur est très variable. De cette diversité de situations pédologiques naît un potentiel d'adaptation pour une large gamme de cépages.
L'aire de production de l'IGP « Coteaux d'Ensérune » bénéficie d'un climat méditerranéen marqué : il est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. Les températures sont suffisantes pendant toute la période végétative de la vigne pour garantir une bonne maturation des raisins. La pluviométrie relevée sur la zone atteint en moyenne 500 mm à 600 mm dont moins de 100 mm pour la période de juin à août.

Informations détaillées sur le produit:

Région de tradition viticole depuis l'époque romaine, le Bas-Languedoc et plus particulièrement l'Hérault s'impose au milieu du XIXème siècle, avec le développement du chemin de fer, comme un territoire presque exclusivement consacré à la viticulture. Cette ouverture vers l'extérieur permet une expansion de la viticulture avec des développements technologiques et économiques importants.
A partir de la période 1950-1960, un effort continu de reconversion du vignoble est entrepris pour l'adapter à l'évolution des modes de consommation : des cépages ayant fait la réputation des régions traditionnelles pour les appellations d'origine contrôlées sont introduits dans les zones les plus aptes à leur culture.
Dés 1901, les vignerons attachés à leur produit ont été les précurseurs d'une démarche collective en créant à Maraussan la première cave coopérative dans le Midi viticole. La production de vins de pays à partir de la fin des années 1960 a été soutenue par le même esprit. La fusion en 1995 de 7 caves coopératives déjà engagées dans la production de vins de pays conduit au regroupement des moyens et du savoir-faire pour la production de l'IGP.
L'IGP « Coteaux d'Ensérune » est obtenue à partir de cépages à raisins noirs (80% des surfaces dont la moitié en Merlot, Syrah et Cabernet-Sauvignon) ou à raisins blancs (20% des surfaces où dominent le Chardonnay, le Sauvignon et le Viognier).
Les cépages sont vinifiés séparément. La production se décline en 2 types de vins :

- les vins issus de l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que grenache, carignan, cinsault, mourvèdre,
- les vins dits « de cépage » obtenus à partir d'un seul cépage, voire de plusieurs, choisis parmi des cépages réputés tels que : merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay, sauvignon mais aussi moins connus et très appréciés tels que marselan en rouge ou marsanne en blanc.

Les vins de cépage constituent un potentiel important de renouveau et de diversification de la production pour toute la zone.

Pour les vins blancs et rosés, le fruit et la fraîcheur sont les traits les plus recherchés dans le profil organoleptique.
Les vins rouges, sont quant à eux marqués par une couleur intense rouge franc avec des tannins structurés. Ces vins rouges révèlent des arômes marqués sur les fruits rouges et les épices
Les vins revendiqués se partagent de manière équilibrée entre rouge, rosé et blanc.
Chaque année, un volume de 25 000 hl est vendu sous l'IGP « Coteaux d'Ensérune » dont une proportion significative mise en bouteilles dans la zone de production est expédiée vers les pays de l'Europe du Nord.

Lien causal:

Les conditions locales décrites ci-dessus dans lesquelles les vins à IGP « Coteaux d'Ensérune » sont produits se traduisent par certaines qualités spécifiques des produits.
L'implantation des cépages, raisonnée à partir de la connaissance fine des données pédologiques et climatiques enregistrées dans une base de données mise à jour année après année grâce aux observations de terrain, contribue de manière décisive à la mise en valeur du potentiel viticole de la zone.
Un suivi de la maturation des raisins parcelle par parcelle est assuré chaque année pour déterminer la date optimale de récolte en fonction du produit final recherché, et notamment pour la production de vins blancs et rosés, en vue de préserver les arômes.
La réputation de cet espace vigneron est une réalité qui dépasse le département de l'Hérault. Les hommes, par leurs travaux de recherche historique ou par leur travail quotidien dans les différents vignobles qui entourent l'oppidum, ont suscité un engouement qui se traduit par une production revendiquée et contrôlée depuis de nombreuses années de quelques 25 000 hl.
Conscients de l'influence indéniable du milieu naturel sur la spécificité des vins de l'IGP « Coteaux d'Ensérune », les vignerons réunis au sein du syndicat de producteurs ont entamé une démarche collective en faveur de la préservation des habitats naturels pour des espèces d'oiseaux rares.
Appartenant à l'aire de production, Béziers, seconde ville du département de l'Hérault et centre traditionnel de l'économie viticole, s'emploie à promouvoir l'économie viticole grâce aux atouts touristiques de son arrondissement. En effet, cette ville attire de nombreux touristes présents dans les environs (plages, arrière-pays) pendant l'été grâce à des animations culturelles et festives, dont la plus connue est la féria de Béziers. En s'impliquant également dans l'organisation des activités festives locales, les vignerons contribuent à façonner l'image des vins des Coteaux d'Ensérune auprès des estivants. Ce lien entre le tourisme autour de l'agglomération et l'activité vigneronne est le pilier de la notoriété des vins des Coteaux d'Ensérune.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux d'Ensérune » est constituée par les arrondissements limitrophes à celui de la zone géographique :

Département de l'Hérault :

- Arrondissement de Béziers : Cantons d'Agde, Bédarieux, Béziers 2e Canton, Capestang (communes de Creissan, Quarante), Florensac, Montagnac, Murviel-lès-Béziers (communes de Autignac, Cabrerolles, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Laurens, Murviel-lès-Béziers, Pailhès, Puimisson, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Nazaire-de-Ladarez), Olargues, Olonzac, Pézenas, Roujan, Saint-Chinian (communes de Agel, Aigues-Vives, Assignan, Babeau-Bouldoux, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Cruzy, Montouliers, Pierrerue, Prades-sur-Vernazobre, Saint-Chinian, Villespassans), Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Pons-de-Thomières, La Salvetat-sur-Agout, Servian, Béziers 3e Canton (communes de Lignan-sur-Orb, Corneilhan), Béziers 4e Canton (communes de Sauvian, Sérignan, Valras-Plage)
- Arrondissements de Montpellier

Département de l'Aude : Arrondissements de Carcassonne, Narbonne

Département de l'Aveyron : Arrondissement de Millau

Département du Tarn : Arrondissement de Castres.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

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

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

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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Description annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_1_SOMM46-3.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Coteaux d'Enserune

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 16/12/2011 11:07 par w0153384

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Agenais (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vins sous indication géographique protégée Agenais et Thézac-Perricard
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est une association. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	271 rue de Péchabout - BP 80349 47008 Agen cedex France
Téléphone:	(33) (0)5 53 77 83 83
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	Neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC IGP Agenais.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP « Agenais » publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Agenais (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
4. Vin mousseux
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Agenais » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux rosés et blancs et aux vins blancs de raisins surmûris. Les vins tranquilles et mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » présentent les caractéristiques suivantes : - Titre alcoométrique volumique acquis minimal de 9,5% pour les vins tranquilles blancs et rosés et pour les vins mousseux rosés et blancs et 10% pour les vins rouges, - Teneur en acidité volatile maximale de 16,36 milliéquivalents par litre pour les vins tranquilles rouges, de 12,27 milliéquivalents par litre pour les vins tranquilles blancs et rosés et de 8,18 milliéquivalents par litre pour les vins mousseux rosés et blancs, - Teneur en SO_2 total inférieure à 125 milligrammes par litre pour les vins mousseux rosés et blancs.

Les vins tranquilles blancs, obtenus sans enrichissement ayant un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20%, issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble présentent les caractéristiques suivantes :
Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.
Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, en anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total maximum, sont fixés par la règlementation communautaire.
Pour les vins mousseux, les teneurs minimales en acidité totale, en anhydride carbonique, le titre alcoométrique volumique total minimum, sont fixés par la règlementation communautaire.
Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, en anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques volumiques total, acquis et naturel, sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont fruités et plaisants en bouche. Les plus structurés sont complexes, puissants et charnus et acceptent quelques années de vieillissement.
Les vins blancs présentent aussi des caractères fruités avec une sensation de fraîcheur bien présente.
Les vins rosés aux arômes fruités présentent un équilibre orienté vers la fraîcheur.
Les vins blancs de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.
Les vins mousseux présentent une finesse aromatique et une bonne acidité donnant en bouche une fraicheur gustative agréable associée à de fines bulles.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Outre la disposition précédente, les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs et 60 hectolitres à l'hectare pour les vins blancs issus de raisins surmûris ou obtenus sans enrichissement et issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble. 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.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Agenais » sont réalisées dans le département de Lot-et-Garonne à l'exclusion des communes de Bourlens, Courbiac, Masquières, Montayral, Thézac, Tournon-d'Agenais.

a. Zone NUTS

FR614	Lot-et-Garonne
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscadelle B
Cot N
Perdea B
Bouchalès N
Ondenc B
Petit Manseng B
Chardonnay B
Chasan B
Gros Manseng B
Arriloba B
Segalin N
Jurançon Noir N
Gamay N
Fer N
Abouriou N
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Sémillon B
Baroque B
Cabernet Franc N
Semebat N
Egiodola N
Mauzac B
Tannat N
Prunelard N

Liliorila B
Listán

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Le vignoble de l'IGP « Agenais », qui fait référence à une ancienne contrée française du Sud-Ouest de la France qui dépendait de la Guyenne, s'étend sur le département du Lot-et-Garonne. Au cœur de l'Aquitaine, en amont de Bordeaux, il est implanté sur les terroirs qui bordent les deux rives de la Garonne. Les terroirs sont variés, délimités par la Garonne, large et située au milieu d'une vaste plaine alluviale. De chaque côté, s'étendent des collines dont l'orientation dépend de la rive : sud - sud-ouest pour la rive droite et nord - nord-est pour la rive gauche. A l'ouest et au sud de la Garonne, les sables des Landes recouvrent la pointe du plateau landais pour former la forêt de résineux des landes de Gascogne. Au sud, le Néracais est la continuité des coteaux molassiques du Gers et porte une agriculture céréalière et viticole. Au nord de la Garonne, c'est globalement une zone de collines calcaires aux formes vallonnées. Au nord-est le Duraquois est la continuité des plateaux girondins et porte la vigne et le prunier. Au nord-ouest, la Lémance est la continuité du Périgord noir avec d'importants boisements de feuillus. Enfin entre Lot et Garonne s'étend le pays de Serres, vaste plateau très découpé qui porte des cultures céréalières, des prairies et des vergers de pruniers. La pointe occidentale du causse cadurcien qui pénètre dans le canton de Tournon-d'Agenais est exclue de la zone de production de l'IGP « Agenais ». Au-delà de ces terroirs variés, le trait commun reste le climat équilibré de la Moyenne Garonne, à mi-chemin entre les tendances océaniques et le climat plus continental de la région toulousaine. Les hivers sont doux et humides et les étés propices à de lourdes chaleurs avec des orages de grêle parfois dévastateurs. Les maxima de pluviométrie se situent à l'automne et au printemps. Les brouillards sont fréquents dans les vallées une bonne partie de l'année. En définitive, le département est soumis à une mosaïque de microclimats selon la topographie, la situation, la géologie, le couvert végétal et la dominance des vents. L'homme sait adapter ses pratiques viticoles (cépages, modes de conduites) pour

tirer la meilleure partie de cette diversité.

Informations détaillées sur le produit:

Comme dans de nombreux vignobles, la vigne a été probablement introduite par les romains avant d'être développée par les ordres monastiques le long du chemin de Saint Jacques de Compostelle.
Tourné vers l'Aquitaine, la prospérité médiévale est liée à l'exportation de vin vers l'Angleterre, les Pays-Bas et la Scandinavie qui draine toute la production du haut pays vers le port de Bordeaux.
L'extension du vignoble au détriment des cultures céréalières est tel que l'intendant de Bordeaux interdit la plantation de vignes en 1747. A côté de la production de vins tranquilles, une partie de la production est distillée et l'on trouve sur les coteaux calcaires de la Moyenne Garonne une production de vins blancs liquoreux, récoltés très tardivement, que l'on appelle vins « pourris ».
La vigne n'est cependant pas présente sur tout le département ; les principaux noyaux viticoles au XVIIIème siècle sont : les coteaux de part et d'autre du confluent, le Mézinais au sud-ouest du Néracais, l'ensemble du Marmandais jusqu'à Duras et les coteaux du Lot dans le secteur de Villeneuve-sur-Lot et Monflanquin. A l'inverse, le plateau Landais, la Lémance, le pays de Serres en particulier n'ont jamais porté de vignobles conséquents, les produits élaborés étant plutôt destinés à une consommation locale.
A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra viendra mettre un terme à cette période de développement.
Grâce aux savoir faire viticole et commercial ambiant, mais aussi au dynamisme économique du secteur agricole de la région structuré autour de coopératives ou de grands groupes alimentaires ouverts sur toute l'Europe, la viticulture se développe à nouveau à partir de la moitié du XXème siècle. Le vin de pays de l'« Agenais » est reconnu par le décret du 25 janvier 1982.
Les vins IGP « Agenais » sont souvent issu d'un assemblage de cépages présentant une forte proportion de cépages aquitains avec des cépages locaux bien présents.
La production moyenne sur le département, tous vins de pays confondus, s'élève à 37 000 hl pour les vins blancs et 25 000 hl pour les vins rouges et rosés.
Les vins rouges et rosés sont à base de merlot et de cabernets et acceptent dans leur assemblage une palette resserrée de cépages locaux tels l'abouriou ou le bouchalès ou de cépages voisins tels le cot, le tannat, la syrah et le gamay. Les vins rouges sont légèrement fruités et plaisants en bouche. Les plus structurés, vieillis en fûts de chêne, sont plus riches, complexes, puissants et charnus et acceptent quelques années de vieillissement.
De même pour les vins blancs, les cépages aquitains sont bien présents tels le sauvignon, le sémillon et la muscadelle en association avec l'ugni blanc, le colombard et le gros manseng ainsi que le chardonnay. Ils sont assez fruités avec une sensation de fraîcheur toujours présente.

La production de vins de raisins surmûris perdure et se développe une production de vins mousseux.
En dehors des zones d'appellation qui produisent un peu de vins IGP pour compléter leur gamme, l'essentiel de la production en 2009 se situe dans la région de Monflanquin au nord-est où le vignoble de 250 hectares a produit 17 000 hectolitres et dans le Mézinais au sud-ouest où les 425 hectares de vignes ont produit 37 000 hectolitres de vin.

Lien causal:

De part sa situation entre Atlantique et Languedoc, entre Pyrénées et Massif Central, l'Agenais est un territoire de longue tradition viticole qui a su commercialement profité de sa position de carrefour et des axes de transport majeurs qui le traversent, dont au premier titre la Garonne.
Après un épanouissement important, stoppé à la fin du XIXème siècle par le Phylloxera, les vignerons ont fait le choix d'implanter le vignoble sur les terrains présentant les meilleures potentialités en termes de nature de sol (calcaire et molasse), de climat et d'exposition.
Si les cépages aquitains sont à la base du vignoble, les influences des vignobles voisins sont présentes avec des cépages comme le cot, le gamay, la syrah, le colombard et le manseng sans oublier les cépages locaux tels l'abouriou.
Une des grandes forces de la viticulture de l'Agenais est d'avoir su s'organiser autour de structures coopératives qui permettent le maintien des savoir-faire de vinification et l'optimisation des coûts de production.
Avec le développement de l'oeno-tourisme, la viticulture contribue au maintien de l'agriculture et à l'aménagement du territoire dans de nombreux secteurs du département. Elle trouve sa place dans une région qui attire par sa culture et sa gastronomie.
Si une grande part de la consommation des vins reste régionale, en Aquitaine et dans le Midi-Pyrénées, des réussites à l'exportation contribuent à développer la réputation des vins de l'IGP « Agenais » hors des frontières régionales et nationales.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » est constituée par les communes limitrophes suivantes de la zone

géographique :
- dans le département de la Dordogne : Boisse,
- dans le département de la Gironde : Landerrouat.

Pour les vins mousseux, la zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration comprend, en plus des communes citées au paragraphe précédent, les arrondissements de Bordeaux et Libourne du département de la Gironde.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Agenais » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Agenais » peut être complétée pour les vins tranquilles, par les mentions « primeur » ou « nouveau ».
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 ».
L'indication géographique protégée « Agenais » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».
Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Agenais ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques
Description:
Note à la Commission sur les modalités de renseignement des raisins de cuve

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Agenais