Publié au BO-AGRI le 5 novembre 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DE BÉZIERS »

homologué par arrêté du 2 novembre 2011, modifié par arrêté du 8 novembre 2013 , modifié par arrêté du 23 octobre 2015 publié au *JORF* du 31 octobre 2015

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de Béziers », initialement reconnue vin de pays des Coteaux du Libron par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de Béziers » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés, blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Béziers » présentent un TAV acquis minimum de 9% vol.

3.3– Description organoleptique des vins

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.

4.-Zones géographiques dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Béziers » 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.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Coteaux de Béziers » est constituée par l'arrondissement de Béziers.

5 – Encépagement

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

Alicante Henri Bouschet N, Aramon gris G, Aramon N, Aranel N, Arinarnoa N, Aubun N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan N,Carmenère N, Chenanson N, Cinsaut N, Clairette rose Rs, Cot N, Egiodola N, Fer N, Gamay N, Ganson N, Grenache gris G, Grenache N, Jurançon noir N, Lledoner pelut N, Manseng noir N, Maréchal Foch N, Marselan N, Mauzac rose Rs, Merlot N, Meunier N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscardin N, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains roses Rs, Muscat de Hambourg N,Négrette N,Nielluccio N, Petit Verdot N, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Plant droit N, Portan N, Rivairenc N, Sauvignon gris G, Savagnin rose Rs,Sciaccarello N, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret gris G,Terret noir N

Altesse B, Alvarino B,Aramon blanc B, Arriloba B, Arvine B, Aubin B, Aubin vert B, Auxerrois B, Bourboulenc B, Carignan blanc B, Chardonnay B, Chasan B, Chenin B, Clairette B, Colombard B, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Gros Manseng B, Jurançon blanc B, Macabeu B, Marsanne B, Mauzac B, Melon B, Merlot blanc B, Mondeuse blanche B, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Muscat cendré B,Parellada B, Petit Manseng B, Picardan B, Pinot blanc B, Piquepoul blanc B, Riesling B, Roussanne B, Sauvignon B, Sémillon B, Sylvaner B, Terret blanc B, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Viognier B.

6 – Rendement *maximum de production*

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Béziers » 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.

7– Lien avec la zone géographique

7.1- Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de production de l'IGP « Coteaux de Béziers » couvre 17 communes du département de l'Hérault dont la ville de Béziers qui en constitue son centre géographique. Le vignoble se situe majoritairement entre deux fleuves côtiers qui s'écoulent depuis les contreforts de Cévennes jusqu'à la méditerranée, le Libron qui a façonné un paysage caractéristique de petites collines surmontées de bois de pins et l'Orb que surplombe la cathédrale de Béziers, emblème du logo de l'IGP.

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 de Béziers » 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.

7.2 - Spécificité du produit

L'histoire de Béziers est indissociable de la culture de la vigne et de la production de vin. La vigne héraultaise, qui préexistait à l'installation des Phocéens dans la région de Marseille, est née aux alentours du VIe siècle avant notre ère.

La conquête romaine a permis de nouvelles découvertes, notamment une amélioration des procédés de vinification, et une valorisation économique des vins locaux. La construction de voies romaines a rendue possible l'importation de vins italiens mais aussi la circulation des vins languedociens dans le reste de la Gaule.

A cette époque, les vignes couvrent une très grande partie du territoire de Béziers, aux côtés du blé et de l'olivier.

A l'époque impériale, précisément au 1er siècle après J.-C., commence l'apogée de la viticulture biterroise. Après le vin de Marseille, certains auteurs naturalistes jugent la réputation du vin de Béziers comme faisant autorité à l'intérieur de la Gaule. Cette notoriété gagne ensuite Rome.

Plus tard avec l'achèvement du Canal du Midi et la construction du port de Sète au XVIIe siècle puis, au milieu du XIX e siècle, la desserte du chemin de fer en Languedoc et notamment dans le biterrois s'ouvrent de nouveaux débouchés pour répondre à la forte demande des ouvriers des régions industrielles du nord de la France. Grâce à l'amélioration des techniques de conservation des vins, la

vigne s'étend jusqu'à représenter plus de 50 % des terres agricoles autour de Béziers, cœur du vignoble du Languedoc.

Une production importante de vins légers destinés à la consommation courante est expédiée par trains entiers vers les centres urbains et industriels. Béziers était un centre logistique important à cette période avec la création d'un négoce et d'entrepôts de stockage aux alentours de la gare ferroviaire et du Canal du Midi.

Touchée plus tardivement que les autres régions par le phylloxéra, Le Haut Languedoc et plus particulièrement Béziers s'enrichissent : de grandes fortunes se forment, des domaines immenses voient le jour.

Autoproclamée capitale mondiale du vin, Béziers n'échappe cependant pas à la crise viticole du début du XXe siècle. Les révolutions viticoles de 1907 ont vu manifester 150 000 personnes à Béziers, principalement des vignerons mais aussi de nombreux employés et commerçants biterrois.

Après 1950, débute une période marquée par le déclin de la consommation de vin. 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 de Béziers » est partagée entre 5 caves coopératives et 15 caves particulières. Selon le choix personnel de chaque producteur, la commercialisation sous l'IGP « Coteaux de Béziers » 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.

La production de l'IGP se distingue par une proportion élevée de vins rosés, presque autant que celle de vins rouges.

Les vins rouges présentent des caractéristiques d'arômes primaires avec une prédominance de 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. Le volume vinifié pour la revendication en IGP « Coteaux de Béziers » est en moyenne de 20 000 hl par an.

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

Depuis plusieurs décennies, les vignerons des « Coteaux de Béziers », 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.

Le climat méditerranéen, chaud et sec, associé à une diversité de situations pédologiques en adéquation avec la gamme de cépages, favorise l'expression de vins marqués par des arômes primaires et offrant, rondeur et concentration.

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 de Béziers ».

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.

Le musée du biterrois qui présente l'histoire et l'évolution de l'homme sur la région de Béziers témoigne du lien indissociable entre le territoire biterrois et la viticulture : Une partie importante du musée est consacrée à la vigne et au vin et à la vie des nombreux tonneliers et potiers qui se sont installés (amphores permettant l'acheminement du vin vers Rome et les provinces).

Ce lien entre le tourisme et l'activité vigneronne est le pilier de la notoriété des vins des « Coteaux de Béziers ».

La vigne fait vivre le biterrois et hier comme aujourd'hui guide l'évolution du territoire.

8 – Conditions de présentation et d'étiquetage

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

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

1 – Obligations déclaratives

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

2 – Principaux points à contrôler

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

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est Qualité-France SAS - Le Guillaumet – 60, avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité France SAS est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par Qualité France SAS, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

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