Publié au BO du MASA le 8 août 2024

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CÉVENNES »

homologué par arrêté du 30 juillet 2024 publié au *JORF* du 4 août 2024

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Cévennes », initialement reconnue vin de pays des Cévennes par le décret du 27 août 1992, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 - Mentions complémentaires

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 ».

3 - Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Cévennes » est réservée aux vins tranquilles, vins de raisins surmûris rouges, rosés et blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins rouges se caractérisent par leur élégance, leur puissance aromatique et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées. Leurs robes sont de couleur rubis avec des reflets violacés. Ces vins présentent un nez intense et net sur des notes de fruits rouges et noirs. La bouche est dense, ronde et gourmande.

Les vins rosés sont principalement issus des cépages cinsault, grenache, syrah, assemblés ou en mono-cépage. Ils présentent une robe se déclinant du rose pâle au rose saumoné. Le nez est subtil et délicat sur des notes fines de fruits rouges. La bouche est ronde, suave et délicate avec une belle fraîcheur et un bon rappel de la palette aromatique du nez.

Les vins blancs sont remarquables par leur finesse toujours accompagnée d'une fraîcheur caractéristique. Ils présentent une robe jaune pâle, limpide et brillante avec parfois de jolis reflets verts. Le nez est typé avec des notes de fruits à chair blanche et parfois des senteurs d'agrumes et de buis mais toujours avec beaucoup de fraîcheur. Ces vins présentent en bouche une belle vivacité, ce sont des vins très aromatiques, délicats et avec de belles persistances aromatiques.

Les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

4 - Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La production des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cévennes » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :

Pour le département du Gard :

Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Alès, Allègre-les-Fumades, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aspères, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Barjac, Baron, La Bastide-d'Engras, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bragassargues, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Brignon, Brouzet-lès-Alès, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, La Capelle-et-Masmolène, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Colognac, Combas, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, L'Estréchure, Euzet, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fressac, Gagnières, Gailhan, Gajan, Le Garn, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générargues, Génolhac, Goudargues, La Grand-Combe, Issirac, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval-Pradel, Laval-Saint-Roman, Lecques, Lédignan, Lézan, Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Les Mages, Malons-et-Elze, Mandagout, Martignargues, Le Martinet, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Mauressargues, Méjannes-le-Clap, Méjannes-lès-Alès, Meyrannes, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Mons, Montagnac, Montclus, Montdardier, Monteils, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Navacelles, Ners, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Peyremale, Peyrolles, Le Pin, Les Plans, Les Plantiers, Pommiers, Pompignan, Ponteils-et-Brésis, Portes, Potelières, Pougnadoresse, Puechredon, Quissac, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoule, Rochegude, Rogues, Roquedur, Rousson, La Rouvière, Saint-Ambroix, Sainte-Anastasie, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Brès, Saint-Bresson, Sainte-Cécile-d'Andorge, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Christol-lez-Alès, Saint-Clément, Sainte-Croix-de-Caderle, Saint-Denis, Saint-Dézéry, Saint-Étienne-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-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Laurent-le-Minier, 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-Camprieu, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Théodorit, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-de-Malcap, Salindres, Salinelles, Les Salles-du-Gardon, Sardan, Saumane, Sauve, Sauzet, Savignargues, Sénéchas, Servas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Souvignargues, Sumène, Tharaux, Thoiras, Tornac, Trèves, Vabres, Vallabrix, Vallérargues, Val-d'Aigoual, Verfeuil, La Vernarède, Vézénobres, Vic-le-Fesq, Le Vigan, Villevieille, Vissec.

Pour le département de la Lozère :

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Le Collet-de-Dèze, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Ispagnac, La Malène, Massegros Causses Gorges pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée Les Vignes, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Pied-de-Borne, Le Pompidou, Pont de Montvert - Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Rousses, Le Rozier, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Sainte-Croix-Vallée-Française, Saint-Étienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux,

Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Privat-de-Vallongue, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.

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 « Cévennes » est constituée par les communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :

Pour le département du Gard :

Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Les Angles, Aramon, Argilliers, Aubais, Aubord, Aujargues, Bagnols-sur-Cèze, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvézet, Bernis, Bezouce, Boissières, Bouillargues, Cabrières, Le Cailar, 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, Le Grau-du-Roi, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, Langlade, Laudun-l'Ardoise, Lédenon, 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, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionisy, Saint-Étienne-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-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, 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-la-Coste, Salazac, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Saze, Sernhac, Sommières, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Villeneuve-lès-Avignon.

Pour le département de l'Ardèche :

Les Assions, Banne, Beaulieu, Berrias-et-Casteljau, Bessas, Chambonas, Chandolas, Grospierres, Joyeuse, Labastide-de-Virac, Labeaume, Lablachère, Lagorce, Malbosc, Orgnac-l'Aven, Payzac, Rosières, Ruoms, Saint-Alban-Auriolles, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Genest-de-Beauzon, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Remèze, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Salavas, Sampzon, Vagnas, Vallon-Pont-d'Arc, Les Vans.

5 - Encépagement

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

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Artaban N, Arvine B, Aubun N, Bourboulenc B, Brun Argenté N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Couderc noir N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Floréal B, Gamay N, Gamay de Chaudenay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscaris B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot noir N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Riesling B, Rivairenc N, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Soreli B, Souvignier gris G, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Vidoc N, Viognier B, Villard blanc B, Villard noir N, Voltis B.

6 – Rendement maximum de production

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.

7 - Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

Le vignoble des Cévennes est situé dans les départements du Gard et de la Lozère 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.

7.2 - Spécificité du 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 100 000 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.

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

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 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

A - Obligations déclaratives

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

B - Principaux points à contrôler

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

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Examen analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Examen 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

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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