Publié au BO-AGRI du MAAF le

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE
« ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, modifié par arrêté du publié au *JORF* du

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

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

2 – Mentions complémentaires

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 ».

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence» présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9%.

3.3 – Evaluation des 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.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 – Zone géographique

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

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 « 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.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » sont produits à partir de l'ensemble des cépages figurant dans la liste suivante:

aligoté B, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aubun N, auxerrois B, biancu gentile B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, counoise N, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, jurançon blanc B, jurançon noir N, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meunier, mollard_N, mondeuse blanche B, mondeuse N, mourvaison N, mourvèdre N, müller-thurgau B, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, nebiollo N, négrette N, nielluccio N, pascal B, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, rivairenc gris G, rosé du var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, semillon B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, valdiguié N, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

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.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de 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.

7.2 – Spécificité du 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 et 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.

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

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 fraîcheur 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 adapté leurs techniques culturales et les cépages pour personnaliser les vins de l'IGP et répondre à la demande des consommateurs recherchant de plus en plus des vins très aromatiques, faciles à boire et qui répondent aux besoins d'une activité touristique estivale importante.

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 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 ».

Publié au BO-AGRI du MAAF le

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

2 – Principaux points à contrôler

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

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	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 CERTIPAQ, 44 rue La Quintinie - 75015 PARIS

Tél : 01.45.30.92 92 - Fax : 01 45 30 92 93

CERTIPAQ 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 CERTIPAQ, 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.