Publié au BO du MAAF n° 47 du 22 novembre 2013

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CÔTES DU TARN »

homologué par arrêté du 28 octobre 2011, modifié par arrêté du 8 novembre 2013 publié au *JORF* du 19 novembre 2013

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn », initialement reconnue vin de pays des côtes du Tarn par le décret du 16 novembre 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

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 présent cahier des charges :

1. «Cunac»
2. «Cabanes »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » complétée du nom de l'unité géographique « Cunac» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 % vol pour les vins blancs et de 10.5 % vol. pour les vins rouges et rosés.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

3. 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),
4. 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).

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

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

3.3 - Description organoleptique des vins

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.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 – Zone géographique

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

La récolte des raisins destinés à l'élaboration de vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » complétée du nom de l'unité géographique « Cunac» est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn: Albi, Arthès, Bellegarde, Cambon, Cunac, Fréjairolles, Marsal, Mouzieys-Teulet, Saint Grégorie, Saint-Juéry.

La récolte des raisins destinés à l'élaboration de vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Tarn » complétée du nom de l'unité géographique « Cabanes» est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn: Briatexte, Cabanes, Graulhet.

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 « 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

5 – Encépagement

Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

alicante Bouschet N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsault N, duras N, egiodola N, fer servadou N, gamaret N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, jurançon N, malbec N, marselan N, merille N, merlot N, négrette N, portugais bleu N, prunelard N,syrah N et tannat N

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

chardonnay B, chasan B, colombard B, gros manseng B, len de l'el B, listan B, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B, ondenc B, petit manseng B, sauvignon B, sémillon B et ugni blanc B.

6 – Rendement maximum de production

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 vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » complétée du nom de l'unité géographique « Cunac » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins tranquilles 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 – Transformation

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.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de 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.

8.2 – Spécificité du 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.

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

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 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.

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.

Ce mélange d'influence océanique et méditerranéenne associé à des sols peu fertiles et bien drainés est propice à l'élaboration de vins caractérisés par leur expression aromatique. Les vins rouges et rosés de l'IGP sont caractérisés par des arômes fruités et épicés, alors que ceux des vins blancs sont fruités et floraux.

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 présentant des arômes évolués de fruits mûrs.

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.

Certaines cuvées sont référencées dans le guide Hachette des vins (éditions 2009-2010-2011) et obtiennent régulièrement des médailles au Concours général agricole, que ce soit dans les catégories vins rouges, rosés, blancs et vins de raisins surmûris blancs.

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

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

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 ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligation déclarative.

L'opérateur se conforme 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, SO2L, acide malique pour les vins rouges hors primeur)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des vins primeurs ou nouveaux et des vins mono-cépage)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est l'organisme certificateur QUALISUD,
15 avenue de Bayonne - 40500 ST SEVER
TÉL. : 05 58 06 15 21
FAX : 05 58 75 13 36

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

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

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