Publié au BO du MASA le 23 mai 2024

Cahier des charges de l'indicationgeographique protegee
« Côtes de la charité »
homologué par l'arrêté du 14 mai 2024 publié au JORF du 22 mai 2024

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » initialement reconnue « vins de pays des coteaux charitois » par le décret du 22 janvier 1986, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 10,5 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

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 appliquées au chardonnay B, cépage majoritaire, et notamment au pinot gris G permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une véritable finesse agrémentée d'une robe limpide aux reflets dorés.
La fraîcheur est caractéristique des vins rosés ou gris. Ces vins, essentiellement produits à partir du pinot noir N expriment ainsi franchise de l'attaque et longueur en bouche soutenues par une subtile robe rose pâle.
Pour les vins rouges, les vinifications permettent de conserver tant les arômes fruités et épicés que la couleur rubis aux reflets légèrement orangés.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Aire géographique

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 (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2023) :

Arbourse, Beaumont-la-Ferrière, La Celle-sur-Nièvre, Champvoux, La Charité-sur-Loire, Chasnay, Châteauneuf-Val-de-Bargis, Chaulgnes, Dompierre-sur-Nièvre, Germigny-sur-Loire, La Marche, Murlin,

Nannay, Narcy, Parigny-les-Vaux, Raveau, Saint-Aubin-les-Forges, Tronsanges et Varennes-lés-Narcy.

4.2 - Aire de proximité immédiate

L'aire 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 le territoire des communes suivantes du département de la Nièvre (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2023) :

Arthel, Arzembouy, Bulcy, Cessy-les-Bois, Champlemy, Champlin, Ciez, Colméry, Couloutre, Donzy, Fourchambault, Garchizy, Garchy, Giry, Lurcy-le-Bourg, Menestreau, Mesves-sur-Loire, Montenoison, Moussy, Oulon, Perroy, Pougues-les-Eaux, Pouilly-sur-Loire, Prémery, Saint-Andelain, Saint-Bonnot, Sainte-Colombe-des-Bois, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Malo-en-Donziois, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Sichamps, Suilly-la-Tour, Tracy-sur-Loire, Vielmanay.

5 – Encépagement

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

1 - pour les vins rouges : gamay N, pinot noir N
2 - pour les vins rosés : pinot noir N, pinot gris G, gamay N,
3 - pour les vins blancs : sauvignon B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G
4 - pour les vins gris : pinot noir N, pinot gris G, gamay N.

6 – Rendement maximum de production

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.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité », ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12,5 % vol.

8 – Lien avec l'aire géographique

Le lien avec l'aire géographique des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » relève de la mise en exergue des facteurs naturels exprimés par la qualité et la réputation des vins produits.

8.1 – Description de l'aire géographique

Située au centre de la France, l'aire 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 argilocalcaires 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.

8.2 – Description du 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, lors des vendanges, allie ensoleillement diurne et fraîcheur nocturne autorisant ainsi l'expression parfaite des potentialités des cépages chardonnay B, pinot gris G et pinot noir N. Ils atteignent ainsi 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 notamment à partir de chardonnay B, représentant 90% de la superficie en blanc et de pinot gris G. Ces vins expriment la finesse et les distinctions très florales de ces cépages emblématiques.

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.

8.3 – Lien causal entre l'aire géographique et le produit

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 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.

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 ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

Tout producteur ou vinificateur doit envoyer une copie de sa déclaration de récolte ou de production à l'ODG. Le dépôt de la copie de cette déclaration doit intervenir :

- au plus tard le 10 décembre suivant la récolte pour la déclaration de récolte
- au plus tard le 15 janvier suivant la récolte pour la déclaration de production

2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITION 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
DISPOSITION LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	**METHODES D'EVALUATION**
Contrôle 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/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Publié au BO du MASA le 23 mai 2024

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
12 rue Rol Tanguy
TSA 30003

93555 – MONTREUIL Cedex

Tél : (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 par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection 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.