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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DES BARONNIES »

homologué par arrêté du 2 novembre 2011, modifié par arrêté du 8 novembre 2013 publié au *JORF* du 17 novembre 2013

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies », initialement reconnue Vin de Pays des Coteaux des Baronnies, par le décret du 16 novembre 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés, blancs.

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

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 des Baronnies » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » présentent un titre alcoométrique volumique total au moins égal à 10,5%.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont de constitution généreuse et harmonieuse. L'intensité de leurs arômes fruités varie selon les cépages et les process mis en œuvre. Ils ont généralement une structure tannique, équilibrée par une fraîcheur caractéristique.

Les vins blancs et rosés offrent d'intéressants profils plus marqués sur le fruit (« fruits frais », «fruits exotiques ») que sur la minéralité. L'agréable vivacité de ces vins est garante de leur fraîcheur.

Les vins mousseux de qualité offrent des palettes aromatiques semblables à celles des vins tranquilles, sur un bel équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

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 « Coteaux des Baronnies » sont réalisées sur les territoires des communes suivantes situées dans le département de la Drôme :

- Canton de Buis-les-Baronnies : toutes les communes à l'exception de Mérindol-les-Oliviers et de Mollans-sur-Ouvèze,
- Canton de Nyons : toutes les communes à l'exception de Mirabel-aux-Baronnies, de Nyons, de Piégon, de Saint-Maurice-sur-Eygues, de Venterol et de Vinsobres,
- Canton de Rémuzat : toutes les communes,
- Canton de Séderon : toutes les communes.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » est constituée du territoire de l'arrondissement de Nyons (situé dans le département de la Drôme), hormis les communes listées au 4.1, ainsi que des territoires des arrondissements limitrophes de celui-ci suivants :

- au nord, arrondissements de Die et de Valence (situés dans le département de la Drôme),
- à l'est, arrondissement de Gap (situé dans les Hautes Alpes),
- au sud-est, arrondissement de Forcalquier (situé dans les Alpes de Haute Provence),
- au sud, arrondissements d'Avignon et de Carpentras (situés dans le département du Vaucluse),
- à l'ouest, arrondissement de Privas (situé dans le département de l'Ardèche).

Pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies », la zone de proximité immédiate définie par dérogation est identique à celle définie pour les vins tranquilles à l'exclusion du territoire des communes suivantes incluses dans l'arrondissement de Die :

- Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Vercheny, Véronne.

5 – Encépagement

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

abouriou N, aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, arrufiac B, aubin B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chambourcin N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, colobel N, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, crouchen B, duras N, durif N, egiodola N,

ekigaïna N, étraire de la dui N, fer N, feunate N, florental N, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, garonnet N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, jacquère B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, landal N, lauzet B, len de l'el B, léon millot N, liliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, maréchal foch N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, 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, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de Brunel N, plant droit N, plantet N, portan N, portugais bleu N, poulsard N, prunelard N, raffiat de moncade B, ravat blanc B, rayon d'or B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, romorantin B, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, semillon B, servanin N, seyval B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, trousseau N, ugni blanc B, valdiguié N, valérien B, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » 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 de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1- Spécificité de la zone géographique

Les Baronnies tirent leur nom des Barons de Mévouillon et de Montauban qui, du XI^{ème} au XIII^{ème} siècle, ont acquis une grande indépendance vis-à-vis de la suzeraineté lointaine des Empereurs d'Allemagne.

Située en région Rhône-Alpes, c'est une zone du département de la Drôme clairement identifiée sur le plan géomorphologique. Constituant les Préalpes du Diois et des Baronnies, elle est composée de moyennes montagnes de la chaîne préalpine se situant entre le Vercors (au nord), le Mont Ventoux et la montagne de Lure (au sud). Ce domaine de moyenne montagne présente quelques sommets compris entre 1000 et 1600 m et constitue une région relativement difficile d'accès avec un relief très compartimenté.

L'armature des paysages repose essentiellement sur une assise calcaire dure datant du crétacé et du jurassique, plissée, tourmentée et déformée lors de la formation de la chaîne alpine. Les couches marno-calcaires intercalées, plus tendres ont conduits les géologues à parler de structure « croûtée » qui a conduit à la formation de vallées encaissées, dès que les dégagements érosifs ont atteint ces couches marneuses plus tendres.

On observe une nette dominante de sols calcaires très caillouteux, de pentes ou larges cônes convexes, à matrice de terre fine plutôt lourde. Ces peyrosols calcaires (les grèzes ou « gresses » des vignerons sont associés, d'une part, aux sols souvent plus rougeâtres et très caillouteux, en situation de replat, des terrasses anciennes et d'autre part, aux sols calcaires de pentes (régosols plus ou moins profonds) directement issus des formations marno-calcaires crétacées. Dans les deux premiers cas, ce sont des sols permettant un enracinement assez profond, sans pour autant être trop fertiles, se ressuyant vite, se réchauffant bien, et adaptés aux conditions climatiques de la zone (déficit estival de type méditerranéen mais contexte plus frais dû à l'altitude et/ou à l'encaissement). Certaines terrasses alluviales peu caillouteuses mais suffisamment drainantes sont généralement propices à la plantation de cépages aromatiques. Les marnes très présentes et très peu perméables ont imposé un réseau hydrographique dense, difficilement hiérarchisé, indifférent au canevas tectonique, ce qui a empêché la mise en place d'un bassin drainant, tel que celui de la Drôme.

Si le climat est encore de type méditerranéen, il subit des influences montagnardes qui se traduisent notamment par des températures faibles. L'appartenance méditerranéenne se manifeste par une sécheresse et un ensoleillement estival, et la concentration des précipitations en automne. La végétation se compose de buis, chênes, garrigues, graminées, genévriers et lavandes.

L'influence montagnarde s'accentue en fonction de l'altitude et de façon plus prégnante lorsqu'on se rapproche de l'est (Ste Jalle, Rochebrune …). Au delà de ces dernières communes, il existe une barrière de basses températures correspondant à l'existence de plus de quatre mois froids dans l'année. Cette barrière coïncide avec la limite d'implantation de la vigne et épouse quasiment les frontières septentrionale et orientale de l'aire géographique proposée.

Le vignoble est situé entre 300 et 700 m d'altitude (dont un quart au dessus de 600 m). Cette caractéristique apparente le vignoble « baronniard » à la viticulture montagnarde (tels les vignobles du Diois, de Savoie).

Comme le notent les géographes, de tels paysages cloisonnés, d'accès assez difficile, « influent sur les modalités de peuplement et les potentialités de mise en valeur ». On peut donc compter qu'au plan de l'expression viticole il en soit de même et que le fort caractère du paysage se traduise dans les hommes et dans leurs vins.

7.2 Spécificité du produit

L'ensemble des communes de ce secteur présente un profil agricole caractéristique, façonné ou induit par le milieu physique. Au XIX^{ème} siècle, l'agriculture baronniarde est une agriculture de subsistance, archaïque et pauvre. Malgré des conditions d'exploitation difficiles, les densités de population agricole sont fortes, et les exploitations, souvent en faire valoir direct, sont petites à moyennes. La polyculture est la règle : céréales avec de petits rendements, petits troupeaux ovins, mûriers pour l'élevage du ver à soie (loin de concurrencer les grosses magnaneries ardéchoises). La vigne, même rare, est toujours présente et ce, dès le XIXème siècle : « La vigne s'étend ça et là sur des surfaces réduites ». La viticulture déjà marginale n'échappe pas aux dégâts du phylloxéra (1870) : « Le phylloxéra détruisit en quatre ans les vignobles du bassin de Buis-les-Baronnies. Un demi siècle plus tard, en 1921, les jardiniers du village voisin de Mollans créèrent des pépinières de plants greffés avec des cépages américains ».

Au début du XX^{ème} siècle, le développement des pépinières s'intensifie et à cette période on dénombre jusqu'à 50 pépiniéristes sur la seule commune de Mollans sur Ouvèze. Cela a permis une reconstitution du vignoble qui reste néanmoins peu important.

En ce début de XXI^{ème} siècle, l'agriculture demeure prépondérante, employant presque un tiers des actifs. La polyculture traditionnelle associée à un petit élevage a disparu au profit des vergers et des vignes qui progressent vers l'intérieur à la faveur des vallées :

- vallées de l'Eygues et de l'Ouvèze (vignes, abricotiers, cerisiers, oliviers)
- vallée de l'Ennuyé : (vignes; lavandes).

Le vin rouge largement prédominant, représente entre 70 à 75% des volumes produits. Les cépages noirs dominent l'encépagement local avec le grenache N (30%), le cabernet-sauvignon N, le merlot N et la syrah N (entre 15 et 20% chacun). Le gamay N et autres cépages étant plus anecdotiques (moins de 10%).

Les cépages blancs représentent moins de 10 % du vignoble. Cette situation révèle l'originalité de cette indication géographique protégée qui privilégie la plantation de cépages rouges sur des sols argilo-calcaires frais là où ailleurs ont été privilégiées les plantations de cépages blancs.

Les vins rouges produits sont de charpente généreuse et harmonieuse. L'intensité de leurs arômes fruités varie selon les cépages et les méthodes utilisés. Ils sont généralement structurés, avec une fraîcheur caractéristique.

Les vins blancs et rosés, certes minoritaires, offrent d'intéressants profils plus marqués sur le fruit (« fruits frais », «fruits exotiques ») et la fraîcheur.

Les palettes aromatiques des vins tranquilles se retrouvent dans les vins mousseux de qualité offrant un bel équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

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

Toutes les communes de la zone font l'objet d'un classement en zone de montagne, basé sur la reconnaissance d'un handicap « altitude - pente » induisant une limitation des possibilités d'utilisation des terres et un accroissement des coûts de production.

Malgré la concurrence d'autres cultures ayant des exigences proches (abricotier, olivier), la proximité de vignobles reconnus en appellation d'origine contrôlée (Côtes du Rhône, Ventoux), la concurrence commerciale accrue renforcée par l'isolement et la difficulté de pénétrer les marchés (éloignement des grands axes de circulation), la vigne résiste et perdure dans ce secteur alors que plus à l'Est elle a disparu.

Cela met en relief l'attachement de la communauté Baronniarde à la viticulture en dépit de nombreuses difficultés. Les données des recensements généraux agricoles attestent de la présence continue de la vigne sur ces communes depuis 1929. La configuration du vignoble telle qu'on la découvre aujourd'hui est modelée par les schémas de restructuration (1970-1980). Il n'en demeure pas moins que le vignoble est solidement installé et ancré dans la tradition. Sa récente restructuration témoigne de la détermination et de l'attachement des exploitants à la viticulture.

Les travaux de restructuration évoqués (années 70-80) ont introduit nombre de cépages dont certains ont depuis été écartés de l'encépagement (gamay N par exemple), preuve du savoir-faire acquis depuis par les vignerons quant à la connaissance de leurs cépages et à l'adaptation de ceux-ci à des situations géo pédoclimatiques diverses et parfois difficiles (gel, froid..). Ce savoir faire constitue un lien fort au territoire dans ce contexte original de polyculture. La présence de la vigne sur tel versant ou sommet de plateau est raisonnée, fruit de décennies d'expériences. Cette connaissance intime de leur territoire par les viticulteurs baronniards est un gage important de qualité pour l'avenir des vins. La prise de conscience du potentiel agronomique de ces terroirs complexes, morcelés, aux expositions et aux pentes très variées, est une réalité du plus vif intérêt dans une logique de démarche de valorisation d'un produit à indication géographique protégée.

Ce pays contrasté s'ouvre toujours plus au tourisme et joue à plein les atouts que sont le climat (ensoleillement, climat encore méditerranéen en sud Drôme), les produits du « terroir » et les paysages. Terres à vignes, vergers, oliveraies sur les collines, champs de lavande sur les plateaux, espaces couverts de garrigues et pentes ravinées que tendent à fixer pins sylvestres ou pins noirs sont autant de ressources à préserver, à gérer et à mettre en valeur. C'est l'objectif visé par la création d'un Parc Naturel des Baronnies (parc régional) qui devra faire coexister le tourisme, l'économie locale, le développement rural et la protection de l'environnement.

Les influences montagnardes dues à l'altitude alliées aux conditions d'ensoleillement dont bénéficient les Préalpes à cette latitude marquent la constitution harmonieuse des vins rouges à la fois gras et tanniques.

Les sols majoritairement issus de roches marneuses et calcaires offrent aux vins blancs et rosés un profil aromatique axé sur le fruit et la minéralité.

L'altitude apporte aux vins mousseux de qualité une fraicheur permettant un bel équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

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 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 : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	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