CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« URFÉ »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 15 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'Indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Urfé », initialement reconnue vin de pays d'Urfé par le décret du 5 avril 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Urfé » complétée par le nom des unités géographiques « Trelins » ou « Ambierle » est réservée aux vins tranquilles rosés, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produit

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

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux, vins de raisins surmûris, rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges se caractérisent par une robe rubis profonde et un nez de fruits rouges. Ils présentent en bouche, des notes légères et fraîches à dominante fruitées et minérales. Les vins rouges issus de raisins surmûris se caractérisent par une robe avec des nuances légèrement tuilées.

Les vins rosés se caractérisent par une robe saumon, un nez aux notes de framboise et une bouche ronde et fraîche aux nuances de raisin frais.

Les vins rosés surmûris ont une belle robe soutenue aux reflets ambrés, et dégagent des parfums de fruits confiturés avec en bouche une fraîcheur où dominent des arômes de fruits rouges.

Les vins blancs présentent des parfums dominants de fruits blancs, alliés à des notes florales et parfois minérales.

Les vins blancs issus de raisins surmûris, se caractérisent par une robe de couleur jaune paille à nuance ambrée et un nez complexe d'abricot et d'aubépine, une bouche ample et grasse allant du fruit confit au miel.

Les mousseux se caractérisent par des bulles fines et régulières, des arômes briochés et fruités au nez et une bouche assez vive avec des nuances agrumes.

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 « Urfé » sont réalisées :

- Sur le territoire des cantons suivants du département de la Loire :

Saint-Just-Saint-Rambert, Boën, Saint-Galmier, Saint-Germain-Laval, Roanne Sud et Roanne Nord (ex canton Saint-Jean-Saint-Maurice).

- Sur le territoire des communes des cantons suivants :

Canton de Montbrison : Lézigneux, Ecotay-l'Olme, Bard, Saint-Thomas-la-Garde, Essertines-en-Châtelneuf, Champdieu, Montbrison, Chalain-d'Uzore, Saint-Paul-d'Uzore, Mornand-en-Forez, Magneux-Haute-Rive, Chalain-le-Comtal, Savigneux, Grézieux-le-Fromental, Précieux, L'hôpital-le-Grand.

Canton de Saint-Jean-Soleymieux : Soleymieux, Boisset-Saint-Priest, Saint-Georges-Haute-Ville, Margerie-Chantagret, Lavieu, Chenereilles, Luriecq, Marols.

Canton de Saint-Georges-en-Couzan : Saint-Georges-en-Couzan, Châtelneuf, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sail-sous-Couzan, Palogneux.

Canton de Néronde : Néronde, Balbigny, Saint-Marcel-de-Félines, Pinay, Saint-Jodard, Bussières, Sainte-Colombe-sur-Gand, Sainte-Agathe-en-Donzy.

Canton de La Pacaudière : La Pacaudière, Saint-Bonnet-des-Quarts, Le Crozet, Changy, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Martin-d'Estréaux, Sail-les-Bains.

Canton de Saint-Haon-le-Châtel : Ambierle, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Renaison, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Romain-la-Motte, Noailly, Saint-Germain-Lespinasse.

Canton de Charlieu : Vougy, Nandax, Coutouvre, Boyer, Jarnosse, Villers, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Chandon, Mars, Maizilly, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Denis-de-Cabanne, Charlieu, Pouilly-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille.

Canton de Perreux : Perreux, Montagny, Combre, Le Coteau, Saint-Vincent-de-Boisset, Notre-Dame-de-Boisset, Parigny, Commelle-Vernay.

Canton de Saint-Symphorien-de-Lay : Cordelle, Saint-Cyr-de-Favières, Saint-Priest-la-Roche, Vendranges, Neulise, Pradines.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Urfé » complétée du nom de l'unité géographique « Trelins » est réalisée :

- sur le territoire des communes suivantes du département de la Loire :

Arthun, Bellegarde-en-Forez, Boën, Bussy-Albieux, Champdieu, Ecotay-l'Olme, Leigneux, Lézigneux, Marcilly-le-Châtel, Marcoux, Montbrison, Pouilly-les-Nonains, Pralong, Saint-Germain-Laval, Saint-Georges-Haute-Ville, Saint-Sixte, Saint-Thomas-la-Garde, Sainte-Agathe-la-Bouteresse, Trelins, Villemontais.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Urfé » complétée du nom de l'unité géographique « Ambierle » est réalisée sur le territoire de la commune d'Ambierle.

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 « Urfé » est constituée :

- Par le territoire des communes limitrophes suivantes :

La-Chapelle-en-Lafaye, Montarcher, Saint-Jean-Soleymieux, Chazelles-sur-Lavieu, Gumières, Verrières-en-Forez, Lérigneux, Roche, Sauvain, Chalmazel, Saint-Just-en-Bas, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Thurin, Champoly, Saint-Marcel-d'Urfé, Juré, Cremeaux, Cherier, Arcon, Les Noës, Saint-Rirand, Régny, Neaux.

- Par le territoire des cantons limitrophes suivants : Chazelles-sur-Lyon, Saint-Héand, Saint-Bonnet-le-Château, Feurs.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Urfé » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à la réglementation communautaire et nationale en vigueur.

Les principaux cépages entrant dans l'élaboration des vins de l'indication géographique protégée « Urfé » sont :

- Pour les vins rouges et rosés : gamay noir N, syrah N et pinot noir N.

- Pour les vins blancs : chardonnay B, viognier B, roussanne B, pinot gris B, aligoté B, gewurztraminer B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Urfé » 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 – Transformation

Les vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Urfé » sont obtenus par première ou deuxième fermentation alcoolique de raisins frais, de moûts de raisins ou de vins.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée Urfé est établie sur la partie nord ouest et centrale du département de la Loire, sur le versant oriental des Monts de la Madeleine. Elle s'étale sur les rives du plus long fleuve de France, la Loire. C'est le vignoble le plus en amont de ce fleuve, qui puise ses racines dans les sols du département éponyme et dont l'aire de production, qui compte 147 communes, est répartie sur les deux arrondissements de Roanne et de Montbrison.

Le vignoble, complanté au pied des monts à une altitude variant entre 350 et 600 mètres, occupe un paysage vallonné. Les sols sont développés sur des substrats qui sont pour une moitié des granites et des roches métamorphiques de l'ère Primaire, représentées par des schistes et des gneiss. Pour l'autre moitié on trouve des roches basaltiques issues du volcanisme Tertiaire. L'altération des roches du socle génère des arènes grossières sableuses, siliceuses et acides qui ont la capacité de s'égoutter et de se réchauffer rapidement. Localement, les veines basaltiques sont à l'origine de sols plus argileux.

Le climat est océanique, avec des nuances continentales et montagnardes. Il s'exprime par des hivers froids, accompagnés de jours de gels nombreux (81 en moyenne), mais aussi des étés chauds et une pluviométrie modérée (avec un léger maximum estival). L'élément déterminant du climat de la zone géographique est lié aux Monts de la Madeleine et du Forez, qui constituent, à l'ouest, une barrière efficace contre les perturbations venues de l'Atlantique et induisent un effet de fœhn. Il se traduit par un îlot de sècheresse s'étirant au pied des reliefs. Le climat, parfois rude, contraint les cépages à l'excellence.

8.2 – Spécificité du produit

Les traditions viticoles ont rythmé la vie des habitants de la région depuis des temps très anciens, puisque l'on retrouve la trace de la culture de la vigne sur la zone géographique depuis le Moyen-âge (980). Les surfaces consacrées à cette culture se sont développées grâce aux ordres monastiques et aux seigneurs locaux. La qualité des vins est citée à différentes reprises dans l'ouvrage d'Anne d'URFE publié en 1606. La famille d'URFE est bien installée dans le patrimoine local, les Raybe d'URFE ayant eu comme première résidence une forteresse érigée au XIIe siècle dans le Comté de Forez, puis s'installant du XIVe jusqu'au XVIIe siècle à La Bastie d'URFE, laissant son nom bien ancré dans la région. Depuis le Moyen-âge, la production n'a cessé de croître, et ce, jusqu'à la moitié du XIXe siècle, sa forte expansion correspondant à la demande locale du bassin houiller stéphanois. Puis, un certain déclin des surfaces en vigne s'est amorcé, pour rester à un niveau assez stable depuis une trentaine d'années.

Le 7 avril 1982 marque une étape dans la vie du vignoble, avec l'accession à la dénomination « Vin de Pays d'Urfé », portée par le syndicat de producteurs.

La production de l'indication géographique protégée « Urfé » est intimement liée à celle des appellations « Côte Roannaise » et « Côtes du Forez ». Ces deux appellations d'origine contrôlées occupent une partie de la zone géographique et sont réservées aux vins rouges et rosés secs produits exclusivement avec le cépage gamay N.

Les cépages blancs sont majoritairement le chardonnay B, le viognier B, la rousanne B, le pinot gris B, et le gewurtztraminer B. Pour les cépages rouges, le gamay N, la syrah N et le pinot noir N dominent.

En 2009, la production, tous types de vins confondus, atteignait 2360 hectolitres.

Les vins de l'indication géographique protégée « Urfé » sont des blancs, des rosés et des rouges tranquilles, secs ou moelleux. On trouve également des vins mousseux, ainsi que des vins issus de vendanges surmûries.

En rouge, les vins ont une robe rubis profonde, présentent un nez de fruits rouges et offrent en bouche, des notes légères et fraîches à dominantes fruitées et minérales. Les vins rouges issus de raisins surmûris, se caractérisent par une robe avec des nuances légèrement tuilées.

En rosé, les vins présentent une robe saumon, un nez de framboise et une bouche ronde et fraîche aux nuances de raisins frais. Les rosés issus de raisins surmûris ont une couleur soutenue et offrent des arômes dominants de fruits confiturés.

En blanc, les parfums de fruits blancs dominent, alliés à des notes florales et parfois minérales. Les vins blancs issus de raisins surmûris sont d'une couleur jaune paille, à nuance ambrée, avec des nez complexes d'abricots et d'aubépines et une bouche ample et grasse allant du fruit confit au miel.

Les mousseux se caractérisent par des bulles fines et régulières, des arômes briochés et fruités au nez et une bouche assez vive avec des nuances agrumes.

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

L'altitude où est cultivée la vigne est relativement élevée et l'implantation des parcelles en coteaux fait l'objet d'une expertise approfondie de la part du viticulteur. Les sols issus de la dégradation des roches primaires sont des arènes grossières sableuses, qui ont la capacité de se réchauffer rapidement au printemps. L'effet de fœhn lié à la présence des monts du Forez et de la Madeleine adoucit la rudesse du climat et limite les précipitations venues de l'Atlantique. Il permet d'obtenir des étés chauds avec un climat favorable tout au long de la période végétative de la vigne. Ceci contribue pleinement à amener à maturation les différents cépages travaillés par les producteurs.

Les sols relativement maigres, granitiques ou volcaniques permettent d'élaborer des vins très originaux, avec des nuances fruitées et minérales.

Les vins d'Urfé jouissent d'une réputation depuis le Moyen-âge. Les vignerons d'Urfé ont conservé le caractère et la tradition viticole de cette petite région. Bénéficiant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins d'Urfé s'appuie sur la particularité de ces vignes d'altitude.

Ils sont reconnus et appréciés localement permettant ainsi une constance des volumes produits. Les vins sont commercialisés exclusivement en bouteilles ou en petits contenants. La faiblesse relative des volumes produits permet un écoulement régulier et un complément de gamme pour le viticulteur.

Les organisateurs des différents concours de vins de la région, comme « La Loire aux trois vignobles » intègrent cette indication géographique protégée dans ses différentes déclinaisons lors de chaque réunion. Cette indication géographique protégée participe pleinement à la vie du vignoble et fait partie intégrante, aux cotés des appellations d'origine contrôlées, de la famille des vins de la Loire. Les nombreux acteurs locaux contribuent également au rayonnement de ces vins, en les proposant lors de différentes manifestations

se déroulant sur le département. Ceci contribue ainsi à faire connaître l'indication géographique protégée « Urfé » bien au delà de sa région d'origine.

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 ».

Les dimensions des caractères du nom des unités géographiques « Trelins » et « Ambierle » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Urfé ».

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	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'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003 - 93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS 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.