CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« AVEYRON »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Aveyron », initialement reconnue vin de pays de l'Aveyron par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produit

L'indication géographique protégée « Aveyron » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges, ronds, friands, légers et souples, sont caractérisés par des arômes fruités au nez et en bouche. Certaines cuvées sont élevées en fût de chêne, ce qui leur confère une structure plus tannique.

Les vins rosés présentent une couleur plus ou moins soutenue et un caractère frais et léger associé à des arômes aux notes fermentaires.

Les vins blancs sont ronds, fruités et bien équilibrés.

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 « Aveyron » sont réalisées dans le département de l'Aveyron.

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 « Aveyron », est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique, qui sont :

Pour le département du Cantal : Aurillac, Saint-Flour.

Pour le département du Gard : Le Vigan.

Pour le département t de l'Hérault : Béziers, Lodève.

Pour le département du Lot : Cahors, Figeac.

Pour le département de la Lozère : Florac, Mende.

Pour le département du Tarn : Albi, Castres.

Pour le département du Tarn-et-Garonne : Montauban

5 – Encépagement

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

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

- pour les vins rouges et rosés : cabernet sauvignon N, duras N, fer servadou N, merlot N et syrah N ;

- pour la production de vins blancs : chardonnay B et chenin B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aveyron » 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

L'utilisation de charbons à usage œnologique est réservée uniquement à l'élaboration des vins blancs.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Aveyron » s'étend sur l'ensemble du département de l'Aveyron, dans le Sud-Ouest de la France, sur la bordure sud-ouest du massif central.

Ce territoire présente un paysage de plateaux et de collines où les terrains anciens sur schistes et granites côtoient les grès rouges permiens (rougiers de Marcillac, rougiers de Camarès). Les terrains calcaires secondaires affleurent à l'extrémité nord-ouest (causses du Quercy) ainsi que sur une frange est (causse comtal, causses du Larzac…). Les confins nord-est du département s'appuient sur le plateau volcanique de l'Aubrac où l'altitude frôle les 1500 mètres.

Le département de l'Aveyron se retrouve au carrefour de trois influences climatiques. A l'ouest, l'influence océanique domine, alors que le sud est sous influence plus méditerranéenne, le nord et l'est sous influence plus continentale. Au printemps et en automne, le climat est globalement de type océanique, avec des températures douces et une pluviométrie importante. L'hiver, les rigueurs du climat continental se font sentir. Les étés sont secs et chauds. Les variations de topographie, d'altitude et d'orientation sont à l'origine d'une grande variété de climats locaux, dont certains sont favorables à la culture de la vigne.

Aussi la vigne s'est implantée en Rouergue uniquement dans les vallées et vallons protégés des froids hivernaux et dans des conditions d'altitude et d'ensoleillement favorables à une maturité optimale des raisins. Le vignoble se retrouve ainsi dispersé sur le territoire, sur les flancs bien exposés des vallées du Lot, du Tarn, de l'Aveyron et de leurs affluents.

8.2 – Spécificité du produit

La vigne fut implantée en Aveyron au moyen-âge par les moines qui entreprirent de lourds travaux de défrichage et d'aménagement des flancs des vallées en terrasses pour les rendre cultivables. Ainsi les communautés religieuses réparties sur le territoire comme l'abbaye de Conques (bâtie en 732), la Domerie d'Aubrac et l'Abbaye de Bonneval en vallée du Lot, Compeyre au bord du Tarn, favorisent et encouragent la culture du blé et de la vigne.

La vente du vin issu des vignobles les plus septentrionaux est réalisée avec « la Montagne » (l'Aubrac et le Cantal), les autres sont acheminés via le Lot et le Tarn, alors navigables jusqu'à Bordeaux, pour être expédiés vers l'Angleterre et l'Europe du Nord. Les vins produits près de Rodez sont consommés par les bourgeois ruthénois. Après la révolution, les paysans continuent à cultiver ces vignes et à développer le vignoble, seule culture permettant de valoriser ces coteaux. Les ceps sont implantés sur des terrasses, petites surfaces de pente plus faible aménagées par l'homme et soutenues par des murets de pierre. La surface recensée en vigne en 1816 s'élève à 20000 hectares sur l'ensemble du département.

Les premiers symptômes du phylloxéra sont constatés dans le département en 1875. Les dégâts sont considérables mais la circulation des vignes américaines est autorisée dès 1882. Ainsi, les paysans, attachés à la production viti-vinicole, replantent massivement le vignoble qui atteint une surface proche de 14000 hectares à la veille de la grande guerre. Puis les deux guerres et l'exode rural mettent un terme à l'expansion du vignoble, réduit à 7000 ha en 1960.

C'est à partir de cette période qu'une nouvelle génération de vignerons s'oriente vers la recherche de la qualité et entame des travaux d'expérimentation afin d'améliorer les techniques de culture et de vinification. Le vin de pays de l'Aveyron est alors défini par décret du 13 septembre 1968.

L'indication géographique protégée « Aveyron » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges sont issus principalement des cépages fer servadou N, syrah N, merlot N, duras N et cabernet sauvignon N. Ils sont caractérisés par des arômes fruités au nez et en bouche, ils sont ronds et friands, légers et souples. Certaines cuvées sont élevées en fût de chêne ce qui leur confère une structure plus tannique. Les vins rosés, issus des mêmes cépages, présentent une couleur plus ou moins soutenue et sont particulièrement frais et légers avec des notes fermentaires. Les vins blancs sont issus principalement des cépages chardonnay B et chenin B. Ce sont des vins ronds, fruités et bien équilibrés.

En 2009, une quinzaine de producteurs ont récolté 600 hl d'indication géographique protégée « Aveyron », répartis entre 80 % de vin rouge, 10 % de vin rosé et 10% de vin blanc.

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

Le climat régional, issu de la conjugaison des climats continental, océanique et méditerranéen, a conditionné l'implantation du vignoble sur les adrets escarpés des vallées du Lot, du Tarn, de l'Aveyron et de leurs affluents. Dans ces vallées bien abritées des grands froids hivernaux et favorisant le réchauffement printanier, la vigne est cultivée essentiellement en terrasses, et ce, depuis le moyen-âge.

L'implantation de la vigne est généralement contrainte à mi-coteau, l'altitude moyenne du vignoble étant environ de 350 mètres. Au-delà de la côte 500, les gelées hivernales sont à craindre alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange.

La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, généralement doux et ensoleillés, permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux.

Au fil des siècles, les hommes ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir–faire et améliorer la qualité de leurs produits. Ainsi, il s'est maintenu un usage qu'une nouvelle génération de vignerons, attachés à leur territoire et à leurs produits, ont à cœur d'entretenir.

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 « Aveyron » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud Ouest ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus grande «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 protégée « Aveyron ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la règlementation 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 et des mono-cépages)	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
TEL. : 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DU PONT DU GARD »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée «Coteaux du Pont du Gard », initialement reconnue vin de pays des Coteaux du Pont du Gard 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 « Coteaux du Pont du Gard » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris, rouges, rosés, blancs.

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

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 du Pont du Gard » présentent un TAV acquis minimum de 9%.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les très bonnes conditions de maturation et l'adaptation des cépages permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé.

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des arômes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

Les vins mousseux de qualité s'expriment avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les 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 « Coteaux du Pont du Gard » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard :
Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Aubais, Aubord, Aujargues, Bagnols sur Cèze, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvezet, Bernis, Bezouce, Boissières, Bouillargues, Cabrières, Caissargues, Calvisson, Carsan, Castillon du Gard, Caveirac, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Fourques, Gallargues-le-Montueux, Garons, Générac, Jonquières Saint-Vincent, Junas, La Roque-sur-Cèze, Langlade, Laudun, Le Cailar, Lédenon, Les Angles, Lirac, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montfaucon, Montfrin, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Pont-Saint-Esprit, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionizy, Saint Etienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-les-Arbres, Saint-Laurent-de-Carnols Saint -Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-lLa-Coste, Salazac, Sanilhac-et-Sagries, Sauveterre, Saze, Sernhac, Sommières, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert (Sections AA, AB, AC, AD, AE, AH, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AV, AW, AX, AY, AZ, BA, BB, BC, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BR, BS, BT, BV, BX, BW, BY, BZ, CA, CB, CC, CD, CE, CH, CI, CK, CL, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, DA, DB, DC, DD, DE, DN, DO, DP). Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac (partie située au Sud-Est du Vistre), Villeneuve-lès-Avignon.

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 « Coteaux du Pont du Gard » est constituée par les arrondissements suivants :

Dans le département du Gard : Alès, Le Vigan, Nîmes (cantons de Bagnols-sur-Cèze, Saint-Chaptes, Aigues-Mortes (communes de Aigues-Mortes, Grau-du-Roi), Bagnols-sur-Cèze (communes de Gaujac, Cavillargues, Saint-Pons-la-Calm, Le Pin), Lussan (communes de La Bastide-d'Engras, La Bruguière, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Lussan, Pougnadoresse, Saint-Laurent-la-Vernède, Vallérargues, Verfeuil), Pont-Saint-Esprit (communes de Aiguèze, Le Garn, Goudargues, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Christol-de-Rodières), Saint-Mamert-du-Gard (communes de Combas, Crespian, Fons, Gajan, Montagnac, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Saint-Bauzély, Saint-Mamert-du-Gard), Sommières (communes Aspères, Fontanès, Lecques, Saint-Clément, Salinelles, Souvignargues, Villevieille), Uzès (communes de Aigaliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, La Capelle-et-Masmolène, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Victor-des-Oules, Serviers-et-Labaume, Vallabrix).

Dans le département du Vaucluse : Avignon ;

Dans le département de l'Hérault : Montpellier ;

Dans le Département des Bouches-du-Rhône : Arles.

Dans le département de l'Ardèche : Largentière et Privas.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » sont produits à partir des cépages suivants :
Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Bourboulenc B, Brun Argenté N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Couderc noir N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Gamay de Chaudenay N, Gamay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot noir N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Riesling B, Rivairenc N, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Viognier B, Villard blanc B, Villard noir N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges et 90 hectolitres pour les vins 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 ces rendements maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

C'est le pont du Gard, situé au cœur de la zone géographique qui a donné son nom à l'IGP.

Ce vignoble du Languedoc est essentiellement installé dans une vaste zone de collines et plateaux calcaires, très caractéristiques de cette région gardoise, ainsi que sur les sables, cailloux et alluvions des plaines bordières à l'est et au sud en limite de la Camargue.

De par son éloignement de la mer et des montagnes, le climat est méditerranéen strict avec des étés très chauds et secs ; le vent du nord appelé mistral est souvent puissant et alterne avec des épisodes de vents marins parfois responsables de pluies violentes à l'automne (épisode cévenol) qui ont façonné le paysage au cours des temps et conduit l'homme à domestiquer l'eau.

La pluviométrie annuelle est de 600 à 750mm avec toutefois des variations importantes liées au caractère orageux des précipitations.

7.2 - Spécificité du produit

C'est à l'époque romaine que seront entrepris les premiers grands travaux d'aménagement de ce territoire, avec notamment l'aqueduc du Pont du Gard, monument classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, qui permis par 50 kilomètres de canalisations d'amener l'eau à Nîmes, et c'est à cette période que s'installera le premier vignoble important.

Après diverses vicissitudes, le vignoble prendra sa forme actuelle au cours du XIXème siècle.

Reconnu en vin de pays par le décret du 16 novembre 1981, les vignerons ont décidé en 2010 une extension de l'aire à 5 vins de pays limitrophes afin d'amplifier la cohérence et la dynamique du territoire de l'IGP Coteaux du pont du Gard et de bénéficier du savoir-faire de tous les vignerons de cette région.

L'encépagement qui a considérablement évolué se partage entre des cépages méditerranéens très bien adaptés aux sols les plus secs, et d'autres cépages tels que les cabernets sauvignon et merlots pour les vins rouges et chardonnays, sauvignons pour les vins blancs, dans les sols plus profonds.

Les très bonnes conditions de maturation, l'adaptation des cépages et l'investissement œnologique permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé.

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des aromes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

Les vins mousseux de qualité s'expriment avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

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

De par sa situation géographique, l'IGP Coteaux du pont du Gard bénéficie d'un climat très chaud qui permet d'élaborer des vins au caractère méditerranéen affirmé.

L'adaptation de l'encépagement réalisé par les vignerons depuis plus de 30 ans a permis de répondre à la demande des nouveaux consommateurs, qui sont par ailleurs de plus en plus nombreux à venir découvrir la région, ses sites historiques et ses vins et participent à la notoriété de l'Indication géographique protégée « Coteaux du pont du Gard ».

La vigne avec l'oléiculture et l'élevage taurin est ainsi au cœur de la culture gardoise. Elle participe activement à l'aménagement de ce territoire lié aux paysages de calcaires blancs si caractéristiques des garrigues à chênes verts de 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 ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

A- Obligations déclaratives

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

B- Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Documentaire
Rendement	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 Qualité-France SAS - Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DE L'AUXOIS »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois », initialement reconnue vin de pays des coteaux de l'Auxois par le décret du 25 octobre 1996, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Couleur et type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et 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 – Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont de deux types selon la vinification : souples, très fruités, à boire dans les deux ans ou puissants, gras, avec une belle structure tannique leur conférant un potentiel de garde.

Les vins rosés sont friands et fruités. Caractérisés par des arômes de fruits exotiques les premières années, ils évoluent ensuite sur les fruits cuits en gagnant de la rondeur.

Les vins blancs s'expriment principalement par leur fraîcheur et leur minéralité. Leur structure et leur volume en bouche témoignent d'un bon potentiel de garde. Les vins offrent une belle complexité

aromatique typique de chaque cépage, par exemple, très exotique pour les cépages tels que : l'auxerrois, le pinot gris…, plus franche et fruitée pour le chardonnay, l'aligoté.

Les vins mousseux de qualité se déclinent en blanc, rosé et rouge ; ils se caractérisent par leur fraîcheur aromatique tirant principalement sur le fruit et leur longueur en bouche.

Les vins de raisins surmûris présentent des arômes de fruits secs, des nez confiturés avec des couleurs dorées pour les blancs et plus ambrées pour les rouges.

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 « Coteaux de l'Auxois » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de Côte d'Or : Montbard, Semur-en-Auxois, Vitteaux, Venarey-les-Laumes, Précy-sous-Thil, Pouilly-en-Auxois, Arnay-le-Duc, Bligny-sur-Ouche.

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 « Coteaux de l'Auxois » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique :

- Pour le département de la Côte d'Or : Beaune, Dijon, Montbard,
- Pour le département de la Saône et Loire : Autun,
- Pour le département de l'Yonne : Avallon.

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges : césar N, gamaret N, Gamay N, merlot N, pinot noir N ;
- pour les vins rosés : césar N, gamaret N, Gamay N, merlot N, meunier N, pinot gris G, pinot noir N, sauvignon gris G ;
- pour les vins blancs : aligoté B, auxerrois B, césar R, chardonnay B, chasselas B, chenin B, gamay N, gamaret N, melon B, merlot N, meunier N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, viognier B.

6– Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ce rendement maximum de production.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 40 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 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

La zone géographique correspond à la région naturelle de l'Auxois, secteur d'altitude modérée entre le massif granitique du Morvan à l'ouest et les plateaux calcaires du « Seuil de Bourgogne » à l'est. Elle est située à l'ouest du département de la Côte d'Or, en Bourgogne.

C'est un ensemble de vallées et de plaines à dominante argileuse, séparées par des plateaux calcaires d'altitude atteignant 500 mètres et plus. La région est drainée par plusieurs petites rivières coulant vers le nord-ouest, en direction du centre du Bassin parisien, dont les principales sont l'Armançon et le Serein, toutes deux affluentes de l'Yonne.

Le substrat des versants et des plaines est constitué de formations principalement argileuses, entrecoupées de bancs calcaires, l'ensemble daté du Lias (Jurassique inférieur). Les corniches sommitales des reliefs sont formées d'un important niveau de calcaire résistant à l'érosion, le « Calcaire à entroques » du Bajocien (Jurassique moyen) formant parfois des falaises dominant les versants et les enrichissant en éboulis. Très localement, dans le fond de certaines vallées, affleure le socle granitique.

Morphologiquement, l'Auxois peut se scinder en deux entités :

- A l'ouest, au contact du Morvan, une plaine d'altitude moyenne autour de 300 mètres, parsemée de quelques buttes-témoins, drainée par le Serein et l'Armançon, est principalement consacrée à l'élevage. Elle est traversée par les principales voies de communication joignant le Bassin parisien au bassin rhodanien.
- A l'est, le « Haut-Auxois », constitué d'amples vallées aux versants parfois raides, de direction générale sud-est / nord-ouest. Les versants, d'un dénivelé atteignant 200 mètres, sont principalement couverts de prairies, en culture dans les zones moins pentues. Les plateaux, dont l'altitude moyenne est de plus de 500 mètres, sont consacrés aux grandes cultures. La corniche calcaire principale, ainsi que des ressauts en milieu de versant, sont généralement boisés. Ces niveaux calcaires donnent naissance à de nombreuses petites sources.

Les sols des versants et de la plaine ouest sont fortement argileux, peu drainants et relativement froids. Les éboulis de calcaire bajocien tendent à améliorer les qualités thermiques et hydriques des hauts de versants.

Le climat est à dominante océanique fraîche. Il se marque par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée (environ 750 millimètres par an). Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5 °C.

Cet ensemble pédoclimatique offre un développement propice à la vigne.

7.2 – Spécificité du produit

L'Auxois, en particulier les coteaux du Haut-Auxois, est un pays de vignobles depuis le Moyen-âge. Les abbayes de Flavigny, Fontenay et Moutier Saint Jean ont contribué au rayonnement des crus locaux.

La réputation des vins de l'Auxois est grande au XVIII^{ème} siècle, comme en témoigne l'Abbé COURTEPEE dans sa description du Duché de Bourgogne parue en 1774. Les vins sont régulièrement expédiés vers Paris.

Les cépages traditionnels bourguignons y sont présents : pinot noir, gamay, chardonnay, ainsi que le melon de Bourgogne et le sauvignon.

Le XIX^{ème} siècle est une période de déclin important pour la viticulture de l'Auxois : mildiou, oïdium, phylloxéra déciment un vignoble par ailleurs fortement concurrencé par le développement de l'embouche. La production bovine devient l'image de marque de l'Auxois.

Cependant, une petite production viticole, restreinte aux sites les plus favorables, a subsisté et se développe depuis la fin du XX^{ème} siècle.

L'usage est de faire des vins issus de mono-cépages. Les sols argilo-calcaires confèrent aux vins blancs fraîcheur et minéralité. Leur structure, garante d'un bon potentiel de garde, s'accompagne d'une complexité aromatique et d'un volume en bouche typique de chaque cépage, par exemple, très exotique pour les cépages tels que l'auxerrois, le pinot gris…, plus franche pour le chardonnay, l'aligoté.

Les vins rosés de l'Auxois sont frais et fruités. Par leur minéralité et leur structure, ils peuvent aussi bien être consommés en tant qu'apéritif ou de manière gastronomique. Caractérisés par des arômes de fruits exotiques les premières années, ils évoluent ensuite sur les fruits cuits en gagnant de la rondeur.

La vinification permet d'obtenir deux types de vins rouges différents : vinification courte en cuve dans le but d'avoir des vins souples très fruités à boire dans les deux ans, ou alors vinification traditionnelle bourguignonne, avec cuvaison plus longue, pigeage puis élevage en fût, qui permet d'élaborer des vins puissants, gras, avec une belle structure tannique garant d'une certaine longévité.

Depuis 20 ans, les producteurs de l'Auxois élaborent des vins de base destinés aux mousseux de qualité. Vignoble septentrional, l'Auxois, par sa localisation géographique idéale, permet l'élaboration de ce type de vin, avec une base acide, de la fraîcheur aromatique et de la longueur en bouche. Les vins mousseux de qualité dans les trois couleurs ancrent ce savoir faire de vins effervescents.

Certaines cuvées sont élaborées à partir de raisins en surmaturité. Les vendanges ont lieu environ un mois après celles destinées à l'élaboration de vins tranquilles. Les vins issus de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits secs, confiturés avec des couleurs dorées pour les blancs et plus ambrées pour les rouges.

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

Les vins de l'Auxois sont issus de la conjonction entre une notoriété historique et une géographie particulière qui les individualise nettement au sein des vignobles de la Bourgogne.

La réputation et les marchés sont historiquement dirigés vers Paris et le nord de la France, débouché naturel favorisé par les grandes voies de communication traversant la région.

La région naturelle se caractérise par une géologie et une morphologie spécifique, avec des terres argileuses dont la vocation principale est l'élevage. Le vignoble s'insère dans cet environnement en occupant les sites les mieux protégés, favorisant le réchauffement précoce des sols et le drainage. Les cépages traditionnellement complantés en Auxois sont d'origine bourguignonne. Les vignes occupent aujourd'hui préférentiellement les coteaux bien exposés, sur sols caillouteux bien drainés, où elles trouvent des conditions favorables à une bonne maturation de leur récolte. Les caractéristiques du terroir de l'Auxois (sol, climat…) confèrent aux vins une typicité reconnue.

La vigne a toujours eu sa place dans le paysage de l'Auxois. Elle participe à la biodiversité mais également apporte une richesse économique et culturelle qui a marqué tous les villages, notamment au niveau de l'architecture et des traditions folkloriques. L'ouverture prochaine du muséoparc d'Alésia (Conseil Général de la Côte d'Or) mettra en valeur et renouera avec des coutumes anciennes et habitudes de vie, dont le vin faisait partie.

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

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)	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 S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon - BP 266 - 21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50 - Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com

S.A.S. ICONE Bourgogne 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 S.A.S. ICONE Bourgogne, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CITE DE CARCASSONNE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne », initialement reconnue vin de pays des Cité de Carcassonne par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » 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 tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins produits sont avant tout caractérisés par leur élégance et leur fraicheur.

Les vins rouges bénéficient généralement d'une couleur vive, avec selon les techniques de vinification, des notes fruitées intenses pour les cuvaisons courtes et un caractère épicé et une structure suave pour les cuvaisons plus longues.

Les vins rosés et blancs, s'expriment en général avec un équilibre marqué par la fraicheur qui met en exergue le caractère fruité ou floral de ces vins et leur apporte beaucoup de longueur en bouche.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les 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 « Cité de Carcassonne » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Berriac, Carcassonne, Cavanac, Cazilhac, Couffoulens, Montirat, Palaja, Pennautier, Trèbes, Preixan, Leuc, Rouffiac-d'Aude, Verzeille et Villedubert, Caux-et-Sauzens, Villemoustaussou, Bouilhonnac, Pezens, Villeséquelande.

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 « Cité de Carcassonne » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.

Département de l'Aude :

a) Carcassonne : Cantons d'Alzonne (communes de Alzonne, Aragon, Moussoulens, Montolieu, Raissac sur Lampy, Saint Eulalie, Saint Martin le Vieil, Ventenac Cabardès). Belpech, Capendu (Communes de Badens, Barbaira, Blomac, Capendu, Comigne, Douzens, Floure, Fontiès d'Aude, Marseillette, Monze, Moux, Roquecourbe Minervois, Saint Couat d'Aude), Carcassonne Centre, Carcassonne 1er canton (Commune de Mas des Cours), Carcassonne 2ième Canton Nord, Castelnaudary, Castelnaudary Nord, Castelnaudary Sud, Conques sur Orbiel (Communes de Bagnoles, Conques sur Orbiel, Limousis, Malves en Minervois, Sallèles Cabardès, Villegailhenc, Villarzel Cabardès, Villegly, Villalier), Fanjeaux, Lagrasse, Mas Cabardès, Montréal (communes de Alairac, Arzens, Lavalette, Montclar, Montréal, Roullens, Villeneuve les Montréal), Peyriac Minervois, Saissac, Salles sur l'Hers

b) Limoux : Cantons d' Alaigne, Axat, Belcaire, Chalabre, Couiza, Limoux, Quillan, Saint Hilaire (Communes de Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Gardie, Greffiel, Ladern sur Lauquet, Pomas, Saint Hilaire, Verzeille, Villardebelle, Villar Saint Anselme, Villefloure, Villebazy)

- Narbonne

Département de l'Hérault :

- Béziers

Département de l'Ariège :

- Foix
- Pamiers

Département de la Haute Garonne :

- Toulouse

Département du Tarn :

- Castres

Département des Pyrénées Orientale :

- Perpignan
- Prades

5 – Encépagement

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

1. pour les vins rouges : Alicante Henri Bouschet N, Arinarnoa N, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Carignan N, Caladoc N, Chenanson N, Cinsault N, Cot N, Egiodola N, Grenache N, Marselan N, Merlot N, Pinot noir N, Portan N, Syrah N.

2. pour les vins rosés : Arinarnoa N, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Caladoc N, Carignan N, Chenanson N, Cinsaut N, Cot N, Egiodola N, Grenache gris G, Grenache N, Marselan N, Merlot N, Muscat de Hambourg N, Pinot Gris G, Pinot Noir N, Portan N, Syrah N.

3. pour les vins blancs : bourboulenc B, carignan blanc B, Chardonnay B, Chasan B, Chenin B, Clairette B, Colombard B, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Macabeu B, Marsanne B, Mauzac B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Pinot blanc B, Pinot Gris G, Piquepoul blanc B, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, sémillon B, Ugni blanc B, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » 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 en rouge et rosé et 10 hectolitres par hectare en blanc au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » au stade de la mise à la consommation. Cette disposition ne concerne pas les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

Le terroir du carcassonnais situé autour de la ville de Carcassonne, dans le sud-ouest de la France et au cœur du département de l'Aude. Il bénéficie d'une situation géographique privilégiée et d'une remarquable diversité des paysages.

Cette zone géographique est bordée à l'Ouest par les coteaux du Malepère, au Sud par la naissance des Pyrénées, à l'est par le Minervois et les Corbières, tandis que le Cabardès se présente au Nord. Elle évolue en composition harmonieuse entre plaines et collines aux reliefs doux pour s'épanouir en arc de cercle autour de la majestueuse cité fortifiée de Carcassonne, sur des sols de nature molassique, favorables à une implantation optimale de la vigne.

Carcassonne se situe à la confluence de deux climats : le climat méditerranéen porté par le vent marin chaud et humide, et le climat océanique avec les influences de l'Atlantique soutenues par un vent frais venant du nord-ouest et amenant fréquemment des précipitations. Ces deux vents présents plus de 300 jours par an s'affrontent en alternance, conjuguent leurs influences propices au développement de la vigne et font la particularité de ce secteur.

Ce climat particulier, méditerranéen atténué, est caractérisé par une pluviométrie de 700mm annuels, régulièrement répartie sur près de 150 jours, évitant ainsi les sécheresses estivales caractéristiques du climat méridional strict.

8.2 - Spécificité du produit

Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, la cité fortifiée de Carcassonne témoigne de 2000 ans d'histoire. Successivement gallo-romaine, wisigothe, comté, vicomté et sénéchaussée, elle a toujours été associée à la culture de la vigne et du vin. Dès 300 avant Jésus-Christ, on retrouve les traces de son commerce florissant et cette activité perdurera au fil des siècles, traversera toutes les crises pour progresser au XVIIe siècle grâce à la présence du Canal du Midi notamment. La vigne guidera l'économie de la région jusqu'au milieu du 20e siècle par la production quasi exclusive de vins. Dans les années 1970, le vignoble est restructuré et grâce aux efforts consentis sur l'encépagement par des vignerons dynamiques, apparaissent alors des vins de grande qualité. Le syndicat de défense est fondé en 1980 avec pour vocation la promotion qualitative du terroir. Le vin de pays de la Cité de Carcassonne est reconnu par décret, le 25 janvier 1982.

Aujourd'hui, l'IGP Cité de Carcassonne se décline dans les 3 couleurs avec une production totale de 55.000 hls dont 50% de vins rouges et 40% de vins rosés. Les vins blancs voient leur développement s'accentuer. L'encépagement est très varié grâce à un terroir particulièrement propice à la vigne. Les cépages d'origine atlantique (merlot, cabernets, cot) côtoient les cépages traditionnels méditerranéens (carignan, cinsault, grenache, syrah). On note aussi la présence de métis (caladoc, chenanson, marselan, chasan) qui trouvent ici leur aire de prédilection.

Les vins rouges et rosés sont majoritairement des vins d'assemblage de plusieurs cépages tandis que les vins blancs sont essentiellement issus d'un seul cépage. L'ensemble de ces vins tout en appartenant pleinement à la famille des vins méditerranéens, reconnus pour leur structure et leur corps, présentent une fraicheur et une élégance caractéristique de cette zone de production.

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

Le territoire de l'IGP Cité de Carcassonne bénéficie d'un climat d'alternance où influences méditerranéennes et atlantiques s'affrontent par vents interposés pour mieux se confondre ensuite au niveau du terroir. Bordé d'un côté par le proche massif de la montagne noire et de l'autre, par les premiers contreforts des Pyrénées, le secteur bénéficie de surcroît de nuits fraîches propices à une maturité régulière et un équilibre optimum du raisin.
Les cépages méditerranéens traditionnels conservent avantageusement leur place, pendant que les cépages d'origine atlantique s'adaptent parfaitement à la situation. L'implantation réussie de métis issus du croisement de ces origines est également caractéristique de cette zone.

L'adaptation de l'encépagement à ces différentes situations pédoclimatiques, permet ainsi l'expression de vins riches et complexes, fruités, de grande finesse et d'une fraîcheur remarquable.

La cité de Carcassonne, visitée chaque année par plus d'un million de visiteurs, et l'IGP du même nom connaissent un développement en totale harmonie. Depuis une dizaine d'années la production de l'IGP s'est fortement développée, profitant ainsi de l'essor touristique avec des évènements majeurs qui se succèdent durant tout l'été, festival de Carcassonne avec près de 120 spectacles, embrasement de la cité et la féria du sud qui sont autant d'occasion de découvrir les vins de la cité de Carcassonne, vins de caractère qui se sont construits avec l'histoire de ce site.

Principale activité agricole avec un vignoble de 3000 ha, les vins IGP Cité de Carcassonne, dorénavant reconnus, deviennent ainsi des ambassadeurs de la ville et participent activement au développement économique régional.

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

A- Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

B- 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 l'organisme de certification : Qualité France SAS,
Coordonnées de l'OC : Qualité France SAS, Immeuble Le Guillaumet, 92046 Paris La Défense cedex,

Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« HAUTE VALLEE DE L'ORB »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb », initialement reconnue vin de pays de la Haute Vallée de l'Orb, 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 « Haute Vallée de l'Orb » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris, rouges, rosés, blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Haute Vallée de l'Orb» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5% vol.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins produits sont avant tout caractérisés par leur expression aromatique intense et leur fraîcheur.

Les vins rouges bénéficient généralement d'une couleur soutenue avec des notes fruitées et épicées ainsi que d'une structure tannique présente mais soyeuse.

Les vins rosés et blancs s'expriment en général avec un équilibre marqué par la fraîcheur qui met en exergue le caractère fruité ou floral de ces vins et leur apporte beaucoup de longueur en bouche.

Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent de la rondeur en bouche et développent des arômes complexes.

Les vins mousseux de qualité sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Ils présentent une bulle fine et élégante avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

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 « Haute Vallée de l'Orb » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault :
Bédarieux, Pézènes-les-Mines, Le Pradal, La Tour-sur-Orb, Camplong, Graissessac, Saint-Etienne-d'Estréchoux, Olargues, Colombières-sur-Orb, Mons, Prémian, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Julien, Saint-Gervais-sur-Mare, Les Aires, Hérépian, Lamalou-les-Bains, Le Poujol-sur-Orb, Taussac-la-Billière, Villemagne, Combes, Lunas, Le Bousquet-d'Orb, Dio-et-Valquières, Joncels, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Vincent-d'Olargues, Avène, Rosis, Carlencas-et-Levas, Vieussan, Roquebrun.

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 « Haute vallée de l'Orb » est constituée par les communes limitrophes de la zone géographique :
Ceilhes-et-Rocozels, Roqueredonde, Les Plans, Lodève, Lavalette, Octon, Brénas, Mérifons, Salasc, Valmascle, Montesquieu, Faugères, Fos, Roquessels, Cabrerolles, St-Nazaire-de-Ladarez, Causses-et-Veyran, Cessenon, Berlou, Ferrières-Puissarou, Riols, Fraïsse-sur-Agout, Cambon-et-Salvergues, Castanet-le-Haut, St-Géniès-de-Varansal.

5 – Encépagement

Les vins, vins mousseux de qualité et vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- variétés blanches : Bourboulenc B, Carignan blanc B, Chardonnay B, Chasan B, Clairette B, Grenache blanc B, Macabeu B, Marsanne B, Muscat à petits grains blancs B, Roussanne B, Sauvignon B, Terret blanc B, Vermentino B, Viognier B.

- variétés noires : Cabernet franc N, Cabernet Sauvignon N, Carignan N, Cinsault N, Cot N, Grenache N, Marselan N, Merlot N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscat à petits grains rouges Rg, Petit verdot N, Pinot noir N, Syrah N, Tempranillo N, Terret noir N.

- variétés grises : Grenache gris G, Terret gris G.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 65 hectolitres pour les vins rouges et de 70 hectolitres pour les vins rosés et blancs.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 30 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 10 hectolitres par hectare au-delà de ces rendements maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

8 – Lien avec la zone géographique

8-1 Spécificité de la zone

La zone géographique de cette indication géographique située dans le département de l'Hérault au sud de la France, est naturellement bien définie par les montagnes qui l'entourent :

- L'Espinouse et le Caroux (1065 m d'altitude) au nord,

- les Avants-Monts (753 m d'altitude) au sud,

- les Monts d'Orb et l'Escandorgue d'est en ouest.

Cette région correspond à l'extrême ouest des Cévennes, elle est prolongée par la Montagne Noire à l'ouest. Trois vallées suivant les failles principales, l'Orb, la Mare et le Jaur, incisent les montagnes et soulignent le contact brutal des reliefs. La Haute Vallée de l'Orb est marquée par de nombreux substrats. Elle se situe sur la zone de fractures géologiques des Cévennes au sud du Massif Central.

Les sols présentent une diversité tant au niveau de leur composition chimique qu'au niveau de leur texture. Ainsi sur la zone de production ont été identifiées 7 unités pédo-paysagères sur lesquelles le comportement de la vigne se révèle homogène, au regard des pentes, des profondeurs et de la pierrosité (plateaux sur formations volcaniques, collines sur substrats métamorphiques, versants sur grès et marnes, Ruffes du Lodévois, plateaux et collines calcaires, plaines colluviales récentes, grès acides).

En ce qui concerne le climat, la Haute Vallée de l'Orb se définit par un mésoclimat méditerranéen atténué. La majeure partie de la zone viticole se caractérise par :

- des niveaux d'humidité différents qui reçoivent entre 800 et 1200 mm d'eau par an,

- des vignes se situant dans une zone « fraîche à froide » recevant moins de 1350 °C de températures actives durant la période végétative de la vigne.

Il n'existe pas de contraintes hydriques précoces. Elles sont modérées durant la maturité.

Enfin, cette zone de production est considérée comme une zone à nuits fraîches ou fraîches à tempérées, condition favorable au bon développement de la vigne.

8-2 Spécificité du produit

Dès l'antiquité, la vigne fut introduite dans la région et au moyen âge, les moines des abbayes de Joncels et Villemagne, communes de l'Indication géographique Protégée, surent développer la culture de la vigne sur les coteaux de la Haute vallée de l'Orb.

L'agriculture des Hauts cantons restera toutefois diversifiée sur une agriculture vivrière basée sur l'élevage, un peu de céréales, la châtaigne et la vigne.

C'est au XIXème siècle avec le développement de l'activité minière que l'on verra de nombreux mineurs cultiver de petites parcelles de vigne, contribuant ainsi au développement de la viticulture locale.

Plus récemment, des producteurs soucieux de répondre à la demande des nouveaux consommateurs ont développé la production de vins de grande expression aromatique.

Les conditions de production rigoureuse (11,5% minimum et des rendements de 65hl/ha pour les rouges et de 70hl/ha pour les blancs et rosés) garantissent une qualité et une typicité affirmée des vins.

Le décret du 5 avril 1982 a reconnu le vin de pays de la Haute vallée de l'Orb. Ce sont actuellement une dizaine de producteurs qui produisent 5000 hectolitres de vins rouges, rosés et blancs, dont la majorité est mise en bouteille dans l'aire de production.

Comparativement aux vins produits dans des situations plus méridionales et de moindre altitude, les dégustations révèlent des produits caractérisés par une puissance aromatique plus importante de différents types, fruités et floraux pour les vins blancs, fruités et épicés pour les vins rouges et rosés. L'acidité est également plus soutenue, renforçant la fraîcheur des vins blancs, et apportant une touche de vivacité sur les vins rouges et rosés. Pour les vins rouges, les couleurs sont plus soutenues avec une structure tannique soyeuse.

8-3 Lien causal entre les spécificités de l'aire et du produit

D'une façon générale, les conditions naturelles de la Haute Vallée de l'Orb offrent la possibilité de conduire la vigne vers une maturité suffisante et un bon état sanitaire des raisins. Cette zone géographique donne aux vins toute leur spécificité.

La diversité des sols assure une bonne alimentation en eau du vignoble tout au long de son cycle végétatif. De même, la relative hétérogénéité des microclimats due à une situation géographique particulière de moyenne montagne, avec sa diversité de pentes, d'expositions et d'altitudes, permet d'optimiser l'implantation de chaque cépage en fonction de la situation parcellaire.

Ainsi dans la restructuration récente du vignoble, les choix se sont portés préférentiellement sur les variétés d'origine septentrionale ou océanique : Chardonnay B, Viognier B, Sauvignon B, Syrah N, Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Merlot N, Pinot N, les cépages plus traditionnellement méditerranéens (Clairette B, Muscat à petits grains B, Grenache B et N, Cinsault N, Carignan N, Mourvèdre N…) n'étant pour autant pas délaissés mais réservés aux situations les plus chaudes (altitude, pente, exposition). Aussi en matière de systèmes de conduite de la vigne, la probabilité de maturations difficiles dans certaines situations a exigé de définir des objectifs de rendements appropriés, résultat de modes de conduite adaptés aux potentialités du climat et du sol.

Pour toutes les combinaisons existantes, il y a toujours corrélation entre le climat de type méditerranéen présentant des amplitudes thermiques diurnes/nocturnes notables, et la qualité intrinsèque des raisins à maturité. Les acides organiques, les composés polyphénoliques et les précurseurs d'arômes sont moins dégradés que dans des situations où règnent de fortes températures estivales, de jour comme de nuit. Les vins qui en sont issus peuvent ainsi présenter de belles structures équilibrées donnant une impression de légèreté.

Vendus essentiellement en vente directe, les vins de la Haute vallée de l'Orb occupent une place privilégiée dans le développement économique des hauts cantons, notamment au travers de l'oenotourisme qui conduit les touristes, chaque année plus nombreux, à rencontrer les vignerons dans leur caveau et participer aux fêtes vigneronnes.

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

A- Obligations déclaratives

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

B- 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 Qualité-France SAS - Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX.

Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« VICOMTÉ D'AUMELAS »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée «Vicomté d'Aumelas», initialement reconnue vin de pays des Vicomté d'Aumelas 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 «Vicomté d'Aumelas» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée «Vicomté d'Aumelas» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » peut être complétée par l'unité géographique plus petite « Vallée Dorée » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 - Type de produits

L'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas» est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés, 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 tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins sont le reflet de l'environnement particulier de la moyenne vallée de l'Hérault ou le fleuve joue un rôle important de régulateur thermique.

Les vins rouges sont généralement construits sur le fruit et l'élégance avec des tanins d'une grande finesse.

Les vins blancs et rosés sont accompagnés par une agréable fraicheur et des notes florales ou fruitées.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les 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 « Vicomté d'Aumelas» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Aumelas, Bélarga, Campagnan, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Pargoire, Tressan, Puilacher, Plaissan, Le Pouget, Vendémian, Pouzols, Popian, Saint-Bauzille-de-la-Sylve et Gignac (sections cadastrales D, E, F).

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas» complétée du nom de l'unité géographique « Vallée Dorée » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Aumelas, Bélarga, Campagnan, Saint-Pargoire, Tressan, Puilacher, Plaissan, Le Pouget, Vendémian, Pouzols, Popian, Saint-Bauzille-de-la-Sylve et Gignac (sections cadastrales D, E, F).

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas» sont produits à partir des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Auxerrois B, Baco blanc B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chambourcin N, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Colombard B, Couderc noir N, Cot N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Fer N, Gamay N, Gamay de Chaudenay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Jurançon blanc B, Landal N, Listan B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N , Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Meunier N, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscardin N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Picardan B, Pinot noir N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Parellada B, Plant droit N, Portan N, Ravat blanc b, Rayon d'or B, Riesling B, Rivairenc blanc B, Rivairenc N, Roussanne B, Rubilande Rs, Savagnin Rose Rs, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Seyval B ; Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Valérien B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B, Verdelho B.

6 – Rendement *maximum de production*

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 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 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

Au cœur du Languedoc, entre Montpellier et Béziers et au nord de Sète, le vignoble de la Vicomté d'Aumelas s'étend sur une petite région de collines adossées au flanc nord du plateau d'Aumelas.

Descendant des garrigues calcaires d'Aumelas, le vignoble est installé en gradins décroissants vers l'ouest, sur des sols formés sur cailloutis calcaires et marno calcaires des ères secondaires et tertiaires, et pour la partie basse, sur les dépôts variés apportés dans la vallée de l'Hérault.

L'ensemble de ces groupes de sols couvre un large domaine d'aptitudes viticoles, des sols fertiles d'alluvions et colluvions récentes aux sols sablo-caillouteux des terrasses alluviales anciennes et aux coteaux calcaires.

Les différents types de sols, associés aux bioclimats locaux, constituent autant de potentialités viticoles aptes à favoriser l'implantation de nombreux cépages.

Le climat est de type méditerranéen strict, avec un creux pluviométrique estival très marqué.

Cette « unité » dans la diversité du territoire de la Vicomté d'Aumelas est renforcée par l'aspect paysager de l'aire de production, intégralement incluse dans la zone dite de la Moyenne Vallée de l'Hérault.

7.2 – Spécificité du produit

Les vins de l'IGP Vicomté d'Aumelas sont issus d'une aire de production qui s'inscrit depuis des siècles dans la tradition viticole.

La vocation viticole de ce territoire, reconnue dès l'époque romaine, se trouve confirmée au Moyen Age. Le vin est sur la table des nobles et bourgeois, il atteint le peuple dans les tavernes et est célébré par les trouvères.

Au Moyen Age, les communautés religieuses voisines, abbayes d'Aniane et de Saint Guilhem le Désert, préservent et développent le vignoble. Au 10ème siècle, la dynastie des Guilhem de Montpellier s'empare de la Vicomté d'Aumelas ; les Guilhem, liés aux couronnes d'Angleterre et de Hollande, exportent alors les vins de la Vicomté dans toute l'Europe du nord.

Comme le précise le professeur Galtier, La Vicomté d'Aumelas possède à cette époque des vignes. Les nobles prélèvent sur leur fief le quart de la récolte, l'article 547 du Folio 178v° est significatif de cette tendance : il nous indique que le 4 Novembre 1121 Guillaume d'AUMELAS confirme l'inféodation à Bertrand de L'ESTANG des terres qu'il possède avec vignes et champs jusqu'à l'Hérault.

Au 18ème siècle, le Canal du Midi facilite le transport des vins vers les ports de l'océan d'où ils sont expédiés vers l'Europe du nord et l'Amérique, tandis que l'activité grandissante du port de Sète favorise l'exportation vers le sud.

C'est au XIXème siècle, que ce vignoble prendra sa physionomie actuelle, profitant du développement du chemin de fer qui permettra une ouverture importante à de nouveaux marchés. Une spécialisation de production de raisins de table particulièrement réputés, conduira à appeler cette région du nom évocateur de « vallée dorée ».

La reconnaissance du vin de pays le 5 avril 1982 a permis aux vignerons de produire des vins répondant à la demande des consommateurs.

La production est actuellement de 10000 hl, 50% en vins rouges et le solde réparti de façon égale entre vins rosés et vins blancs.

Les cépages méditerranéens, d'implantation ancienne dans l'IGP, ont été complétés par des cépages d'autres régions tels que cabernet-sauvignon et merlot pour les rouges, chardonnay et sauvignon pour les blancs.

Les vins se partagent entre vins d'assemblages, notamment pour les vins rouges, et vins avec mention du cépage, essentiellement pour les vins blancs.

Alliance unique entre la terre et l'histoire, les vins de l'IGP Vicomté d'Aumelas bénéficient lors de leur élaboration de tout le savoir faire acquis durant des générations mais aussi de la technologie la plus avancée.

La recherche des vignerons conduit ainsi à des vins construits sur le fruit et l'élégance, des vins de plaisir, reflet de vinifications adaptées où les technologies d'extraction douce sont privilégiées.

Essentiellement vendus en France et dans les pays de l'Europe du Nord, la quasi-totalité de la production est mise en bouteille dans l'aire géographique permettant ainsi une parfaite maitrise du produit et une valorisation sur les lieux de production.

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

La Vicomté d'Aumelas surplombée par le château d'Aumelas, phare et repère pour tous les habitants et vignerons des villages, présente une homogénéité de vie ; Ici on vit pour la vigne et le vin élaboré porte la marque d'un esprit vigneron fort.

Un lien très particulier attache le vigneron aux vignes dans « la vallée dorée », nom donné à cette région pour sa production de raisins de table (Chasselas et Servant) qui nécessitaient un fort travail de ciselage et conduisaient le vigneron à rechercher la qualité optimum de ses raisins.

Fort de cette expérience, la reconversion du vignoble et le développement de techniques œnologiques modernes ont été entrepris depuis plus d'une trentaine d'années par l'ensemble des vignerons.

Les vins en sont le reflet, fortement influencé par l'environnement particulier de la moyenne vallée de l'Hérault ou le fleuve joue un rôle important de régulateur thermique, limitant ainsi certains excès climatiques de l'été, et permettant d'obtenir des vins élégants pour les rouges, frais et fruités pour les blancs.

Aujourd'hui, les petits villages de La Vicomté d'Aumelas, souvent implantés sur les sites d'anciennes « villas » romaines, sont peuplés de familles de viticulteurs qui se transmettent, de génération en génération, la passion de la vigne et du vin et leur savoir faire. Les vins de la Vicomté d'Aumelas ont construit leur réputation sur cet héritage culturel. L'histoire et la culture de cette région, de ces villages, de ces hommes, sont totalement liées à l'histoire de leur viticulture.

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

A – Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

B- 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 Qualité-France SAS - Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX
Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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.