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

# CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# « LANDES »

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

## CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

### 1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Landes », initialement reconnue Vin de pays des terroirs landais par le décret du 22 janvier 1986 et Vin de pays des Landes par le décret n°68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### 2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Landes » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

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

L'indication géographique protégée « Landes » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges :

- « Coteaux de Chalosse »
- « Côtes de l'Adour »
- « Sables fauves »
- « Sables de l'Océan »

### 3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Landes » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs et aux vins de raisins surmûris blancs, à l'exception de l'indication géographique protégée « Landes » complétée par l'unité géographique plus petite « Sables de l'Océan » qui est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux de qualité rosés et blancs et aux vins de raisins surmûris 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 « Landes » présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum :

  - de 9,5 % vol pour les blanc et rosés,

  - de 10% vol pour les rouges.

- une teneur en acidité volatile maximale :

  - de 15,30 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique) pour les vins rouges,

  - de 12,24 meq/l (0,60 g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels,

  -de 15,30 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels.

- une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

  - 150mg/l pour les vins rouges.

  -175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5g/l.

  -250 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes» présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

- 15,30 meq/l (0,75 g/l H2SO4) pour les vins rouges

- 12,24 meq/l (0,60 g/l $H_2SO_4$) pour les vins blancs et rosés

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures douces aux tannins mûrs et suaves. Les vins blancs et rosés sont élaborés dans le but d'obtenir d'excellents équilibres et de conserver leur fraîcheur et leurs arômes fruités. Les vins mousseux de qualité se caractérisent par leur finesse et leur fraîcheur aromatique.

## 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 « Landes » sont réalisées dans le département des Landes.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » complétée du nom de l'unité géographique « Coteaux de Chalosse » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département des Landes :

- Cantons d'Amou, Dax-Sud, Hagetmau, Montfort-en-Chalosse, Mugron, Peyrehorade, Pouillon : toutes les communes,
- Canton de Saint-Sever : communes d'Audignon, Banos, Coudures, Dumes, Eyres-Moncube, Fargues, Montaut, Montgaillard, Montsoué, Saint-Sever et Sarraziet.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » complétée du nom de l'unité géographique « Côtes de l'Adour » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département des Landes :

- cantons d'Aire-sur-l'Adour, Geaune : toutes les communes,
- canton de Grenade-sur-l'Adour: communes de Bordères-et-Lamensans, Cazères-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » complétée du nom de l'unité géographique « Sables fauves » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département des Landes :

- canton de Villeneuve-de-Marsan : toutes les communes,
- canton de Roquefort : commune de Saint-Justin, Labastide-d'Armagnac,
- canton de Gabarret : communes de Gabarret, Betbezer-d'Armagnac, Créon-d'Armagnac, Escalans, Lagrange, Mauvezin-d'Armagnac, Parleboscq, Saint-Julien-d'Armagnac.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » complétée du nom de l'unité géographique « Sables de l'Océan » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département des Landes :

- canton de Soustons : communes de Soustons, Azur, Messanges, Vieux-Boucau-les-Bains, Moliets-et-Maa, Seignosse, Soorts-Hossegor,
- canton de Saint-Vincent-de-Tyrosse : communes de Capbreton, Labenne,
- canton de Castets : communes de Léon, Lit-et-Mixe, Vielle-Saint-Girons.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles et des vins de raisins surmûris blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » est constituée par les cantons de Cazaubon, Nogaro et Riscle, situés dans le département du Gers et limitrophes de la zone géographique.

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » est constituée par le département limitrophe de la Gironde.

**5 – Encépagement**

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

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

Pour les cépages blancs :

aranel B, arriloba B, baroque B, chardonnay B, chasan B, chenin B, clairette B, clairette rose Rs, claverie B, colombard B, courbu B, crouchen B, gros manseng B, liliorila B, listan B, mauzac B, mauzac rose Rs, merlot blanc B, meslier saint françois B, muscadelleB, ondenc B, perdea B, petit courbu B, petit manseng B, raffiat de moncade, sauvignon blanc B, sauvignon gris G, semillon B, ugni blanc B, villard blanc B.

Pour les cépages noirs :

Abouriou N, alicante henri bouschet N, arinarnoa N, bouchalès N, cabernet franc N, cabernet sauvignon N, chambourcin N, cinsaut , cot N, couderc N, courbu noir N, égiodola N, ékigaïna N, fer N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, Grolleau N, jurançon noir N, mérille N, merlot N, muscat de Hambourg N, négrette N, petit verdot N, plantet N, portan N, semebat N, syrah N, tannat N, valdiguié N, villard noir N.

**6 – Rendement maximum de production**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » 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.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » complétée du nom de l'unité géographique « Sables de l'Océan » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 50 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 – Transformation**

Pour les vins rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes », les cépages baroque B, Ugni Blanc B et colombard B peuvent être introduits en assemblage à la vinification, dans la limite de 20% maximum.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'IGP « Landes » complétée par l'unité géographique plus petite « Sables de l'Océan » sont :

- élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. La mise en bouteille est réalisée au moins deux mois après la première fermentation,
- conservés en bouteille sur lies pendant au moins neuf mois dans la même entreprise à partir de la constitution de la cuvée,
- séparés des lies par dégorgement.

**8 – Lien avec la zone géographique**

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique correspond au département des Landes, dans le Sud-Ouest de la France. Elle est bordée à l'ouest par l'océan Atlantique sur plus de 100 kilomètres. Connue pour la forêt de pins qui couvre les deux tiers de sa surface et pour ses plages immenses, le département des Landes présente aussi une grande diversité de paysages et de sols.

La frange littorale s'inscrit dans l'immense bande dunaire. Elle est constituée de dunes côtières et de plaines sablonneuses d'origine marine et éolienne, bordant l'océan. Les sols, très filtrants et de potentiel hétérogène en liaison avec la hauteur variable de la nappe phréatique, portent le vignoble des Sables de l'Océan.

Au nord et au centre, la pinède unifie les paysages. Elle recouvre les sables noirs dont les sols souvent podzolisés sont impropres à la viticulture. Plus à l'est, les paysages du Bas-Armagnac, au

relief doux et mollement ondulé, s'étendent sur les sols limono-sableux qui couvrent la formation géologique des Sables Fauves sur laquelle s'est implanté le vignoble qui peut bénéficier de ce nom.

Au sud, la Chalosse est à dominante agricole. Située entre l'Adour et le Béarn, elle est caractérisée par un relief légèrement ondulé, ayant tendance à s'élever progressivement vers le sud et l'est. Le paysage est principalement composé de coteaux et de vallées dissymétriques. Les sols de la Chalosse, très variés mais généralement lessivés et à tendance acide, sont souvent enrichis en éléments grossiers (graviers ou galets).

Enfin au sud-est des Landes, les Côtes de l'Adour situées à la frontière des Pyrénées-Atlantiques et du Gers, offrent un paysage vallonné. Les sols sur sables fauves, parfois enrichis en graviers, y côtoient des sols argilo-calcaires et des sols superficiels très riches en galets qui colluvionnent sous les nappes alluviales anciennes.

Le climat de l'ensemble de la zone, à dominante océanique humide, bénéficie d'une grande douceur tout au long de l'année, grâce à sa position méridionale et sa proximité de l'océan. Les températures de l'été peuvent être élevées, surtout à l'est de la zone. L'automne apporte encore beaucoup de belles journées ensoleillées et chaudes, grâce à l'action du vent du sud, de type Fœhn.

8.2 – Spécificité du produit

Le vignoble landais est déjà présent au début du moyen-âge. Dès le XIIIème siècle, les vins de la Chalosse rejoignent Saint-Sever, extrémité supérieure du cours navigable de l'Adour, puis l'océan et l'Angleterre. A cette même période, l'embouchure de l'Adour situé à Capbreton à vu la naissance du vin de sable, associé au vignoble du Marensin. Au siècle suivant, l'embouchure de l'Adour se déplace vers le port du Pleck (aujourd'hui vieux Boucau qui veut dire vieille embouchure en gascon).

Ce commerce s'intensifie considérablement au XVIème et XVIIème siècles et s'étend aux vins de toutes les Landes. L'intense commerce nécessite l'aménagement du port de Mugron, qui va devenir l'entrepôt général des vins de toute cette région. La qualité de ces vins, surtout les blancs, est reconnue et leur renommée s'étend dans le pays, ainsi que dans le nord de l'Europe, vers où une exportation active se développe. Au XVIIème siècle toujours, le « Guide du pèlerin de Saint Jacques de Compostelle » indique que les pèlerins, après avoir traversé les Landes arrivaient en Gascogne « riches en pain blanc et en excellent vin rouge ». Cette période correspond à l'apogée des vins des Landes.

Les guerres de la Révolution et de l'Empire bloquant le commerce maritime, puis la dévastation provoquée par le Phylloxéra et les maladies cryptogamiques font reculer ce vignoble.

Au cours du XXème siècle les producteurs reconstruisent un vignoble tourné vers la distillation, et qui se diversifie ensuite, quand la production d'Armagnac recule. Des petits vignobles basés sur un encépagement diversifié et qualitatif se développent depuis la seconde partie du XXème siècle surtout dans les zones correspondant aux unités géographiques « sables de l'océan », « sables fauves », « Chalosse » et « Coteaux de l'Adour ». Le vin de pays des terroirs landais est reconnu par décret le 22 janvier 1988.

La production, stable depuis le début des années 2000, atteint environ 15 000 hectolitres par an sur l'ensemble du département des Landes. Les vins rouges représentent 40% de la production, les vins blancs secs et moelleux 35% et les vins rosés 25%. Les vins sont élaborés par l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que Baroque B, Chenin B, Colombard B, Ugni Blanc B, Gros et Petit Manseng B, Arriloba B pour les blancs, Tannat N, Merlot N, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Fer N, Egiloba N pour les rouges et rosés. Des cépages de renommée internationale (Chardonnay B, Sauvignon B, Pinot N) sont associés à ces cépages locaux pour permettre l'élaboration de produit originaux et attractifs. Parmi ces cépages, certains se prêtent parfaitement à l'élaboration de vins mousseux de qualité. Il s'agit généralement de vins simples et francs, frais et aromatiques. De plus, la zone des Sables de l'Océan présente des caractéristiques pédologiques

spécifiques. Les vignes s'y implantent de façon hétérogène et arrivent donc à des niveaux de productions très variables à l'intérieur d'une même parcelle. Elles ont ainsi un rendement agronomique plus limité.

Le vignoble landais comporte aujourd'hui plus de 2.200 hectares de vignes. Plus de 1100 agriculteurs exploitent de la vigne. Une spécialisation des ateliers s'est effectuée depuis 20 ans entrainant une concentration et un agrandissement des ateliers viticoles. Une grande partie de la production est vinifiée par une cave coopérative des Landes et par une vingtaine d'exploitations individuelles. Deux caves coopératives du Gers, situées à proximité immédiate du département des Landes produisent également du vin des Landes provenant de la zone des Sables Fauves.

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

Dans un contexte climatique à dominante océanique, très favorable à la maturation des raisins, la douceur et l'humidité du climat des Landes permettent la production de vins frais et aromatiques, expression commune aux vins de l' « IGP Landes » qu'ils soient élaborés en vins tranquilles ou en vins mousseux de qualité. Grâce à sa position méridionale, cette zone au climat océanique doux bénéficie d'arrières saisons chaudes et ensoleillées, permettant l'élaboration de vins de raisins surmuris se caractérisant par l'intensité des arômes fruités. Cet ensemble naturel propice à la culture de la vigne a permis le développement ancien d'un vignoble composé de très nombreux cépages locaux. Ils sont accompagnés, depuis la reconstitution post-phylloxérique, par des cépages de renommée mondiale. Ensemble, ils sont à la base d'une large palette de produits..

Parmi ceux-ci, les vins des Sables de l'Océan tirent leur spécificité des caractéristiques originales des sols de ce secteur et du savoir-faire des vignerons, qui s'exprime notamment dans l'assemblage des vins et/ou de raisins issus de parcelles très hétérogènes.

Cette notoriété s'appuie sur une histoire très ancienne, construite autour d'un flux commercial qui a duré plusieurs siècles avec l'Angleterre et les pays du nord de l'Europe. Cette notoriété a bénéficié également du passage des très nombreux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle sur les terres landaises.

Les Landes, grâce à ses plages, son climat doux et son image intimement liée au bien-vivre et à la gastronomie attirent aujourd'hui de très nombreux touristes. Qu'ils soient français ou originaires du nord de l'Europe, les vins locaux font partie de leur approche de la culture landaise. Ces vins, souvent simples et francs, entrent parfaitement dans ce mode de consommation estival et festif.

## 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 « Landes » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest »

## 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 (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 CHARGE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est QUALISUD : Agropôle - 47310 ESTILLAC

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.