CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« PAYS DES BOUCHES-DU-RHÔNE »

homologué par l'arrêté du 14 juin 2021 publié au JORF du 18 juin 2021

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Pays des Bouches-du-Rhône », initialement reconnue « vin de pays des Bouches-du-Rhône » par le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Pays des Bouches-du-Rhône » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Pays des Bouches-du-Rhône » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Terre de Camargue », selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Pays des Bouches-du-Rhône » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays des Bouches-du-Rhône » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9%.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont élaborés généralement par pressurage direct. Issus de cépages locaux et extra régionaux, ils se caractérisent par des arômes floraux, fruités et des notes fraîches et aromatiques en bouche. Leur robe est brillante et vive avec des reflets « verdâtres » exprimant leur jeunesse.

Les vins rosés sont obtenus par pressurage direct et/ou macération pelliculaire. Le contact prolongé entre le jus et la pulpe permet la diffusion plus importante des précurseurs d'arômes et accentue la rondeur en bouche. Elaborés à partir des cépages grenache N, syrah N, caladoc N, cinsaut N, cabernet-sauvignon N et merlot N pour l'essentiel, souvent complétés de cépages blancs à la mise en cuve pour élaborer des vins rosés d'assemblage, ils ont une robe pâle plus ou moins soutenue, aux reflets rose franc. Au nez, sont perçus des arômes expressifs de fruits rouges ou d'agrumes. Aromatiques en bouche, ces vins ont une agréable fraîcheur.

Les vins rouges, le plus souvent d'assemblage, peuvent parfois être des vins de cépage (merlot N, cabernet N, marselan N, syrah N, grenache N, …). Une récolte à pleine maturité physiologique et phénolique permet d'obtenir des vins de caractère, pleins sans dureté, au profil méditerranéen. Les extractions sont conduites pour obtenir des structures tanniques douces et rondes avec une bonne tenue en bouche. Leur robe est rouge grenat avec des reflets violets lorsqu'ils sont jeunes, évoluant vers un rouge plus profond en vieillissant. Au nez, ils sont très expressifs avec des notes de garrigues ou des notes plus salines selon le secteur, de fruits rouges évoluant vers des notes plus compotées. En bouche, ils sont vifs, amples, gourmands avec des tanins soyeux.

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 « Pays des Bouches-du-Rhône » sont réalisées dans toutes les communes du département des Bouches-du-Rhône, selon le code officiel géographique de l'année 2020.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays des Bouches-du-Rhône » complétée du nom de l'unité géographique « Terre de Camargue » est réalisée sur le territoire des communes d'Arles et des Saintes-Maries-de-la-Mer, selon le code officiel géographique de l'année 2020. Sur le territoire des Saintes-Maries-de-la-Mer sont exclues les parcelles suivantes :

Section B 6. : Les parcelles n° 175 p, 178, 190 p, 191 p, 195 p, 201, 202.
Section C. – 1re feuille. – Toutes les parcelles, à l'exception des parcelles n° 13, 14, 15, 16, 17 p, 18 p, 19 p, 20, 21, 22, 50, 84, 260 à 268, 269 p, 270 à 273.
Section C, 2e feuille : Les parcelles n° 320 à 363, 365 p, 405 à 500, 505 à 512, 515 p, 523 p.
Section C, 3e feuille : Les parcelles n° 620, 621, 622, 648 à 677.
Section D, 1re feuille : Toutes les parcelles en vignes, vergers et terre à l'exception des numéros: 5, 6, 10, 13, 14, 15, 16, 293.
Section D, 2e feuille : Les parcelles n° 300 à 334, 336 à 394, 408, 490 à 492, 494 à 505, 506 à 524, 529 à 532.
Section E, 1re feuille : Les parcelles n° 72 à 87, 93 à 113, 125 à 174.
Section E, 2e feuille : Les parcelles n° 175 à 188, 189 p, 196 à 201, 230 à 233, 234 p, 236 p, 237 à 280.
Section E, 3e feuille : en totalité
Section E, 4e feuille : Les parcelles n° 685 à 694.
Section F, 1re feuille : Les parcelles n° 47 à 58, 142, 143, 152 à 157, 164 à 167.
Section F, 3e feuille : Les parcelles n° 194 à 197 p, 198 p, 208 à 209, 212 à 223.
Section F, 4e feuille : Les parcelles n° 225 p, 229 à 234, 235 p, 236, 238 p, 239, 240, 241 p.
Section H, 2e feuille : Les parcelles n° 34 à 39, 47 à 52, 56, 57, 63 à 86, 87 p, 88 p, 89 p, 115 p, 119 à 126, 137 à 140, 144 à 158.
Section H, 3e feuille : Les parcelles n° 160 à 169, 179 à 206, 228 à 234, 242 à 248.
Section H, 4e feuille : Les parcelles n°: 266 à 287, 288 p, 289 p, 296 p.
Section H, 5e feuille : Les parcelles n° 297 à 308, 312 à 316 p.
Section H, 6e feuille : Les parcelles n° 326, 327, 328, 329, 330, 332, 331, 352, 353, 354, 355, 356, 358, 360, 363, 364, p, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 404, 405, 406.
Section H, 7e feuille : Les parcelles n° 414, 415, 416, 427, 428, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 472, 473, 474 p, 479, 480, 481, 482 p.
Section H, 8e feuille : Les parcelles n° 534 p, 535, 540, 544 à 569.
Section H, 14e feuille : Les parcelles n° 876, 877, 879, 880, 881, 882, 884, 894 (1/2 W), 895, 896, 897, 898.

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 « Pays des Bouches-du-Rhône » est constituée des communes suivantes des arrondissements limitrophes de la zone géographique listés ci-après, selon le code géographique officiel de l'année 2020 :

- arrondissement de Nîmes (situé dans le département du Gard) : Aigaliers, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aiguèze, Aimargues, Les Angles, Aramon, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aspères, Aubais, Aubord, Aubussargues, Aujargues, Bagnols-sur-Cèze, Baron, La Bastide-d'Engras, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvézet, Bernis, Bezouce, Blauzac, Boissières, Bouillargues, Bourdic, La Bruguière, Cabrières, Le Cailar, Caissargues, La Calmette, Calvisson, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Castillon-du-Gard, Caveirac, Cavillargues, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Collorgues, Combas, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Crespian, Dions, Domazan, Estézargues, Flaux, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fournès, Fourques, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Le Garn, Garons, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générac, Goudargues, Le Grau-du-Roi, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Junas, Langlade, Laudun-l'Ardoise, Laval-Saint-Roman, Lecques, Lédenon, Lirac, Lussan, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montagnac, Montaren-et-Saint-Médiers, Montclus, Montfaucon, Montfrin, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, La Roque-sur-Cèze, La Rouvière, Sabran, Saint-Alexandre, Sainte-Anastasie, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Clément, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dézéry, Saint-Dionisy, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Salinelles, Sanilhac-Sagriès, Sauveterre, Sauzet, Saze, Sernhac, Serviers-et-Labaume, Sommières, Souvignargues, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Vallabrix, Vallérargues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Verfeuil, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac, Villeneuve-lès-Avignon, Villevieille.
- arrondissement d'Apt (situé dans le département du Vaucluse) : Ansouis, Apt, Auribeau, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Sivergues, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Viens, Villars, Villelaure, Vitrolles-en-Lubéron.
- arrondissement d'Avignon (situé dans le département du Vaucluse) : Avignon, Bédarrides, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Courthézon, Fontaine-de-Vaucluse, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Morières-lès-Avignon, Le Pontet, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saumane-de-Vaucluse, Sorgues, Le Thor, Vedène.
- arrondissement de Carpentras (situé dans le département du Vaucluse) : Bollène, Caderousse, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Grillon, Jonquières, Lagarde-

Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Richerenches, Sérigan, Sainte-Cécile-les-Vignes, Travaillan, Uchaux, Valréas, Violès, Visan.

- arrondissement de Forcalquier (situé dans le département des Alpes-de-Haute-Provence) : Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Banon, Bayons, Bellaffaire, Bevons, La Brillanne, Le Caire, Céreste, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Clamensane, Claret, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin, Entrepierres, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Gigors, L'Hospitalet, Lardiers, Limans, Lurs, Mane, Manosque, Melve, Mison, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Motte-du-Caire, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Peipin, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saint-Etienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Tulle, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thèze, Turriers, Vachères, Valavoire Valbelle, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Villemus, Villeneuve, Volx.
- Arrondissement de Digne-les-Bains (situé dans le département des Alpes-de-Haute-Provence) : Château-Arnoux-Saint-Auban, L'Escale, Ganagobie, Mallefougasse, Peyruis, Volonne.
- arrondissement de Brignoles (situé dans le département du Var) : Aiguines, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Barjols, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Besse-sur-Issole, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Cabasse, Camps-la-Source, Carcès, Carnoules, La Celle, Châteauvert, Correns, Cotignac, Entrecasteaux, Esparron, Flassans-sur-Issole, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, Garéoult, Ginasservis, Gonfaron, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Moissac-Bellevue, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pignans, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Puget-Ville, Régusse, Rians, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Saint-Julien, Saint-Martin-de-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Les Salles-sur-Verdon, Seillons-Source-d'Argens, Tavernes, Le Thoronet, Tourtour, Tourves, Le Val, Varages, La Verdière, Vérignon, Vinon-sur-Verdon, Vins-sur-Caramy.

- arrondissement de Draguignan (situé dans le département du Var) : Saint-Antonin-du-Var, Sillans-la-Cascade.

- arrondissement de Toulon (situé dans le département du Var) : Bandol, Le Beausset, Belgentier, Bormes-les-Mimosas, La Cadière-d'Azur, Carqueiranne, Castellet, Collobrières, La Crau, Cuers, Evenos, La Farlède, La Garde, Hyères, Le Lavandou , La Londe-les-Maures, Ollioules, Pierrefeu-du-Var, Le Pradet, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Mandrier-sur-Mer, Sanary-sur-Mer, La Seyne-sur-Mer, Signes, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Toulon, La Valette-du-Var.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays des Bouches-du-Rhône », sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants :

aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon gris G, aramon N, aranel B, artaban N, arinarnoa N, arriloba B, aubun N, barbaroux Rs, bourboulenc B, brachet N, brun argenté N, cabernet blanc B, cabernet cortis N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, colombard B, cot N, counoise N, egiodola N, floréal B, fuella nera N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, gros vert B, jurançon noir N, liliorila B, listan B, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, monarch N, monerac N, mourvaison N, mourvèdre N, muscadelle B, muscardin N, muscaris B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négrette N, nielluccio N, perdea B, petit manseng B, petit verdot N, picardan B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant droit N, portan N, prior N, riesling B, riminèse B, rosé du var Rs, roussanne B, sauvignac B-Rs, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, servanin N, solaris B, soreli blanc B, souvignier gris Rs, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, valdiguié N, vermentino B, vidoc N, viognier B, voltis B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays des Bouches-du-Rhône », complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Terre de Camargue », sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants :

alicante henri bouschet N, aranel B, artaban N, arinarnoa N, arriloba B, aubun N, cabernet blanc B, cabernet cortis N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, cinsaut N, egiodola N, floréal B, gewurztraminer Rs, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, marsanne B, marselan N, merlot N, monarch N, mourvèdre N, muscaris B, muscat à petits grains B, petit manseng B, petit verdot N, prior N, sauvignac B-Rs, sauvignon B, semillon B, solaris B, soreli blanc B, souvignier gris Rs, syrah N, tannat N, tempranillo N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B, vidoc N, viognier B, voltis B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays des Bouches-du-Rhône » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays des Bouches-du-Rhône » complétée par la mention de l'unité géographique plus petite « Terre de Camargue » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 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 – Lien avec le territoire

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Le département des Bouches-du-Rhône est situé au cœur du pays provençal. D'une superficie de 5087 km², il est délimité d'une part, à l'ouest par le Rhône qui le sépare du département du Gard et d'autre part, au nord par la Durance qui le sépare de celui du Vaucluse. A l'est, il est limitrophe du département du Var et au sud il est bordé par la mer Méditerranée.

Le département présente différents territoires. L'est du département se caractérise par une succession de reliefs calcaires des Préalpes de Provence, d'orientation est-ouest. Les chaînes de la Trévaresse (501 m), de l'Estaque et de l'Étoile (793 m), de la Sainte-Victoire (1011 m), de Saint-Cyr et de la Sainte-Baume (1041 m partie Ouest) s'y succèdent. Elles sont creusées par les vallées de l'Arc (bassin d'Aix-en-Provence), de la Touloubre (Salon-de-Provence) et de l'Huveaune (Aubagne Marseille), plaines sédimentaires plus riches, d'importances inégales. A l'ouest, autour de la barre des Alpilles, s'étendent de vastes plaines. La plaine de la Crau, formée de cailloutis rejetés au niveau de l'ancienne confluence de la Durance et du Rhône, située sous l'axe Arles - Salon-de-Provence, est une aire steppique désolée, unique en France, marquée par l'influence du Mistral. La Camargue, dotée d'un Parc naturel régional, où alternent vignes, pâturages et rizières, est le royaume préservé des taureaux (race camarguaise), des chevaux et d'une faune riche de 400 espèces différentes. Au nord, le département est marqué d'ouest en est par la chaîne des Alpilles, puis par la vallée de la Durance.
Les sols, qu'ils soient argilo-calcaires caillouteux, sableux voire graveleux sur molasses et grès, sont pauvres, bien drainés, sensibles à l'érosion. Ces sols peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la vigne.

Le département des Bouches-du-Rhône est soumis à un climat méditerranéen, avec un ensoleillement élevé, caractéristique de ce climat. L'été est très chaud et sec, l'hiver est relativement doux. Les températures sont assez contrastées selon les saisons, notamment élevées en période estivale pendant laquelle il est fréquent d'observer 35°C sous abri. L'amplitude annuelle diurne-nocturne moyenne est notable, très marquée en hiver, avec quelques pics de fortes gelées la nuit. Le régime des précipitations est irrégulier et mal réparti sur l'année. Les averses brutales ne sont pas rares. Le Mistral, vent sec et froid venant du nord y souffle près de 100 jours par an avec fréquemment des rafales à plus de 100km/h.

On peut cependant distinguer plusieurs mésoclimats dans le département :

- la partie occidentale est plus ventée car proche de la vallée du Rhône (couloir rhodanien) et moins accidentée.
- la Camargue, la Crau, l'étang de Berre, la Côte Bleue, les Calanques et la baie de La Ciotat sont les secteurs les moins arrosés, et certaines zones sont parmi les plus arides de France.
- sur l'ensemble de la partie côtière, l'amplitude annuelle moyenne des températures est moins forte.
- les reliefs au dessus de 600 à 700 m sont plus arrosés et les températures estivales y sont plus douces, notamment dans les vallées du massif de la Sainte-Baume et de la partie septentrionale de la montagne Sainte-Victoire.
- une grande partie de vallée de l'Arc (rivière coulant d'est vers l'ouest, se jetant dans l'Etang de Berre) subit de fortes amplitudes journalières, surtout en hiver, avec de fortes gelées nocturnes.

7.2 – Spécificité du produit

Le vignoble provençal avec plus de 2600 ans d'âge est le plus ancien de France. Il est particulièrement réputé pour la production de vins rosés.

La vigne restera florissante dans le département jusqu'au XIXème siècle, époque à laquelle le phylloxera détruisit la quasi-totalité du vignoble hormis en Camargue (vignoble conduit à l'immersion).

Au prix de gros efforts techniques et financiers, le monde viticole, fort de ses traditions, s'est reconstruit. A partir de 1907 de nombreux vignerons sentiront la nécessité de se regrouper pour faire face aux difficultés. L'élaboration du vin fut réglementée et les viticulteurs s'organisèrent en coopératives et syndicats qui encouragèrent le développement qualitatif de la production.
Le « vin de canton » est précisément et réglementairement définie en 1964, en référence à une zone administrative de production possédant un ensemble de caractéristiques pédoclimatiques. Un décret de 1968 transforme ces « vins de canton » en « vins de pays » tout d'abord identifiés sous le nom du département de production et répondant à des critères de production particuliers qui imposent un

niveau qualitatif supérieur. C'est ainsi qu'est reconnu le vin de pays des Bouches du Rhône devenu indication géographique protégée en 2011.

Cette production est issue principalement de deux secteurs bien distincts : le principal secteur situé au centre-est du département, autour d'Aix-en-Provence (65 à 70% des volumes), tandis qu'à l'ouest se démarque la zone dite « camarguaise » circonscrite au sud-est de Tarascon, sur les communes d'Arles et des Saintes-Maries-de-la-Mer. Ce secteur « camarguais » revendique sa singularité au travers de la mention « Terre de Camargue » : Cette zone géographique est dédiée exclusivement à la production de vins revendiqués en IGP « Pays des Bouches-du-Rhône ».

La production de la zone centre-est (autour d'Aix), sur des sols plus argilo-calcaires et caillouteux, est surtout orientée vers les vins d'assemblage à base majoritaire des cépages grenache N, syrah N, carignan N, merlot N, et cabernet-sauvignon N. Les vins rouges assez structurés ont une approche qui reste aisée car ils sont gouleyants et aromatiques offrant le plus souvent un nez aux notes de garrigues et de pins, avec une certaine fraîcheur. Les vins blancs et rosés issus de ce secteur offrent une grande fraîcheur notamment si les vendanges sont issues de parcelles à amplitude thermique jour-nuit marquée qui favorise la présence de précurseurs d'arômes dans les baies. L'encépagement blanc est représenté par les cépages ugni blanc B, clairette B, vermentino B, bourboulenc B, et parfois chardonnay B qui donnent des vins aux arômes floraux.

Le secteur « camarguais », sur des sols sableux voire graveleux sur molasses et grès, s'est construit une véritable identité autour des vins de « cépage » avec un encépagement plus restreint et caractérisé par son potentiel aromatique : merlot N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, syrah N, marselan N, chardonnay B, viognier B, muscat à petits grains B, chasan B et sauvignon B mais aussi arinarnoa N ou petit verdot N. Sur ces terres de Camargue, des cuvaisons assez courtes en vin rouge permettent de préserver le « fruit » et d'offrir des vins gouleyants. Au nez et en bouche, des notes salines caractérisent ces vins toujours marqués par la fraîcheur. La production en vin blanc ou rosé est parfaitement maîtrisée en préservant de la fraîcheur et de belles expressions aromatiques (gestion du couple date de vendange / maturité phénolique, maîtrise du froid).

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

L'IGP « Pays des Bouches-du-Rhône » est fondée principalement sur les caractéristiques spécifiques des vins qui sont liées aux caractéristiques du milieu naturel (climat, sol).

Le département des Bouches-du-Rhône est situé dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur du sud-est de la France. Il bénéficie d'un relief montagneux qui s'étend sous forme de plaine jusqu'à la mer, d'un climat de type méditerranéen et d'une végétation principalement constituée de maquis, de garrigues. Il est également marqué par la présence du Mistral, qui rend parfois le travail difficile mais qui permet d'assainir, de préserver le vignoble des attaques cryptogamiques et, in fine, d'accroître la richesse des raisins par les concentrations qu'il provoque en phase finale de maturation.
Les sols, qu'ils soient argilo-calcaires caillouteux, sableux voire graveleux sur molasses et grès, sont sans excès d'humidité, bien drainés et conviennent parfaitement à la vigne.
Profitant de conditions naturelles optimales, sachant sélectionner les meilleures parcelles, les viticulteurs ont su mettre en valeur différents cépages dans un territoire aux sols souvent pauvres, mais bien drainés et particulièrement bien adaptés à la culture de la vigne. L'association de ces caractéristiques pédologiques et d'un climat chaud et sec aux influences méditerranéennes amènent des conditions optimales de maturation qui permettent de préserver les arômes primaires de ces cépages dont les vins s'expriment avec une fraîcheur et un potentiel aromatique caractéristiques. Ainsi, les vins rouges frais et gouleyants sont caractérisés par leurs arômes de fruits rouges ; les vins rosés frais, présentent également rondeur et arômes expressifs de fruits rouges ou d'agrumes. Les vins blancs, quant à eux, sont aromatiques, floraux ou fruités, frais et expriment leur jeunesse.

Aujourd'hui, la production annuelle de vins IGP « Pays des Bouches-du-Rhône », de 50 000 hl environ, est mise en marché par 18 caves coopératives et 88 caves particulières. Les vins rosés représentent près de 50% des volumes totaux, les vins rouges représentent un peu plus de 40% des volumes totaux, et les vins blancs représentent un peu moins de 10% des volumes totaux.

10 – 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 ».

La taille des caractères du nom de l'unité géographique « Terre de Camargue » ne doit pas être supérieure, tant en largeur qu'en hauteur, à celle des caractères du nom de la dénomination de l'IGP « Pays des Bouches-du-Rhône ».

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 production des raisins	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation – vinification -	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 avant conditionnement et commercialisation pour les ventes vrac (à la production) Examen organoleptique au stade du conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs.

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est CERTIPAQ, 44 rue La Quintinie – 75 015 PARIS
Tél : 01 45 30 92 92 - Fax : 01 45 30 92 93
- CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN ISO/CEI 17065.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par CERTIPAQ, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.