Publié au BO du MAAF le 3 décembre 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DE L'AUXOIS »

homologué par arrêté du 26 novembre 2015 publié au *JORF* du 2 décembre 2015

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 COURTEPÉE 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. La production atteint en 2010 environ 1500 hectolitres par an.

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, les années 1990 les producteurs de l'Auxois élaborent des vins mousseux de qualité, qui peuvent être produits dans les trois couleurs grâce à l'encépagement local et conformément au savoir faire régional. Les cépages mis en œuvre permettent à ces vins mousseux de s'exprimer par leur fruité et leur fraîcheur en bouche. Ils représentent environ 10 % de la production totale.

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. 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. Les cépages traditionnellement complantés en Auxois sont d'origine bourguignonne et donc bien adaptés aux conditions locales.

Le climat régional et la nature argileuse des sols conduisent à l'obtention de vins dont la fraîcheur est une constante recherchée. Le choix des sites abrités, aux sols bien drainés, permet d'atteindre pour les vins tranquilles des niveaux de maturités qui s'expriment avec une certaine rondeur pour les vins blancs et une bonne structure tannique pour les vins rouges.

L'Auxois, par sa localisation géographique idéale et la nature argileuse de ces sols, permet en outre l'élaboration de vins mousseux de qualité, 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 des vins effervescents

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.