Publié au BO-AGRI du 26 juin 2014

# CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# « VAUCLUSE »

**homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011, modifié par arrêté du 6 juin 2014 publié au *JORF* du 14 juin 2014**

## CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

### 1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Vaucluse », initialement reconnue Vin de Pays du Vaucluse par le décret 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 « Vaucluse » peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages.

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

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

- « Aigues »,
- « Principauté d'Orange ».

### 3 – Description des produits – couleurs – types de produits - normes analytiques spécifiques

#### 3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Vaucluse» 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 « Vaucluse » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9%.

#### 3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont des vins d'assemblage de cépages. Les cépages grenache N, syrah N, merlot N voire cabernet-sauvignon N constituent le noyau de base de ces vins, dans lesquels se retrouvent en dénominateur commun des arômes de fruits noirs, d'épices, des notes de cuir et de chocolat amer, voire des notes poivrées.

A la base des vins rosés, l'utilisation de cépages tels le grenache N ou le cinsault N donnent des vins aux arômes de fruits rouges.

La vivacité et la minéralité, des notes de pomme ou de tilleul caractérisent les vins blancs souvent issus du chardonnay B.

## 4 – Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées

### 4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » sont réalisées dans le département du Vaucluse.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée par le nom de l'unité géographique « Aigues » est réalisée sur le territoire des communes suivantes, dans le département de Vaucluse :

Ansouis, Apt, Auribeau, Bastide des Jourdan (la), Bastidonne (la), Beaumettes (les), Beaumont de Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières d'Aigues, Cabrières d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Isle sur la Sorgue (l'), Joucas, Lacoste, Lagarde d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Motte d'Aigues (la), 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 d'Apt, Sannes, Saumane, Sivergues, Taillades (les), Tour d'Aigues (la), Vaugines, Viens, Villars, Villelaure, Vitrolles.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée par le nom de l'unité géographique « Principauté d'Orange » est réalisée sur le territoire des communes suivantes, dans le département de Vaucluse :

Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret sur Aigues, Chateauneuf du Pape, Courthézon, Crestet, Entrechaux, Faucon, Grillon, Jonquières, Lagarde Paréol, Lamotte du Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Saint Marcellin, Saint Romain en Viennois, Sainte Cécile les Vignes, Travaillan, Sablet, Séguret, Sérignan du Comtat, Uchaux, Vaison la Romaine, Valréas, Villedieu, Violès, Visan.

### 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 « Vaucluse» complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique (département du Vaucluse) à savoir :

- au nord, en limite avec le département de la Drôme : arrondissement de Nyons,
- à l'est, en limite avec le département des Alpes de Haute Provence : arrondissement de Forcalquier,
- à l'est, en limite avec le département du Var : arrondissement de Brignoles,
- au sud, en limite avec le département des Bouches du Rhône : arrondissements d'Arles et d'Aix-en-Provence,
- à l'ouest, en limite avec le département du Gard : arrondissement de Nîmes,
- au nord-ouest, en limite avec le département de l'Ardèche : arrondissement de Privas.

**5 - Encépagement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants :

abondant B, abouriou N, aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, arrufiac B, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar 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, claverie B, codivarta B, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, counoise N, courbu B, courbu noir N, crouchen B, danlas B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, folignan B, folle blanche B, franc noir de haute-saône N, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, gros vert B, jacquère B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, len de l'el B, liliorila B, lival N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscardin N, 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, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, plant droit N, portan N, portugais bleu N, poulsard N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, ribol N, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, romorantin B, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, select B, semebat N, semillon B, servanin N, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, trousseau N, ugni blanc B, valdiguié N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, viognier B.

**6 – Rendement maximum de production**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 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 – Lien avec la zone géographique**

**7.1 – Spécificité de la zone géographique**

A l'origine du nom du département « Vaucluse », on trouve l'expression médiévale Vallis Clausa (« vallée close » en latin). Ce nom « Vaucluse » désignait auparavant un village proche d'Avignon, situé dans un site encaissé aux pieds d'une falaise (de 230 m) des Monts du Vaucluse d'où jaillit

encore de nos jours la plus importante source de France. Afin d'éviter les confusions dues à cette homonymie, le village fut rebaptisé en « Fontaine-de-Vaucluse ».

Le département de Vaucluse, sur la rive gauche du Rhône, au sud de l'axe rhodanien, est rattaché à la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, située au sud-est de la France. Il est limitrophe des départements du Gard (à l'ouest), de l'Ardèche (au nord-ouest), de la Drôme (au nord), des Alpes-de-Haute-Provence (à l'est), du Var (contact sur une faible distance) et des Bouches-du-Rhône au sud.

Les limites administratives du département de Vaucluse sont pour la plupart naturelles puisqu'on trouve le fleuve Rhône, à l'ouest (de la ville de Bollène au nord, jusqu'à la confluence avec la Durance au sud), la rivière le Calavon à l'est, les rivières le Toulourenc et l'Aigues au nord. A défaut, les limites ont été dessinées ou sont historiques (ex : le canton de Valréas est une enclave « vauclusienne » dans le département limitrophe de la Drôme).

Le département présente un contraste frappant entre deux types de régions naturelles à savoir, les plaines et les reliefs montagneux environnants.

Les plaines (environ 45% du département) sont localisées essentiellement dans la partie occidentale. La plus importante est celle du Comtat Venaissin qui, par extension, recouvre la plaine alluviale du Rhône, les plaines d'Orange, les plaines alluviales de la basse vallée de la Durance. A cette entité se raccordent en autant de ramifications, les plaines alluviales de la Durance (de Cavaillon à Pont-de-Mirabeau), de la basse vallée du Calavon (en aval des Beaumettes), des moyennes vallées de l'Aigues et de l'Ouvèze.

Les reliefs sont dominés par le Mont-Ventoux (1909 m) au nord / nord est du département, qui fait partie d'une ligne de crêtes orientées ouest-est. Le versant sud de ce « seigneur » se prolonge par le plateau d'Albion ou de Saint-Christol (altitude comprise entre 600 et 1200 m), bordé, au sud, par les Monts de Vaucluse (point culminant : 1256 m). Le relief le plus méridional, au sud du bassin d'Apt, est la montagne du Luberon culminant à 1125 m.

La jonction entre plaines et montagnes est assurée par des reliefs généralement rocheux émergeant des plaines, accentuant ainsi les contrastes topographiques. Le plus remarquable exemple est le massif de Suzette où se dressent les dentelles de Montmirail (altitude moyenne 500 m).

Géologiquement, la prévalence de l'origine sédimentaire des sols est forte, s'étageant du Trias au Quaternaire. A noter l'exception très marginale (en Luberon) due à la présence de Lherzolite, roche endogène basique d'origine volcanique.

Le département couvre deux grands domaines géologiques bien distincts : le couloir rhodanien constitué de plaines et à l'est la Provence subalpine composées de reliefs comme le Mont-Ventoux, la montagne de Lure, les plateaux d'Albion et de Saint-Christol, les monts de Vaucluse et le massif du Luberon. Très venteux du fait du mistral, le couloir rhodanien favorise de très bonnes conditions sanitaires contre l'oïdium et le mildiou. Y prédominent les alluvions récentes ou anciennes du Rhône, de la Basse-Durance et de leurs affluents (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues, Calavon). Le domaine subalpin est principalement constitué d'une série très épaisse de calcaires dont un faciès particulier, les calcaires urgoniens, joue un grand rôle morphologique, tectonique et hydrogéologique. Cette Provence subalpine préserve la vigne des déficits hydriques et lui offre d'intéressantes amplitudes thermiques.

Le département de Vaucluse, en raison de sa situation géographique, subit les influences de trois des quatre climats majeurs de France : le climat méditerranéen pour sa partie sud, le climat montagnard pour sa partie nord-est (Monts de Vaucluse et massif des Baronnies) et l'influence toute relative du climat semi-continental pour sa partie nord-ouest. Ces influences sont toutefois atténuées par une nette prédominance du climat méditerranéen, avec l'assurance d'une bonne fécondation de la vigne.

L'ensoleillement annuel moyen est important. Les précipitations sont mal réparties sur l'année, relativement concentrées sur la période automne-hiver. Le mistral joue un rôle important dans ce climat, vent froid et sec venu du nord, avec des vitesses régulièrement proches de 100 km/h en rafales. Il permet notamment la concentration des baies au moment de la maturation et offre tout au long du cycle végétatif des conditions optimales de lutte contre les maladies cryptogamiques.

**7.2 – Spécificité du produit**

En ce début de XXI$^{ème}$ siècle, les vins IGP « Vaucluse » sont déclarés à la récolte pour environ 200 000 hl, dont 40 à 45 000 hl avec la possibilité de mentionner la zone « Principauté d'Orange » et 5 à 6 000 hl la zone « Aigues ».

Dans le département, la culture vigneronne est encore très attachée à la production de raisins noirs et à l'élaboration de vins rouges. Ceci se traduit par la répartition moyenne suivante : 45 à 50 % des volumes produits en vin rouge, 30 à 35 % en vin rosé et 15 à 20% en vin blanc.

Les vins de l'IGP sont produits à partir d'une palette de cépages et offrent ainsi une large variété aromatique :

- les cépages cinsault N, clairette B, bourboulenc B, tous trois nés dans les vignobles méditerranéens français,
- les grenaches B et N, le carignan N et le mourvèdre N d'origine ibérique,
- la syrah N, le viognier B, et à un degré moindre (en surfaces), la roussanne B, la marsanne B, dont l'origine est signalée du côté du Dauphiné.
- l'ugni B dont l'origine la plus probable est la Toscane.

Les producteurs ont cependant souhaité, et réussi, la diversification de cet encépagement en introduisant dès les années 80 de nouveaux cépages, pour la plupart des variétés « reconnues » sur la marché mondial, tels le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le chardonnay B, le sauvignon B mais aussi le vermentino B et des cépages métis d'obtention plus récente, aux caractéristiques tout aussi intéressantes tels le chasan B, le marselan N, et le caladoc N. Ainsi des cépages rouges, tels le merlot N, le cabernet-sauvignon N, peuvent venir soutenir la constitution et la structure des vins quand ils ne sont pas orientés spécifiquement vers l'élaboration de vins de « cépage ».

Pour les vins rosés, des macérations très courtes voire le pressurage direct sont de plus en plus mis en œuvre pour offrir des vins rosés aux robes de plus en plus pâles.

Les producteurs proposent également une gamme variée de vins de « cépage » dont le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le caladoc N, le marselan N, le chardonnay B, la roussanne B, le viognier B.

Dans les vins rouges, les cépages grenache N, syrah N, merlot N voire cabernet-sauvignon N constituent le noyau de base de ces vins, dans lesquels se retrouvent en dénominateur commun des arômes de fruits noirs, d'épices, des notes de cuir et de chocolat amer, voire des notes poivrées.

A la base des vins rosés, l'utilisation de cépages tels le grenache N ou le cinsault N donnent des vins aux arômes de fruits rouges.

La vivacité et la minéralité, des notes de pomme ou de tilleul caractérisent les vins blancs souvent issus du chardonnay B.

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

Plus de la moitié des villages vauclusiens vivent de la vigne, grâce aux vignerons attachés à leurs terres, qu'elles soient inscrites en aires d'appellation d'origine contrôlée ou en indication géographique protégée. Fruit d'un savoir faire ancestral, les vignerons ont su diversifier leurs produits au fil des années. Ainsi, dans le Vaucluse, une place importante est réservée à l'élaboration de vins IGP qui bénéficient d'une forte demande au niveau local grâce au tourisme particulièrement développé dans cette zone géographique. La notoriété des vins d'AOC produits dans le département accompagne la réputation des vins IGP reconnus pour leur variété aromatique. Cette production de vins à indication géographique est principalement localisée au cœur des zones des appellations d'origine Luberon et Ventoux.

Les vignes sont implantées sur des sols bénéficiant d'un bon réchauffement et d'un drainage optimal. Ils favorisent la production de raisins de qualité.

Ces vignes bénéficient également de la conjonction des différentes influences climatologiques qui confèrent aux vins une structure équilibrée et une expression aromatique remarquable. Le climat méditerranéen, grâce à un fort ensoleillement estival et une bonne luminosité conditionne la maturité des raisins et le bon développement des précurseurs aromatiques. A proximité des reliefs, le climat amène de fortes amplitudes thermiques nocturnes et diurnes, et favorise la production de vins frais et fruités grâce à une évolution lente des polyphénols du raisin. L'action du vent asséchant assure la protection des raisins vis-à-vis des maladies cryptogamiques.

La réputation des vins se traduit chaque année par des récompenses dans les concours régionaux et nationaux tels que le concours général agricole (4 médailles d'or et 5 d'argent en 2014). Les vins de l'IGP Vaucluse sont également référencés au niveau national dans le Guide Hachette des Vins (55 vins sélectionnés, 2 coups de cœur, 1 vin 3 étoiles, 2 vins 2 étoiles, 30 vins 1 étoile en 2013) mais également à l'échelon international dans le *Wine Advocate* Parker (4 vins notés Decanter pour le millésime 2007) et le guide Bettane et Desseauve.

La production des vins à indication géographique s'inscrit dans la tradition, le savoir-faire d'une population vigneronne qui veut - et doit nécessairement - proposer une gamme diversifiée répondant à toutes les demandes du marché.

## 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 | documentaire |
| Rendement | 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 **CERTIPAQ**,

44 rue La Quintinie - 75015 – 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 45011.

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.