Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » homologué par arrêté du 2 novembre 2011 et modifié par arrêté du 23 août 2013 publié au JORF du 6 septembre 2013

.

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

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

L'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » peut être complétée par la mention « primeur ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité et vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs.

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

La mention « primeur » est réservée aux vins tranquilles.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

En cas de désalcoolisation, le titre alcoométrique volumique acquis minimum peut être abaissé à 9% vol.

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 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, très présents avec des intensités et des natures différentes selon les cuvées.

Les vins rouges obtenus se caractérisent par des structures délicates aux tanins épanouis, harmonieux et fins. Les vins blancs et rosés sont amples, élégants et s'expriment selon les cépages avec des arômes fruités ou floraux.

Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent des taux de sucres importants et développent des arômes complexes de fruits cuits.

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 « Côtes de Thongue » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Alignan-du-Vent, Abeilhan, Autignac, Coulobres, Espondeilhan, Fouzilhon, Gabian, Magalas, Margon, Montblanc, Montesquieu, Néffiès, Nézignan-l'Evêque, Pouzolles, Puimisson, Puissalicon, Roujan, Saint-Geniès de Fontedit, Saint-Thibéry, Servian, Tourbes, Vailhan, Valros.

4.2- Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, vins de raisins sûrmuris et vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » est constituée par l'ensemble des arrondissements suivants du département de l'Hérault :

- Arrondissement de Montpellier,

- Arrondissement de Lodève,

- Arrondissement de Béziers : Cantons d'Agde, Bédarieux, Béziers (1er,2ème,3ème et 4ème), Capestang, Florensac, Montagnac, Murviel-lès-Béziers (communes de Cabrerolles, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Laurens, Murviel-lès-Béziers, Pailhès, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Thézan-lès-Béziers), Olargues, Olonzac, Pézenas (communes de Caux, Pézenas), Roujan (communes de Fos, Roquessels), Saint-Chinian, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Pons-de-Thomières, La Salvetat-sur-Agout,

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » 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 blanc B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Sémillon 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 tranquilles, les vins mousseux de qualité et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » 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 au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

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

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

Le vignoble des Côtes de Thongue s'étend autour de 23 villages situés dans le triangle Faugères-Pézenas-Béziers, occupant le bassin versant de la Thongue, affluent de l'Hérault en région Languedoc au sud de la France.

La Thongue s'écoule des premiers contreforts des Cévennes avant de se jeter dans l'Hérault à Saint-Thibéry, village porte d'entrée des Côtes de Thongue situé à 10 km de la mer Méditerranée. Ce cours d'eau a façonné, au fil du temps, le paysage caractéristique, très ouvert, des Côtes de Thongue. L'enchaînement de petites collines appelées localement « puechs » rythme ce territoire et rompt sa linéarité.

L'érosion créée par la Thongue a ouvert une vallée relativement large et peu encaissée aux sols appropriés à la culture de la vigne. Plusieurs types de sols sont présents en Côtes de Thongue et parmi les plus caractéristiques : les terrasses caillouteuses de l'époque villafranchienne, les marnes sableuses et graveleuses, les calcaires lacustres et les sols argilo-calcaires.

Le vignoble est majoritairement installé entre 50 m et 100m d'altitude et bénéficie pleinement du climat méditerranéen : hiver doux, printemps et automne apportant des précipitations plus ou moins importantes, été chaud et sec.

La pluviométrie ne dépasse pas 600 mm en moyenne sur l'année.

8.2 – Spécificité du produit

Ce territoire, situé entre la zone littorale lagunaire et les avant-monts du Haut-Languedoc, a toujours été une terre de circulation intense. Dès l'époque Romaine, la Via Domitia traverse ce territoire et favorise l'implantation de vignobles.

Par la suite, les populations soumises à différentes invasions ont développé une organisation collective forte, traduite dans l'habitat, par la construction de villages défensifs en circulade très caractéristiques.

Aux XIXème et XXème siècles s'est développé un important vignoble, dans un premier temps dédié aux eaux de vie et, à partir de 1850, aux vins de consommation.

C'est ce sens de l'organisation qui a conduit très tôt les vignerons à se regrouper au sein d'un syndicat afin de mettre en avant leurs meilleurs vins sous le nom de « Côtes de Thongue ». Celui-ci sera reconnu en vin de pays par le décret du 5 avril 1982.

Afin de continuer dans cette dynamique et de mieux identifier le territoire dans sa réalité géographique, l'Indication géographique a agrandi son aire à 9 communes, passant ainsi de 14 à 23 communes.

La variété des situations pédoclimatiques a permis l'implantation raisonnée de cépages aux besoins écologiques différents : les cépages méditerranéens sur les situations les plus sèches et les cépages d'introduction plus récentes sur les sols plus profonds. Cette diversité permet la production d'une riche palette de vins, allant des vins de raisins surmûris, aux vins secs et aux vins effervescents.

Bénéficiant des évolutions technologiques récentes, les vins rouges sont, suivant les conditions de vinification et d'élevage, fruités et souples ou corsés et épicés. Les vignerons recherchent en général pour les vins blancs et rosés un équilibre sur le fruit et l'élégance.

La production de l'ordre de 60.000 hectolitres est revendiquée par 5 caves coopératives et 70 caves particulières. Les vins rouges constituent pratiquement la moitié de la production, les vins rosés et blancs se partageant l'autre moitié à niveau égal.

Une part majoritaire de la production est mise en bouteille dans l'aire de production dont près de 70% est exportée, principalement eu Europe, mais aussi aux Etats-Unis et au Japon.

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

Le vignoble des Côtes de Thongue bénéficie d'un climat méditerranéen homogène, très favorable à une bonne maturation de l'ensemble des variétés de raisins. Au travers de la reconversion du vignoble entreprise depuis plus de 30 ans, les vignerons ont su mettre en avant leur savoir-faire pour adapter les cépages à la diversité des situations pédologiques rencontrées, permettant ainsi leur expression optimum.

Les vins, présentés soit sous forme d'assemblage, soit avec la mention du cépage, et bien qu'exprimant cette diversité, sont identifiés par un caractère méditerranéen affirmé.

La vente directe, très développée, a été favorisée par un réseau dense de caveaux de dégustation, et a permis très tôt de faire connaitre les vins des Côtes de Thongue.

Chaque année sont organisées de nombreuses actions, promenades vigneronnes et soirées estivales qui permettent de découvrir le vignoble et ses vins en tant que patrimoine local.

Au-delà des prédispositions naturelles du territoire à la viticulture, la volonté, la mobilisation et les compétences des producteurs continueront à être déterminantes dans la production et la réputation des vins des Côtes de Thongue et la protection du vignoble. Ainsi depuis 4 ans une action collective a été engagée pour préserver et favoriser la biodiversité qui inscrit pleinement l'IGP Côtes de Thongue dans une démarche globale d'aménagement du territoire et de développement durable.

La notoriété des vins des Côtes de Thongue dépasse dorénavant largement le cadre national. En témoignent les distinctions répétées dans le guide Parker ou la revue Wine Spectator. Celle-ci s'est bâtie grâce à un engagement collectif des vigneronnes et vignerons et à une volonté commune et partagée de faire connaître leur dénomination bien au-delà des frontières. Cette réputation reconnue par les distributeurs et professionnels de la filière viticole s'est forgée au fur et à mesure sur la qualité des vins et l'originalité des cuvées.

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

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, 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.