CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« VICOMTÉ D'AUMELAS »

homologué par l'arrêté du 1er août 2022,
publié au *JORF du* 9 août 2022

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

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

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

L'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » peut être complétée par l'unité géographique plus petite « Vallée Dorée » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 - Type de produits
L'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés, blancs.

3.2 - Normes analytiques spécifiques
Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.

3.3 - Description organoleptique des vins
Les vins sont le reflet de l'environnement particulier de la moyenne vallée de l'Hérault ou le fleuve joue un rôle important de régulateur thermique.
Les vins rouges sont généralement construits sur le fruit et l'élégance avec des tanins d'une grande finesse. Issus de cépages merlot, cabernet sauvignon, syrah, carignan, grenache, mourvèdre récoltés à maturité appropriée ils sont vinifiés essentiellement en assemblage. Les vins sont d'un rouge rubis intense et brillant, caractérisés par des arômes puissants de mûre, myrtille, framboise, réglisse et poivre.
Les vins blancs vinifiés en monocépage ou en assemblage sont principalement issus des cépages chardonnay, sauvignon, grenache blanc, vermentino ou viognier. Ils s'expriment par leur fraîcheur et des notes amyliques associées à des fleurs de sureau et d'acacia, des fruits blancs et exotiques. Vifs et gras en bouche, avec une faible amertume, sans rugosité ni sécheresse.
Les vins rosés sont issus de cépages cinsaut, grenache, syrah, carignan, cabernet sauvignon ou mourvèdre. Ils sont caractérisés par une teinte rose pâle, légèrement saumonée, accompagnés par une agréable fraicheur et des arômes intenses et complexes de fleurs, fruits exotiques ou cassis.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les 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 « Vicomté d'Aumelas » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Aumelas, Bélarga, Campagnan, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Pargoire, Tressan, Puilacher, Plaissan, Le Pouget, Vendémian, Pouzols, Popian, Saint-Bauzille-de-la-Sylve et Gignac (sections cadastrales D, E, F).

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » complétée du nom de l'unité géographique « Vallée Dorée » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Aumelas, Bélarga, Campagnan, Saint-Pargoire, Tressan, Puilacher, Plaissan, Le Pouget, Vendémian, Pouzols, Popian, Saint-Bauzille-de-la-Sylve et Gignac (sections cadastrales D, E, F).

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » 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, Artaban N, Arvine B, Aubun N, Bourboulenc B, Bronner B, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, 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, Colombard B, Cot N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Fer N, Floreal B, Gamay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Johanniter B, Listan B, Lledoner pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Meunier N, Merlot N, Monarch N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscardin N, Muscaris B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Parellada B, Pinotin N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Picardan B, Pinot noir N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Plant droit N, Portan N, Prior N, Riesling B, Rivairenc blanc B, Rivairenc N, Roussanne B, Rubilande Rs, Saphira B, Sauvignac B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Seyval B, Solaris B, Soreli B, Souvignier gris B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Vidoc N, Villard blanc B, Viognier B, Voltis B.

6 – Rendement *maximum de production*

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 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 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

Au cœur du Languedoc, entre Montpellier et Béziers et au nord de Sète, le vignoble de la Vicomté d'Aumelas s'étend sur une petite région de collines adossées au flanc nord du plateau d'Aumelas dominant le fleuve Hérault au Nord.

Descendant des garrigues calcaires d'Aumelas, le vignoble est installé en gradins décroissants vers l'ouest, sur des sols formés sur cailloutis calcaires et marno calcaires des ères secondaires et tertiaires, et pour la partie basse, sur les dépôts variés apportés dans la vallée de l'Hérault.

L'ensemble de ces groupes de sols couvre un large domaine d'aptitudes viticoles, des sols fertiles d'alluvions et colluvions récentes aux sols sablo-caillouteux des terrasses alluviales anciennes et aux coteaux calcaires.

Les différents types de sols, associés aux bioclimats locaux, constituent autant de potentialités viticoles aptes à favoriser l'implantation de nombreux cépages.

Le climat est de type méditerranéen strict, avec un creux pluviométrique estival très marqué.

Cette « unité » dans la diversité du territoire de la Vicomté d'Aumelas est renforcée par l'aspect paysager de l'aire de production, intégralement incluse dans la zone dite de la Moyenne Vallée de l'Hérault.

7.2 – Spécificité du produit

Les vins de l'IGP Vicomté d'Aumelas sont issus d'une aire de production qui s'inscrit depuis des siècles dans la tradition viticole.

La vocation viticole de ce territoire, reconnue dès l'époque romaine, se trouve confirmée au Moyen Age. Le vin est sur la table des nobles et bourgeois, il atteint le peuple dans les tavernes et est célébré par les trouvères.

Au Moyen Age, les communautés religieuses voisines, abbayes d'Aniane et de Saint Guilhem le Désert, préservent et développent le vignoble. Au 10ème siècle, la dynastie des Guilhem de Montpellier s'empare de la Vicomté d'Aumelas ; les Guilhem, liés aux couronnes d'Angleterre et de Hollande, exportent alors les vins de la Vicomté dans toute l'Europe du nord.

Comme le précise le professeur Galtier, La Vicomté d'Aumelas possède à cette époque des vignes. Les nobles prélèvent sur leur fief le quart de la récolte, l'article 547 du Folio 178v° est significatif de cette tendance : il nous indique que le 4 Novembre 1121 Guillaume d'AUMELAS confirme l'inféodation à Bertrand de L'ESTANG des terres qu'il possède avec vignes et champs jusqu'à l'Hérault.

Au 18ème siècle, le Canal du Midi facilite le transport des vins vers les ports de l'océan d'où ils sont expédiés vers l'Europe du nord et l'Amérique, tandis que l'activité grandissante du port de Sète favorise l'exportation vers le sud.

C'est au XIXème siècle, que ce vignoble prendra sa physionomie actuelle, profitant du développement du chemin de fer qui permettra une ouverture importante à de nouveaux marchés. Une spécialisation de production de raisins de table particulièrement réputés, conduira à appeler cette région du nom évocateur de « vallée dorée ».

La reconnaissance du vin de pays le 5 avril 1982 a permis aux vignerons de produire des vins répondant à la demande des consommateurs.

La production est actuellement de 10000 hl, 50% en vins rouges et le solde réparti de façon égale entre vins rosés et vins blancs.

Les cépages méditerranéens, d'implantation ancienne dans l'IGP, ont été complétés par des cépages d'autres régions tels que cabernet-sauvignon et merlot pour les rouges, chardonnay et sauvignon pour les blancs.

Les vins se partagent entre vins d'assemblages, notamment pour les vins rouges, et vins avec mention du cépage, essentiellement pour les vins blancs.

Alliance unique entre la terre et l'histoire, les vins de l'IGP Vicomté d'Aumelas bénéficient lors de leur élaboration de tout le savoir faire acquis durant des générations mais aussi de la technologie la plus avancée.

La recherche des vignerons conduit ainsi à des vins construits sur le fruit et l'élégance, des vins de plaisir, reflet de vinifications adaptées où les technologies d'extraction douce sont privilégiées.

Essentiellement vendus en France et dans les pays de l'Europe du Nord, la quasi-totalité de la production est mise en bouteille dans l'aire géographique permettant ainsi une parfaite maitrise du produit et une valorisation sur les lieux de production.

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

La Vicomté d'Aumelas surplombée par le château d'Aumelas, phare et repère pour tous les habitants et vignerons des villages, présente une homogénéité de vie ; Ici on vit pour la vigne et le vin élaboré porte la marque d'un esprit vigneron fort.

Un lien très particulier attache le vigneron aux vignes dans « la vallée dorée », nom donné à cette région pour sa production de raisins de table (Chasselas et Servant) qui nécessitaient un fort travail de ciselage et conduisaient le vigneron à rechercher la qualité optimum de ses raisins.

Fort de cette expérience, la reconversion du vignoble et le développement de techniques œnologiques modernes ont été entrepris depuis plus d'une trentaine d'années par l'ensemble des vignerons.

Les vins en sont le reflet, fortement influencé par l'environnement particulier de la moyenne vallée de l'Hérault ou le fleuve joue un rôle important de régulateur thermique, limitant ainsi certains excès climatiques de l'été, et permettant d'obtenir des vins élégants pour les rouges, frais et fruités pour les blancs.

Aujourd'hui, les petits villages de La Vicomté d'Aumelas, souvent implantés sur les sites d'anciennes « villas » romaines, sont peuplés de familles de viticulteurs qui se transmettent, de génération en génération, la passion de la vigne et du vin et leur savoir faire. Les vins de la Vicomté d'Aumelas ont construit leur réputation sur cet héritage culturel. L'histoire et la culture de cette région, de ces villages, de ces hommes, sont totalement liées à l'histoire de leur viticulture.

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

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 (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

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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