Publié au BO du MAA le 14 décembre 2017

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« VIN DES ALLOBROGES »

homologué par arrêté du 26 novembre 2015 , modifié par arrêté du 8 décembre 2017, publié au *JORF* du 10 décembre 2017

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » initialement reconnue Vin de pays d'Allobrogie par le décret du 16 janvier 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux de qualité, blancs et rosés, aux vins de raisins surmûris blancs et aux vins de raisins passerillés blancs.

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

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

a) Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol.

b) 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.

c) La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 g/l au stade du conditionnement.

d) Autres dispositions analytiques spécifiques :

Vins tranquilles

	Minimum	Maximum
Acidité volatile exprimée en meq/l ou en g/l H_2SO_4		Vins rouges :16,32 meq/l ou 0,80 g/l H2SO4 Vins blancs et rosés :14,28 meq/l ou 0,70 g/l H2SO4
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 125 mg/l Blancs et rosés : 175 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l

Vins mousseux de qualité

	Minimum	Maximum
Anhydride sulfureux (SO_2) total		175 mg/l
Acidité volatile exprimée en meq/l ou en g/l H_2SO_4		Vins rouges blancs et rosés : 12,24 meq/l ou 0,60 g/l-H2SO4

Vins de raisins surmûris

	Minimum	Maximum
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Blancs: 225 mg/l

Vins de raisins passerillés

	Minimum	Maximum
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Blancs: 200 mg/l

3.3 description organoleptique des vins.

L'harmonie entre fraîcheur et fruité qualifie les vins blancs qui peuvent présenter des senteurs florales ou minérales en fonction des cépages. De même, suivant l'encépagement, les vins blancs présentent une couleur teintée paille à reflets verts ou dorés.

Les vins rouges, de couleur rubis plus ou moins soutenue sont légers, aux arômes de fruits rouges ou noirs qui rappellent le goût du raisin fruité et persistant.

Lorsqu'ils sont élaborés en rosés, ces vins légers et vifs de couleur rosé aux reflets gris se caractérisent par un nez de fruits rouges et présentent un caractère fin et frais.

Les vins mousseux de qualité s'appuient sur un support vif et peu alcoolique des cépages blancs majoritairement locaux qui leurs confèrent fraîcheur et légèreté assortie d'une couleur or clair brillante.
En rosé, les vins mousseux de qualité sont d'une belle couleur rose vif développant une note de fruits rouge et d'agrumes, offrant une bouche équilibrée et douce.

Les vins issus de raisin surmuris, de couleur jaune paille nuancé d'or sont plus alcoolisés, plus ronds, et d'une structure plus complexe évoquant le fruit arrivé a pleine maturité.

Les vins issus de raisins passerillés ronds et peu acides, exhalent des arômes amples et persistants d'une couleur vieil or.

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 « vin des Allobroges » sont réalisées :

- sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain :
  Anglefort, Chanay, Corbonod, Culoz, Seyssel.

- sur le territoire des communes suivantes du département de la Savoie :
  Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arvillard, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Barby, Bassens, La Bâthie, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Le Bourget-du-Lac, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, Chanaz, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, La Chavanne, Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Conjux, La Croix-de-la-Rochette, Cruet, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Épersy, Épierre, Esserts-Blay, Étable, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Loisieux, Lucey, Les Marches, Marcieux, Mercury, Meyrieux-Trouet, Méry, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, La Motte-Servolex, Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La Rochette, Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, La Table, Thénésol, Thoiry, La Thuile, Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

- sur le territoire des communes suivantes du département de la Haute-Savoie :
  Allinges, Allonzier-la-Caille, Ambilly, Andilly, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Archamps, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Ayse, Ballaison, Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Brenthonne, Brizon, Cercier, Cernex, Cervens, Challonges, Champanges, Chaumont, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevrier, Chilly, Clarafond-Arcine, Clermont, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cranves-Sales, Cruseilles, Desingy, Dingy-en-Vuache, Douvaine, Draillant, Droisy, Éloise, Entremont, Étrembières, Évian-les-Bains, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Féternes, Franclens, Frangy, Gaillard, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Loisin, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Marcellaz, Margencel, Marignier, Marin, Marlioz, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Messery, Minzier, Mont-Saxonnex, Musièges, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Novel, Orcier, Peillonnex, Perrignier, Le Petit-Bornand-les-Glières, Présilly, Publier, Reyvroz, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Paul-en-Chablais, Le Sappey, Savigny, Sciez, Seyssel, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thonon-les-Bains, Usinens, Vailly, Valleiry, Vanzy, Veigy-Foncenex, Vers, Vétraz-Monthoux, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

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 « vin des Allobroges » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique:

Pour le département de la Savoie : Arrondissements de Chambéry, Saint Jean de maurienne, et Albertville.
Pour le Département de la Haute-Savoie : Arrondissements de Annecy, Thonon, et Bonneville.
Pour le Département de l' Ain : Arrondissements de Belley, Gex et Nantua.
Pour le Département de l' Isère : Arrondissements de La Tour du Pin et Grenoble

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants:

- cépages noirs : Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Corbeau N, Etraire de la Dui N, Gamaret N, Gamay N, Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N, Mècle N Merlot N, Mondeuse N, Persan N, Pinot Noir N, Poulsard N,

- cépages blancs : Aligoté B, Altesse B, Arvine B, Chardonnay B, Chasselas B, Chasselas rosé Rs, Gringet B, Jacquère B, Marsanne B, Molette B, Mondeuse blanche B, Muscat à petits grains B, Pinot Gris G, Roussanne B, Roussette d'Ayze B, Sauvignon B, Savagnin B, Velteliner rouge précoce Rs, Verdesse B, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles et les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 40 hectolitres.

Les vins de raisins passerillés bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 20 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 ces rendements maximums de production.

7 – Transformation

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

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

Le vignoble de l'IGP « Vin des Allobroges » couvre un vaste espace confiné au nord et à l'ouest par le Léman et le Rhône, au sud par l'Isère, et à l'est par la chaîne alpine au travers des départements de la Savoie, de la Haute-Savoie ainsi que le canton de Seyssel dans l'Ain.

L'aire géographique de l'IGP s'étend des derniers chaînons jurassiens à l'Ouest comprenant des sols de molasses en croupes successives aux adrets plus schisteux des rives du fleuve Isère, protégés des pluies et des vents froids par les massifs préalpins environnants.

Elle occupe aussi la bordure ouest du massif des Bauges où les vignes sont installées sur les éboulis calcaires.

Les substrats sont des formations issues de l'érosion du massif alpin avec des alluvions quaternaires sablo-graveleuses, des moraines glaciaires, des éboulis au pied des reliefs, des molasses tertiaires mais aussi des affleurements localisés de roches plus anciennes.

Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent humidité et variation de températures modérée. Il est cependant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.

La situation du vignoble en façade ouest du massif alpin est marquée par une forte pluviométrie, toujours supérieure à 1000 millimètres par an. Cette humidité climatique est renforcée par la présence de réserves hydriques (lacs, neige et glace) à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent.

L'ensoleillement est de l'ordre de 1600 heures par an avec une arrière saison chaude. Les orientations des vignobles sont sud et sud-est, ou ouest, et sont situés entre 250 et 600 mètres d'altitude.

Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent des climats locaux discontinus qui caractérisent l'aire géographique de l'IGP « Vin des Allobroges ».

8.2 – Spécificité du produit

L'IGP « Vin des Allobroges » tire son nom du territoire des Allobroges, peuple celte qui se serait installé dans les Alpes du Nord au début du IIIe siècle av. JC, et qui s'étendait des montagnes alpines jusqu'aux rives du Rhône. Ce peuple dont le nom signifierait « ceux qui viennent d'ailleurs » a façonné la région et notamment à contribuer à la création d'un dense réseau de communication favorisant l'exportation de produits locaux, tels les vins.
Dès le premier siècle ap. JC, Columelle cite l'allobrogicum comme un vin renommé, et Pline l'Ancien parlera de la vigne « vitis allobrogica ». D'autres auteurs antiques comme Celse ou Plutarque louent les vins des Allobroges au goût naturellement poissé, très prisés à Rome, auxquels ils attribuent des qualités aussi bien gustatives que médicinales. Sur tout le territoire les vignes étaient nombreuses et bien cultivées.

L'unité de cette « Province Savoie » s'est maintenue dans le passé historique jusqu'à son annexion en 1860.

La production viticole de l'IGP tire sa spécificité de la continuité de la production viticole jusqu'à nos jours reposant sur le choix de cépages adaptés à l'environnement des massifs préalpins où la vigne ne peut s'installer que sur des sites choisis pour lui permettre de mener à bien la maturité des raisins. Les cépages utilisés par l'IGP sont souvent spécifiques à la région et aux zones viticoles préalpines.

Depuis les temps les plus anciens, le savoir faire des Allobroges a proposé au voyageur une diversité de produits aptes à satisfaire les goûts du dégustateur curieux. Depuis lors, la réputation des vins n'a fait que croître. La reconnaissance en vin de pays d'Allobrogie en 1981 a marqué une étape importante dans l'histoire collective de cette dénomination en fixant sa dimension régionale.

La production des 80 opérateurs intervenant dans l'élaboration des vins de l'IGP « Vin des Allobroges » atteint environ 8 500 Hl annuellement.

24 opérateurs, soit 30 % de l'effectif, ont élargi leur gamme pour un marché de niche, avec une production de vins effervescents depuis plusieurs décennies dans la zone géographique comme en attestent les factures d'élaboration depuis 1983, avec un volume annuel moyen d'un peu plus de 400 Hl, soit plus de 50 000 cols, ou 5% de la production de Vin des Allobroges.

Ces données sont issues des déclarations de récoltes de 24 opérateurs depuis 2005, complété par un grand nombre de déclarations de stocks de vins mousseux pour les opérateurs de la zone de production depuis 1997.

D'autre part, les Documents Administratifs d'Accompagnements, les factures de ventes, les états comptables de ventes, ou les Registres des Entrées, justifient d'une manière comptable ou douanière les mouvements de Vins Mousseux des opérateurs de la zone depuis 1999.

Concernant les factures d'élaboration de vins mousseux en méthode traditionnelle, celles-ci attestent cette pratique, sans discontinuité depuis 1983.

Pour certains opérateurs, à l'instar du Château de Villy, les vins effervescents représentent 1/3 de leur production annuelle pour 2/3 en vin tranquille.

D'autres documents issus d'articles de presse et d'archives privées permettent d'attester la production du « Royal Hautecombe », vin mousseux issu de la méthode traditionnelle, par les Religieux Cisterciens, puis Bénédictins de l'Abbaye du même nom dès le tout début du XXe siècle sur la commune de Saint Pierre de Curtille (73310), sur la rive ouest du Lac du Bourget. C'est en 1987 que le réaménagement et l'entretien des vignes de l'Abbaye ont été confiés à un viticulteur de Jongieux (73170) par un bail emphytéotique. En 1995, c'est sous « contrat commercial de production et de livraison de vin blanc élaboré selon la méthode traditionnelle »_entre le viticulteur et la Fondation de l'Abbaye d'Hautecombe, que reprend le développement commercial du fameux « Royal Hautecombe », un vin mousseux caractérisé par une bulle fine qui monte dans une robe jaune pâle, au nez de fleurs blanches, fruits mûrs aux accents tropicaux, et une bouche équilibrée, souple, agréable. Cette commercialisation s'affiche encore aujourd'hui avec une étiquette validée par les services de la répression des fraudes en date du 18/01/1996. C'est aussi du 28 juillet 1995 que date le certificat d'enregistrement de la marque « Royal Hautecombe » auprès de l'INPI.

L'harmonie entre fraîcheur et fruité qualifie les vins blancs. Ce sont des vins rustiques qui expriment la terre des Savoie, légers et perlants, aux senteurs florales ou minérales en fonction des cépages.

Les vins rouges sont légers, aux arômes fruités qui rappellent le gout du raisin pouvant être dégusté dans leur jeunesse d'une part, mais peuvent être aussi des vins rouges aux caractères savoyard affirmé, structurés et tanniques, ayant un très bon potentiel de garde d'autre part.

Lorsqu'ils sont élaborés en rosés, ces vins légers et vifs se caractérisent par un nez de fruits rouges et présentent un caractère fin et frais.

Les vins mousseux de qualité blancs et rosés sont produits de manières significatives depuis plusieurs décennies et sortent de la confidentialité avec plus de 1000 hectolitres produits en 2014. Les savoir-faire en matière d'élaboration de vins effervescents se perpétuent et renforcent la tradition présente sur cette zone de production.

La singularité des Vins Mousseux de Qualité des Allobroges repose entre autre sur l'utilisation de cépages majoritairement blancs, historiques et autochtones (Jacquère B. en majorité, Chasselas B., Molette B., Altesse B., Gringet B.) accompagnés aussi de Chardonnay B. pour les Blancs, et complétés pour les rosés de Gamay N., Pinot N., Mondeuse N., ou Velteliner rouge précoce Rs.

Ces cépages originels sont particulièrement adaptés aux conditions naturelles de la zone géographique qui s'étend sur la Savoie, la Haute Savoie et un canton de l'Ain. En effet, peu alcoogènes, ils produisent un vin de base aux caractéristiques de fraîcheur, de vivacité et de légèreté propice à la transformation en vins effervescents permettant l'obtention d'un produit au profil aromatique développant des notes florales de fleurs blanches et fruitées (fruits à chair blanche et agrumes).

On retrouve cette fraîcheur et la vivacité caractéristique du territoire dans les effervescents rosés, issus des spécificités de nos cépages blancs utilisés principalement dans leur élaboration, assemblés avec Gamay N., Pinot N., Mondeuse N., ou Velteliner rouge précoce Rs. Finesse et fraîcheur, avec des notes de fruits rouges et d'agrumes, d'une couleur soutenue, accompagnés d'une mousse fine et persistante en définissent son profil.

Des productions plus restreintes de vins issus de raisin surmuris, et de vins issus de raisins passerillés complètent cette palette de produits. Ces productions restent irrégulières en fonction des conditions climatiques.

Les vins issus de raisin surmuris sont plus alcoolisés, plus ronds, et d'une structure plus complexe évoquant le fruit arrivé à pleine maturité.

Le passerillage, coutume très ancienne dans cette région des allobroges, permettait de dégusté du raisin déshydraté pour les fêtes de Noël. De la, l'idée d'en faire un vin au caractère très aromatique et riche en degré. Ce type de produit, rond et peu acide, exhale des arômes amples et persistants.

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

Le vignoble de l'IGP « Vin des Allobroges » installé aux confins des grands massifs alpins se présente sous la forme d'îlots particulièrement choisis pour se soustraire aux effets négatifs des courants d'air froids ou des précipitations abondantes qui caractérisent les massifs montagneux pré alpins .

Les vignerons ont su utiliser le savoir-faire ancestral de cette région en adaptant notamment de nombreux cépages locaux. Ils ont contribué à l'émergence d'une large palette de produits.

Pour les vins tranquilles, la légèreté et la vivacité des vins blancs et rosés est le reflet des conditions climatiques fraîches régnant sur la région. Il en est de même pour le caractère fruité des vins rouges, dont la structure tannique est renforcée par l'acidité préservée par le fort contraste des températures journalières.
L'encépagement spécifique particulièrement adapté aux conditions locales de sol et de climat décrites précédemment, induit une gamme de vins mousseux de qualité blancs et rosés caractérisée par leur acidité, leur fruité et leur élégance liée à leur exposition septentrionale.

Ce climat particulier, caractéristique de l'aire géographique, bien arrosé et frais est aussi favorable à la production de vins mousseux dont la grande élégance naît d'un équilibre plutôt acide. Cette fraîcheur et ce côté vif sont dus à une combinaison de plusieurs facteurs caractéristiques du milieu naturel de la zone géographique, une amplitude thermique journalière élevée spécifique de cette zone montagneuse et un ensoleillement important apportant douceur en arrière saison. Ce profil organoleptique distingue les vins mousseux de l'IGP « Vin des Allobroges » des autres vins mousseux du sud-est de la France, singularité renforcée par l'utilisation de cépages locaux peu alcoogènes, et une récolte relativement précoce. Les vins mousseux blancs issus d'une base vive et peu alcoolique qui confère au produit fini fraîcheur et légèreté, développent des notes florales et fruitées. Les vins mousseux rosés, à l'équilibre acide / fruité exceptionnel nécessitent tout le savoir-faire des vignerons.

Ils sont élaborés de manière traditionnelle à partir des cépages locaux, et fort d'un savoir-faire maîtrisé, accompagné par un prestataire spécialisé dans l'élaboration de vins effervescents à façon, la SARL Centre de Méthode Champenoise – Station œnologique de Savoie pouvant être présent à chacune des étapes de l'élaboration et implanté au cœur de la zone de production depuis 1997. Ce savoir-faire favorise l'élaboration des compositions de cuvées bien maîtrisées qui permettent une expression aromatique optimale, en s'appuyant sur la méthode de la deuxième fermentation en bouteille, afin d'obtenir les vins effervescents les plus qualitatifs.

Dans ce milieu très vallonné, bénéficiant de situations bien abritées la production de vins issus de la surmaturation et du passerillage des raisins est possible.Ces conditions géomorphologiques associées à un climat caractérisé par une belle arrière-saison, permet au raisin de concentrer ses sucres sans subir de pourriture, pour obtenir des vins issus de raisins surmûris et des vins issus de raisins passerillés évoquant des arômes de fruits arrivés à pleine maturité.

Ces caractéristiques, continues dans le temps et reconnues par les consommateurs, fondent la réputation de L'IGP « Vin des Allobroges ».

Les vignerons travaillent également au sein de leur territoire au développement des structures d'accueil dans le vignoble, renforçant encore la notoriété de leurs produits.

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 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 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 critère spécifique : fermentation malolactique terminée pour les vins rouges.	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 compétente désignée est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.
Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003 - 93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (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 par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection 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.