

**CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« SAINT-GUILHEM-LE-DESERT »**

homologué par [l'arrêté du 13 janvier 2022](#), publié au *JORF* du 20 janvier 2022

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

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

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par les unités géographiques plus petites « Cité d'Aniane » et « Val de Montferrand » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » est réservée aux vins tranquilles et vins de raisins surmûris rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9% vol.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes toujours présents, dont l'intensité et la nature varient selon les cépages et les technologies utilisées.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures douces aux tannins mûrs et suaves. Les vins présentent des couleurs rubis intense, des arômes de fruits rouges, de fruits noirs, de poivre noir et de réglisse. Ils sont charnus avec un bon équilibre acide, avec une bonne longueur en bouche, des tanins soyeux.

Les maturations longues permises sur ce terroir permettent d'obtenir des vins blancs de couleur jaune paille à jaune d'or, avec des arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et des notes de fruit confit, une bouche marquée par le gras et la fraîcheur.

Les vins rosés, d'une couleur cerise légèrement saumonée, d'une intensité allant de pâle à légèrement soutenue, présentent des arômes de cassis, d'abricot, de fleurs de sureau et des notes amyliques. En bouche, ils sont caractérisés par un remarquable équilibre conjuguant fraîcheur et fruité.

Les vins issus de raisins surmûris, de couleur jaune ambrée, présentent de la rondeur en bouche et développent des arômes complexes d'épices, de noix et de fruits confits.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1- Zone géographique de production

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Hérault : Agonès, Aniane, Arboras, Argelliers, Assas, Brissac, Causse-de-la-Selle, Cazevieille, Cazilhac, Ceyras, Clapiers, Claret, Combaillaux, Ferrières-les-Verreries, Fontanes, Ganges, Gignac, Gorniès, Guzargues, Jacou, Jonquières, La Boissière, Lagamas, Laroque, Lauret, Le Bosc, Le Rouet, Le Triadou, Les Matelles, Mas-de-Londres, Montferrier-sur-Lez, Montoulieu, Montpellier (sections AI, AK, KO, KP, MP et MZ), Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Notre-Dame-de-Londres, Pégairolles-de-Buèges, Prades-le-Lez, Puéchabon, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Clément-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sauteyrargues, Teyran, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhauquès, Valflaunès, Viols-le-Fort, Viols-en-Laval

Département du Gard : Brouzet-lès-Quissac, Corconne,

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » complétée du nom de l'unité géographique « Cité d'Aniane » est réalisée exclusivement sur le territoire de la commune d'Aniane dans le département de l'Hérault.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » complétée du nom de l'unité géographique « Val de Montferrand » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Hérault : Agonès, Assas, Brissac, Causse-de-la-Selle, Cazevieille, Cazilhac, Clapiers, Combaillaux, Ganges, Gorniès, Guzargues, Jacou, Laroque, Les Matelles, Montoulieu, Moulès-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Putois, Murles, Prades-le-lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clément-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Le Triadou, Teyran, Claret, Ferrières-les-Verreries, Fontanes, Lauret, Sauteyrargues, Vacquières, Vailhauquès, Valflaunes, Montferrier-sur-Lez, Montpellier (sections AI, AK, KO et KP-MP et MZ), Le Rouet, Mas-de-Londres, Notre-Dame-de-Londres, Pégairolles-de-Buèges, Saint-André-de-Buèges, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Martin-de-Londres, Viols-le-Fort et Viols-en-Laval,

Département du Gard : Brouzet-lès-Quissac, Corconne.

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 « Saint-Guilhem-le-Désert » est constituée par les communes limitrophes suivantes :

Département de l'Hérault : Aumelas, Brignac, Buzignargues, Canet, Castelnau-le-Lez, Castries, Celles, Clermont-l'Hérault, Fozières, Galargues, Grabels, Juvignac, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lacoste, Lansargues, Lattes, Le Crès, Le Puech, Lodeve, Mauguio, Montarnaud, Montaud, Mudaison, Popian, Pouzols, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Génies-des-Mougues, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Soumont, Valergues, Vendargues.

Département du Gard : Carnas, La Cadiere-et-Cambo, Liouc, Montdardier, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Pompignan, Rogues, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Laurent-le-Minier, Sardan, Sauve, Sumène.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » sont produits à partir des cépages suivants :

Abouriou N, Agiorgitiko N, Airen B, Alicante Henri Bouschet N, Aligoté B, Altesse B, Arinarnoa N, Artaban N, Assyrtiko B, Aubun N, Baroque B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet Sauvignon N, Calabrese N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan gris G, Carignan N, Carménère N, Carricante B, Chardonnay B, Chasan B, Chatus N, Chenanson N, Chenin B, Cinsault N, Clairette B, Colombard B, Cot N, Counoise N, Duras N, Egiodola N, Felen B, Fer N, Fiano B, Floreal B, Folle Blanche B, Furmint B, Gamay N, Gamaret N, Gerwurztraminer Rs, Glera B, Grenache blanc B, Grenache Gris G, Grenache N, Grolleau N, Gros Manseng B, Jacquère B, Jurançon Noir N, Lledonner Pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Melon B, Merlot N, Meunier N, Mondeuse N, Montepulciano N, Morrastel N, Moschofilero Rs, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Œillade N, Petit Courbu B, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pineau d'Aunis N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Poulsard N, Primitivo N, Riesling B, Rivairenc N, Roditis Rs, Roussane B, Rousseli Rs, Saperavi N, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Sciaccarello N, Sémillon B, Servant B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret Gris G, Terret noir N, Tibouren N, Touriga nacional N, Trousseau N, Ugni Blanc B, Verdejo B, Verdelho B, Vermentino B, Vidoc N, Viognier B, Voltis B, Xinomavro N.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » avec la mention « Val de Montferrand » sont produits à partir des cépages suivants :

Agiorgitiko N, Alicante Henri Bouschet N, Artaban N, Assyrtiko B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Calabrese N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan N, Carricante B, Chardonnay B, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Colombard B, Cot N, Fiano B, Floreal B, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Montepulciano N, Moschofilero Rs, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Primitivo N, Riesling B, Roditis Rs, Roussane B, Saperavi N, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sémillon B, Sylvaner B, Syrah N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Tibouren N, Touriga nacional N, Trousseau N, Ugni blanc, Verdejo B, Vermentino B, Vidoc N, Viognier B, Voltis B, Xinomavro N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint Guilhem le Désert » bénéficiant ou non de l'unité géographique plus petite « Cité d'Aniane » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » complétée par l'unité géographique plus petite « Val de Montferrand » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 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 pour les vins rouges et rosés, et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ces rendements maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Dans un paysage exceptionnel de collines méditerranéennes, l'Indication géographique Saint-Guilhem-le-Désert, est située dans la partie nord du département de l'Hérault, au pied du plateau du Larzac et des montagnes cévenoies.

L'aire de production s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur des sols essentiellement calcaires, cailloutis et marnes de l'ère secondaire ainsi que des terrasses quaternaires sur les bords de la haute et moyenne vallée de l'Hérault.

Deux montagnes calcaires dominant le vignoble, le mont Baudile à l'ouest et le Pic Saint-Loup à l'est de ce territoire.

Le climat est caractéristique et influe de façon essentielle sur le vignoble. Eloigné de la mer Méditerranée, les embruns marins sont très atténués. La pluviométrie de l'ordre de 800 à 900 mm limite le caractère excessif du climat méditerranéen et la présence des montagnes conduit à des écarts de température jour/nuit importants et protège le vignoble des vents du nord. Le vignoble, majoritairement installé entre 100 et 150 mètres d'altitude, bénéficie ainsi d'un climat méditerranéen atténué.

7.2 – Spécificité du produit

Ce territoire recèle des traces d'activités viticoles dès l'époque romaine. Et c'est au Moyen- Age que les abbayes d'Aniane et Saint-Guilhem seront à l'origine et rayonneront sur tout un maillage d'abbayes dans l'empire carolingien. Les moines bénédictins joueront alors un rôle essentiel de préservation et de diffusion des pratiques vigneronnes, le choix d'implantation d'une abbaye tenant compte de la possibilité d'y cultiver la vigne avec succès.

Saint-Guilhem-le-Désert, joyau de l'art roman, haut lieu chargé d'histoire, étape du chemin de Saint-Jacques de Compostelle et classé au patrimoine mondial par l'Unesco, mais aussi géographiquement situé au cœur de l'aire de production, a donné son nom à l'IGP.

Ce territoire, couvert en grande partie par des espaces naturels boisés de chênes verts et de pins, ou garrigue méditerranéenne, a permis à l'homme d'y pratiquer une agriculture diversifiée, céréales, oliviers, pastoralisme, la vigne connaissant un essor significatif à la fin du 19ème siècle avec le développement des échanges commerciaux.

Reconnu en vin de pays par le décret du 5 avril 1982 pour seulement 5 communes, les vigneron proches de la zone, compte tenu des réalités pédoclimatiques communes ont souhaité une extension de la zone de production qui s'étend désormais sur 71 communes pour une production de 30 à 40 000 hl de vins rouges, rosés et blancs.

Deux unités géographiques plus petites, Cité d'Aniane et Val de Montferrand permettent aux producteurs d'identifier leurs vins avec plus de précision. Les vins bénéficiant de la mention « Val de Montferrand » sont produits avec une liste de cépages plus limitée et un rendement maximum de 70hl/ha, assurant ainsi une concentration importante aux vins. Les vins bénéficiant de la mention « Cité d'Aniane » sont issus exclusivement de raisins récoltés sur le territoire de la commune d'Aniane.

Les vigneron ont très tôt enrichi leur encépagement pour créer des vins valorisant les potentialités des terroirs calcaires et des conditions climatiques favorables à une maturation lente, et à côté des cépages méditerranéens, sont apparus des cépages d'autres régions tels que Cabernet-Sauvignon et Merlot pour les rouges, Chardonnay, Sauvignon et Viognier pour les blancs.

L'ensemble des vins sont caractérisés par une fraîcheur remarquable.

Les vins rouges, qu'ils soient de cuvaison longue ou courte, bénéficient de tanins d'une extrême finesse ; les vins rosés ainsi que les vins blancs expriment une puissance aromatique élevée.

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

La spécificité climatique de la zone a conduit les vigneron à rechercher une adaptation optimale des cépages à leur terroir. Le caractère tardif du climat et les fortes amplitudes de températures permettent tant pour les cépages méditerranéens que pour les cépages plus récemment implantés, une maturation lente et régulière favorable à la qualité des polyphénols pour les vins rouges et à la puissance et la finesse aromatique pour les vins rosés et blancs. L'ensemble des vins, qu'ils soient de mise en marché rapide ou de garde, ont ainsi une typicité marquée.

Le vignoble, composé de parcelles de faible dimension, est installé majoritairement sur des zones de coteaux calcaires très caractéristiques dans la région qui limitent naturellement la vigueur et favorisent un enracinement profond permettant à la vigne de résister à la sécheresse estivale. Il s'insère souvent dans des espaces naturels faisant l'objet de protections environnementales. Les vignes confèrent à ce territoire une qualité paysagère particulière très réputée et reconnue au niveau touristique. Ces aspects mobilisent aujourd'hui les vigneron, dont la valorisation des vins passe d'abord par la protection de leurs terroirs de production, en lien avec le développement de l'œnotourisme.

Une synergie s'opère ainsi entre les vigneron et les visiteurs du site de l'abbaye de Saint- Guilhem le désert (environ 800.000 personnes par an), en favorisant l'activité économique de l'arrière-pays héraultais.

Le nom de Saint-Guilhem-le-Désert, associé tant à l'histoire millénaire de l'abbaye que des vins produits avec IGP, assure dorénavant un rayonnement important en dehors de la France.

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

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.