Publié au BO-AGRI le 20 novembre 2014

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« Coteaux du Pont du Gard»

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011, modifié par arrêté du 27 octobre 2014 publié au JORF du 13 novembre 2014

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée «Coteaux du Pont du Gard », initialement reconnue vin de pays des Coteaux du Pont du Gard par le décret du 16 novembre 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris, rouges, rosés, blancs.

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

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » présentent un TAV acquis minimum de 9%.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les très bonnes conditions de maturation et l'adaptation des cépages permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé.

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des aromes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

Les vins mousseux de qualité s'expriment avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

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 « Coteaux du Pont du Gard » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard :
Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Aubais, Aubord, Aujargues, Bagnols sur Cèze, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvezet, Bernis, Bezouce, Boissières, Bouillargues, Cabrières, Caissargues, Calvisson, Carsan, Castillon du Gard, Caveirac, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Fourques, Gallargues-le-Montueux, Garons, Générac, Jonquières Saint-Vincent, Junas, La Roque-sur-Cèze, Langlade, Laudun, Le Cailar, Lédenon, Les Angles, Lirac, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montfaucon, Montfrin, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Pont-Saint-Esprit, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionizy, Saint Etienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-les-Arbres, Saint-Laurent-de-Carnols Saint -Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-lLa-Coste, Salazac, Sanilhac-et-Sagries, Sauveterre, Saze, Sernhac, Sommières, Tavel, Théziers, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert (Sections AA, AB, AC, AD, AE, AH, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AV, AW, AX, AY, AZ, BA, BB, BC, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BR, BS, BT, BV, BX, BW, BY, BZ, CA, CB, CC, CD, CE, CH, CI, CK, CL, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, DA, DB, DC, DD, DE, DN, DO, DP). Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac (partie située au Sud-Est du Vistre), Villeneuve-lès-Avignon.

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 « Coteaux du Pont du Gard » est constituée par les arrondissements suivants :

Dans le département du Gard : Alès, Le Vigan, Nîmes (cantons de Bagnols-sur-Cèze, Saint-Chaptes, Aigues-Mortes (communes de Aigues-Mortes, Grau-du-Roi), Bagnols-sur-Cèze (communes de Gaujac, Cavillargues, Saint-Pons-la-Calm, Le Pin), Lussan (communes de La Bastide-d'Engras, La Bruguière, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Lussan, Pougnadoresse, Saint-Laurent-la-Vernède, Vallérargues, Verfeuil), Pont-Saint-Esprit (communes de Aiguèze, Le Garn, Goudargues, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Christol-de-Rodières), Saint-Mamert-du-Gard (communes de Combas, Crespian, Fons, Gajan, Montagnac, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Saint-Bauzély, Saint-Mamert-du-Gard), Sommières (communes Aspères, Fontanès, Lecques, Saint-Clément, Salinelles, Souvignargues, Villevieille), Uzès (communes de Aigaliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, La Capelle-et-Masmolène, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Victor-des-Oules, Serviers-et-Labaume, Vallabrix).

Dans le département du Vaucluse : Avignon ;

Dans le département de l'Hérault : Montpellier ;

Dans le Département des Bouches-du-Rhône : Arles.

Dans le département de l'Ardèche : Largentière et Privas.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » 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, Bourboulenc B, Brun Argenté N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Couderc noir N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Gamay de Chaudenay N, Gamay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre 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, Pinot noir N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Riesling B, Rivairenc N, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant 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, Viognier B, Villard blanc B, Villard noir N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare 90 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 ces rendements maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

C'est le pont du Gard, situé au cœur de la zone géographique qui a donné son nom à l'IGP.

Ce vignoble du Languedoc est essentiellement installé dans une vaste zone de collines et plateaux calcaires, très caractéristiques de cette région gardoise, ainsi que sur les sables, cailloux et alluvions des plaines bordières à l'est et au sud en limite de la Camargue.

De par son éloignement de la mer et des montagnes, le climat est méditerranéen strict avec des étés très chauds et secs ; le vent du nord appelé mistral est souvent puissant et alterne avec des épisodes de vents marins parfois responsables de pluies violentes à l'automne (épisode cévenol) qui ont façonné le paysage au cours des temps et conduit l'homme à domestiquer l'eau.

La pluviométrie annuelle est de 600 à 750mm avec toutefois des variations importantes liées au caractère orageux des précipitations.

7.2 - Spécificité du produit

C'est à l'époque romaine que seront entrepris les premiers grands travaux d'aménagement de ce territoire, avec notamment l'aqueduc du Pont du Gard, monument classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, qui permis par 50 kilomètres de canalisations d'amener l'eau à Nîmes, et c'est à cette période que s'installera le premier vignoble important.

Après diverses vicissitudes, le vignoble prendra sa forme actuelle au cours du XIXème siècle.

Reconnu en vin de pays par le décret du 16 novembre 1981, les vignerons ont décidé en 2010 une extension de l'aire à 5 vins de pays limitrophes afin d'amplifier la cohérence et la dynamique du territoire de l'IGP Coteaux du pont du Gard et de bénéficier du savoir-faire de tous les vignerons de cette région.

L'encépagement qui a considérablement évolué se partage entre des cépages méditerranéens très bien adaptés aux sols les plus secs, et d'autres cépages tels que les cabernets sauvignon et merlots pour les vins rouges et chardonnays, sauvignons pour les vins blancs, dans les sols plus profonds.

Les très bonnes conditions de maturation, l'adaptation des cépages et l'investissement œnologique permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé.

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des aromes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

Les vins mousseux de qualité s'expriment avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

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

De par sa situation géographique, l'IGP Coteaux du pont du Gard bénéficie d'un climat très chaud qui permet d'élaborer des vins au caractère méditerranéen affirmé.

L'adaptation de l'encépagement réalisé par les vignerons depuis plus de 30 ans a permis de répondre à la demande des nouveaux consommateurs, qui sont par ailleurs de plus en plus nombreux à venir découvrir la région, ses sites historiques et ses vins et participent à la notoriété de l'Indication géographique protégée « Coteaux du pont du Gard ».

La vigne avec l'oléiculture et l'élevage taurin est ainsi au cœur de la culture gardoise. Elle participe activement à l'aménagement de ce territoire lié aux paysages de calcaires blancs si caractéristiques des garrigues à chênes verts de cette région.

8 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée 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

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la règlementation en vigueur.

B- Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation	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 : 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

L'autorité chargée du contrôle est Qualité-France SAS - Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE 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 SAS, 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.

ANNEXE : normes analytiques communautaires applicables aux vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Pont du Gard »

1. Vins tranquilles

	Minimum	Maximum
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis des zones C et les vins blancs IGP non enrichis « Vin de pays de Franche-Comté» et «Vin de pays du Val de Loire » de la zone B.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l H_2SO_4) pour		Vins rouges : 20 meq/l (0,98 g/l en H_2SO_4) Vins blancs et rosés : 18 meq/l (ou 0,88 g/l en H_2SO_4)
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l

1. Vins mousseux de qualité

	Minimum	Maximum
TAV acquis	10 % vol.	
TAV total	Vin de base : 9 % vol.	
Acidité totale	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO_2) total		185 mg/l
Acidité volatile exprimée en en H_2SO_4		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	3,5 bars	

2. Vins de raisins surmûris (obligatoirement obtenus sans aucun enrichissement)

	Minimum	Maximum
TAV acquis	12 % vol.	
TAV total	15 % vol.	
TAV naturel	15 % vol.	
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l