Publié au BO du MAAF n° 47 du 22 novembre 2013

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« AVEYRON »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, modifié par arrêté du 8 novembre 2013 publié au JORF du 17 novembre 2013

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Aveyron », initialement reconnue vin de pays de l'Aveyron par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produit

L'indication géographique protégée « Aveyron » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aveyron » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges, ronds, friands, légers et souples, sont caractérisés par des arômes fruités au nez et en bouche. Certaines cuvées sont élevées en fût de chêne, ce qui leur confère une structure plus tannique.

Les vins rosés présentent une couleur plus ou moins soutenue et un caractère frais et léger associé à des arômes aux notes fermentaires.

Les vins blancs sont ronds, fruités et bien équilibrés.

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 « Aveyron » sont réalisées dans le département de l'Aveyron.

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 « Aveyron », est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique, qui sont :

Pour le département du Cantal : Aurillac, Saint-Flour.

Pour le département du Gard : Le Vigan.

Pour le département t de l'Hérault : Béziers, Lodève.

Pour le département du Lot : Cahors, Figeac.

Pour le département de la Lozère : Florac, Mende.

Pour le département du Tarn : Albi, Castres.

Pour le département du Tarn-et-Garonne : Montauban

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aveyron » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément la réglementation communautaire et nationale en vigueur.

Les principaux cépages entrant dans l'élaboration des vins de l'indication géographique protégée « Aveyron » sont :

- pour les vins rouges et rosés : cabernet sauvignon N, duras N, fer servadou N, merlot N et syrah N ;

- pour la production de vins blancs : chardonnay B et chenin B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aveyron » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 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 ce rendement maximum de production.

7 – Transformation

L'utilisation de charbons à usage œnologique est réservée uniquement à l'élaboration des vins blancs.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Aveyron » s'étend sur l'ensemble du département de l'Aveyron, dans le Sud-Ouest de la France, sur la bordure sud-ouest du massif central.

Ce territoire présente un paysage de plateaux et de collines où les terrains anciens sur schistes et granites côtoient les grès rouges permiens (rougiers de Marcillac, rougiers de Camarès). Les terrains calcaires secondaires affleurent à l'extrémité nord-ouest (causses du Quercy) ainsi que sur une frange est (causse comtal, causses du Larzac…). Les confins nord-est du département s'appuient sur le plateau volcanique de l'Aubrac où l'altitude frôle les 1500 mètres.

Le département de l'Aveyron se retrouve au carrefour de trois influences climatiques. A l'ouest, l'influence océanique domine, alors que le sud est sous influence plus méditerranéenne, le nord et l'est sous influence plus continentale. Au printemps et en automne, le climat est globalement de type océanique, avec des températures douces et une pluviométrie importante. L'hiver, les rigueurs du climat continental se font sentir. Les étés sont secs et chauds. Les variations de topographie, d'altitude et d'orientation sont à l'origine d'une grande variété de climats locaux, dont certains sont favorables à la culture de la vigne.

Aussi la vigne s'est implantée en Rouergue uniquement dans les vallées et vallons protégés des froids hivernaux et dans des conditions d'altitude et d'ensoleillement favorables à une maturité optimale des raisins. Le vignoble se retrouve ainsi dispersé sur le territoire, sur les flancs bien exposés des vallées du Lot, du Tarn, de l'Aveyron et de leurs affluents.

8.2 – Spécificité du produit

La vigne fut implantée en Aveyron au moyen-âge par les moines qui entreprirent de lourds travaux de défrichage et d'aménagement des flancs des vallées en terrasses pour les rendre cultivables. Ainsi les communautés religieuses réparties sur le territoire comme l'abbaye de Conques (bâtie en 732), la Domerie d'Aubrac et l'Abbaye de Bonneval en vallée du Lot, Compeyre au bord du Tarn, favorisent et encouragent la culture du blé et de la vigne.

La vente du vin issu des vignobles les plus septentrionaux est réalisée avec « la Montagne » (l'Aubrac et le Cantal), les autres sont acheminés via le Lot et le Tarn, alors navigables jusqu'à Bordeaux, pour être expédiés vers l'Angleterre et l'Europe du Nord. Les vins produits près de Rodez sont consommés par les bourgeois ruthénois. Après la révolution, les paysans continuent à cultiver ces vignes et à développer le vignoble, seule culture permettant de valoriser ces coteaux. Les ceps sont implantés sur des terrasses, petites surfaces de pente plus faible aménagées par l'homme et soutenues par des murets de pierre. La surface recensée en vigne en 1816 s'élève à 20000 hectares sur l'ensemble du département.

Les premiers symptômes du phylloxéra sont constatés dans le département en 1875. Les dégâts sont considérables mais la circulation des vignes américaines est autorisée dès

1882. Ainsi, les paysans, attachés à la production viti-vinicole, replantent massivement le vignoble qui atteint une surface proche de 14000 hectares à la veille de la grande guerre. Puis les deux guerres et l'exode rural mettent un terme à l'expansion du vignoble, réduit à 7000 ha en 1960.

C'est à partir de cette période qu'une nouvelle génération de vignerons s'oriente vers la recherche de la qualité et entame des travaux d'expérimentation afin d'améliorer les techniques de culture et de vinification. Le vin de pays de l'Aveyron est alors défini par décret du 13 septembre 1968.

L'indication géographique protégée « Aveyron » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges sont issus principalement des cépages fer servadou N, syrah N, merlot N, duras N et cabernet sauvignon N. Ils sont caractérisés par des arômes fruités au nez et en bouche, ils sont ronds et friands, légers et souples. Certaines cuvées sont élevées en fût de chêne ce qui leur confère une structure plus tannique. Les vins rosés, issus des mêmes cépages, présentent une couleur plus ou moins soutenue et sont particulièrement frais et légers avec des notes fermentaires. Les vins blancs sont issus principalement des cépages chardonnay B et chenin B. Ce sont des vins ronds, fruités et bien équilibrés.

En 2009, une quinzaine de producteurs ont récolté 600 hl d'indication géographique protégée « Aveyron », répartis entre 80 % de vin rouge, 10 % de vin rosé et 10% de vin blanc.

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

Le climat régional, issu de la conjugaison des climats continental, océanique et méditerranéen, a conditionné l'implantation du vignoble sur les adrets escarpés des vallées du Lot, du Tarn, de l'Aveyron et de leurs affluents. Dans ces vallées bien abritées des grands froids hivernaux et favorisant le réchauffement printanier, la vigne est cultivée essentiellement en terrasses, et ce, depuis le moyen-âge.

L'implantation de la vigne est généralement contrainte à mi-coteau, l'altitude moyenne du vignoble étant environ de 350 mètres. Au-delà de la côte 500, les gelées hivernales sont à craindre alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange.

La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, généralement doux et ensoleillés, permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux.

La spécificité des vins de l' « IGP Aveyron » repose sur l'influence conjuguée du climat océanique doux et du climat méditerranéen ensoleillé sur des vignes en coteaux bien exposés. Cette conjonction permet l'élaboration de vins rouges et rosés de bonne structure caractérisés par des arômes fruités et de vins blancs équilibrés présentant une belle expression aromatique.

Au fil des siècles, les hommes ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir–faire et améliorer la qualité de leurs produits. Ainsi, il s'est maintenu un usage qu'une nouvelle génération de vignerons, attachés à leur territoire et à leurs produits, ont à cœur d'entretenir.

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 ».

L'indication géographique protégée « Aveyron » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud Ouest ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus grande «Sud Ouest » ne doivent pas être supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Aveyron ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la règlementation 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 et des mono-cépages)	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 l'organisme Certificateur : **QUALISUD**
15 avenue de Bayonne - 40500 ST SEVER
TÉL. : 05 58 06 15 21 - FAX : 05 58 75 13 36

QUALISUD 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 QUALISUD, 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.