CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « VAR »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 - DENOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Var », initialement reconnue « Vin de Pays du Var » par le décret 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Var » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions du présent cahier des charges :

- « Argens » ;
- « Coteaux du Verdon » ;
- « Sainte Baume » ;

3 – Description des produits - couleurs - types - normes analytiques

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Var» est réservée aux vins tranquilles, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est 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. »

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rosés (70 % de la production) présentent généralement une robe de couleur pâle. Ils sont caractérisés principalement par leur vivacité et des arômes fruités, évidemment variables selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Les vins rouges sont généralement charnus avec une bonne structure, parfois puissants pour les vins plus concentrés.

Les vins blancs ainsi que les vins mousseux de qualité allient finesse, fruité et vivacité.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » sont réalisées dans le département du Var.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée de la mention « Coteaux du Verdon » est réalisée au sein du territoire des communes suivantes, dans le département du Var :

Aiguines, Artignosc, Artigues, Aups, Barjols, Baudinard, Bauduen, Esparron, Fox-Amphoux, Ginasservis, La Verdière, Les Salles-sur-Verdon, Moissac-Bellevue, Montmeyan, Pontevès, Régusse, Rians, Saint-Julien, Saint-Martin, Salernes, Tavernes, Tourtour, Varages, Vérignon, Villecroze, Vinon-sur-Verdon.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée de la mention « Sainte Baume » est réalisée au sein du territoire des communes suivantes, dans le département du Var :

Bras, Brignoles, La Celle, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Plan-d'Aups-Sainte-Beaume, Riboux, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint- Maximin, Saint-Zacharie, Signes, Tourves.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée de la mention « Argens » est réalisée au sein du territoire des communes suivantes, dans le département du Var :

Besse-sur-Issole, Brue-Auriac, Cabasse, Carcès, Châteauvert, Correns, Cotignac, Draguignan, Entrecasteaux, Figanières, Flayosc, Lorgues, La Motte, Montfort-sur-Argens, Saint-Antonin, Sainte-Anastasie**,** Seillons-Source-d'Argens, Sillans–la-Cascade, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, Le Val.

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 « Var» complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique à savoir :

- à l'est, en limite avec le département des Alpes-Maritimes : arrondissement de Grasse ;
- à l'ouest, en limite avec le département des Bouches-du-Rhône : arrondissements d'Aix-en-Provence et de Marseille ;
- à l'ouest / nord ouest, en limite avec le département de Vaucluse: arrondissement de Apt ;
- au nord, en limite avec le département des Alpes de Haute-Provence: arrondissements de Forcalquier, de Digne, de Castellane.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante:

alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon B, aramon G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N,

camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chardonnay B, chasan B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsault N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, couston N, crouchen B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, gros vert B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, liliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, maréchal foch N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscadin N, muscat petits grains B, muscat petits grains Rg, muscat petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, plant droit N, portan N, portugais bleu N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, sémillon B, servanin N, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, ugni blanc B, valdiguié N, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N et viognier B.

6 - Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 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 du rendement de production des vins.

7 - Lien avec la zone géographique

7-1-Spécificité de la zone géographique

Le Var est l'un des départements situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur au Sud-Est de la France. Il tient son nom du fleuve côtier Var qui en fixait jadis la limite orientale. Il est délimité à l'ouest par le département des Bouches-du-Rhône, au nord par le département des Alpes de Haute-Provence, à l'est par le département des Alpes-Maritimes et enfin au sud par la mer Méditerranée.

La zone géographique présente un relief varié avec deux parties géologiquement différentes: une partie calcaire à l'ouest d'un axe Toulon-Draguignan, et une partie cristalline à l'est.

A ces deux ensembles géologiques distincts sont associés deux types de végétations caractéristiques de la zone méditerranéenne, à savoir : la garrigue sur les sols calcaires et le maquis et la forêt (pins et chênes) sur les sols plus cristallins. Ces deux types de végétation n'apportent que peu d'humus. Les sols du Var sont généralement pauvres, bien drainés mais sensibles à l'érosion. Ce terrain est favorable au développement de la vigne. Les Romains ne s'y étaient pas trompés lorsqu'il y a 2600 ans, ils introduisirent la vigne en développant la Provincia Romana (la Provence).

L'une des principales caractéristiques du climat varois est l'ensoleillement. Le département du Var bénéficie d'un climat méditerranéen caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. Ces conditions sont propices à la culture de la vigne et les amplitudes thermiques très souvent intéressantes conduisent à caractériser les parcelles à dédier à la vinification des vins rouges et rosés.

Le vent dominant dans la région est le Mistral (nord). Glacial en hiver après avoir glissé sur les neiges alpines, mais garant d'un peu de fraîcheur en été. Certes, il est parfois violent mais le viticulteur retient surtout sa qualité essentielle : il préserve la vigne d'une ambiance trop humide et de ses néfastes pressions cryptogamiques (mildiou).

7-2 - Spécificité du Produit

Depuis sa création, la production de l'Indication géographique protégée « Var » (Vin de Pays du Var) n'a cessé de se développer pour se stabiliser en ce début du XXI^{ème} siècle aux alentours de 250 000 hl.

La production est majoritairement orientée vers des vins rosés (70% en moyenne), essentiellement issus d'assemblage.

Si les cépages locaux sont encore fortement implantés, tels le grenache N, le cinsault N, le carignan N, la syrah N et le mourvèdre N pour les vins colorés, le vermentino B et l'ugni blanc B pour les vins blancs ; force est de reconnaître que la porte a été ouverte, grâce aux aides communautaires à la restructuration, à des cépages identitaires d'autres vignobles français tels le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le chardonnay B et à un moindre degré le viognier B. Cette palette de cépages a permis de diversifier l'expression des vins et de contribuer, notamment, à asseoir voire à développer la production de vins rosés de qualité.

L'une des caractéristiques propre à la plupart des vins rosés, leur couleur rose très pâle, leur est conférée par une réelle maîtrise du pressurage direct consistant à presser directement les grappes entières ou éraflées fréquemment à l'aide de pressoirs pneumatiques afin de mettre immédiatement le jus clair à fermenter à basse température. Les vins obtenus sont vifs, fruités avec des couleurs rose pâle.

D'autres itinéraires techniques sont utilisés comme la saignée de cuve, la macération pelliculaire ou pré-fermentaire (vendanges maintenues à basse température de 8h à 24h avant pressurage), conduisant à l'élaboration de vins rosés à la couleur plus soutenue, à la structure plus consistante.

Les vins rouges (représentant environ 20% des volumes revendiqués) sont souvent puissants, charnus et à bonne structure tannique, issus principalement du triptyque grenache N, syrah N et cabernet-sauvignon N auquel s'invitent assez souvent merlot N et cinsault N.

Quant aux vins blancs, avec leur production plus confidentielle (10% des volumes revendiqués), ils ravissent tout autant les amateurs de vins de cépage (rolle B ou vermentino B, viognier B et chardonnay B) que les autres avec des vins d'assemblage alliant finesse et vivacité.

Dans la zone de production concernée sont aussi élaborés des vins mousseux de qualité.
L'élaboration de vins effervescents n'est pas une nouveauté en Provence. Il s'agit d'une production traditionnelle qui représente environ un million de bouteilles par an et qui est assurée par une cinquantaine d'opérateurs (producteurs, élaborateurs, metteurs en marché).
Au début du vingtième siècle certaines caves coopératives ou élaborateurs tels que « la Tête Noire » essayent déjà de valoriser les vins mousseux de qualité produits en Provence.

En l'état actuel de la réglementation ces produits « effervescents » ne peuvent pas être commercialisés avec une mention géographique, ce qui nuit indéniablement à leur valorisation notamment sur le marché local qui est prédominant pour les vins à indication géographique protégée du Var.

L'une des principales caractéristiques de l'Indication géographique protégée Var effervescente est d'être élaborée à partir de cépages locaux pour être présentée très majoritairement en vin rosé qui est la production majeure en vin tranquille de la région.

Ainsi l'Indication géographique protégée « Var » identifierait des vins tranquilles associés à des vins mousseux aux profils organoleptiques relativement ressemblant. En effet ces vins rosés effervescents sont gustativement très fruités et floraux et offrent une belle rondeur ce qui n'est pas sans rappeler les vins rosés tranquilles.

Ce sont justement ces caractéristiques organoleptiques (coté floral et fruité associés à une belle rondeur) qui permettent de distinguer les vins effervescents élaborés dans le Var de ceux élaborés dans les autres régions françaises.

7-3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Le Var a un indéniable potentiel touristique avec la qualité de son climat, la diversité des paysages, la mer, la richesse de son patrimoine historique et culturel, mais aussi son artisanat et ses traditions. Avec tous ces atouts, le département a développé une forte activité économique autour du tourisme.

Cette attractivité remarquable permet de drainer plus de 14 millions de touristes par an. Ces touristes, souvent fidélisés, auront appris, apprennent ou apprendront à bien évidemment goûter les cuisine et les produits provençaux dont les vins du Var, qu'ils soient revendiqués en appellation d'origine contrôlée ou en indication géographique protégée.

Ainsi, la production de l'indication géographique protégée « Var » a construit, depuis sa création sous le précédent statut réglementé de « Vin de Pays », sa notoriété en grande partie acquise grâce à l'activité touristique de la région, comme en atteste la forte demande exprimée localement pour ses vins rosés. Les consommateurs savent apprécier et reconnaître la qualité des gammes de vins qui sont proposés.

Il est néanmoins remarquable que les producteurs soient restés vigilants pour pouvoir sans cesse progresser dans l'élaboration de leurs Vins de Pays, afin d'être toujours plus en phase avec les goûts des consommateurs (par exemple : couleur des rosés).

Ainsi, cette volonté s'est bien traduite au début des années 2000 quand les professionnels varois ont participé à la création d'un centre national de recherche et d'expérimentation dédié au vin rosé (installé à Vidauban – Var). Depuis, quelques premiers travaux ont été diffusés (travail sur les nuances « rosé » par exemple) ce qui contribue de manière opérationnelle à faire encore progresser le niveau qualitatif des vins rosés. De plus la filière a largement investi pour se doter des outils nécessaires à la parfaite maîtrise des vinifications en vin rosé. Cette technologie maîtrisée dédiée aux vins rosés et le savoir faire des producteurs bénéficient bien sûr à la production des vins en appellation d'origine contrôlée mais rejaillissent de manière indissociable sur les process d'élaboration des vins revendiqués en indication géographique protégée.

Il faut par ailleurs évoquer la proximité du vignoble varois avec de grands centres urbains régionaux ou des stations balnéaires, proximité qui est une aubaine pour les producteurs qui peuvent valoriser leur offre et optent alors pour le conditionnement à la propriété. La vente directe (bouteilles ou « bag in box ») porte désormais sur 50% environ des volumes et les ventes directes au caveau pourraient représenter à elles seules 30% des volumes.

Le Var est situé en Provence, région à la notoriété consacrée. Et l'image d'une Provence viticole très ancrée dans la production de rosés de qualité – leader mondial en production « rosé » - est parfaitement établie et validée au moyen d'enquêtes sur la notoriété spontanée (source : cabinet Wine Intelligence Vinitrac - novembre 2009).

Cette notoriété, ces savoir-faire fortement axés sur l'élaboration des vins rosés se reportent bien évidemment sur les vins rouges, les vins blancs ainsi que sur les vins mousseux élaborés par les mêmes hommes, à partir de ce vignoble départemental au sein du même milieu géographique.

Ainsi de manière indéniable, le succès des vins rosés entraîne d'ores et déjà la qualité, la réputation des autres vins produits dans le département.

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	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 cuve par cuve ou par lot pour les vins conditionnés) - Contrôle organoleptique spécifique pour les primeurs	Examen organoleptique systématique interne avant conditionnement et commercialisation pour les ventes vrac (à la production) ; Examen organoleptique par sondage au stade du conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs.

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'**Institut National de l'Origine et de la Qualité** (INAO).
INAO - 12, rue Henri Rol-Tanguy - TSA 30003 - 93 555 6 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél : 01 73 30 38 99 - **Mél** : 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« ALPES-MARITIMES »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes », initialement reconnue « Vin de Pays des Alpes-Maritimes » par le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits - couleurs – types - normes analytiques

3-1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité 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 « Alpes-Maritimes » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

3-3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont généralement tanniques, racés et puissants.

Les vins rosés sont épicés, avec une structure en bouche puissante grâce notamment à l'utilisation du cépage brachet N, avec une fraîcheur apportée par le grenache N et le cinsault N principalement.

Les vins blancs sont complexes et élégants et sont caractérisés notamment par des arômes floraux et d'agrumes.

Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante, accompagnée d'une agréable fraîcheur avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

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 « Alpes-Maritimes » sont réalisées dans le département des Alpes-Maritimes.

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 « Alpes-Maritimes » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique, à savoir :

a) au sud-ouest**,** en limite avec le département du Var : arrondissement de Draguignan ;

b) à l'ouest**,** en limite avec le département des Alpes-de-Haute-Provence : arrondissements de Barcelonnette et Castellane.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante:

alicante henri bouschet N, aligoté B, altesse B, aramon B, aramon G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet -sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chardonnay B, chasan B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsault N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, couston N, crouchen B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, liliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, maréchal foch N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscadin N, muscat petits grains B, muscat petits grains Rg, muscat petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, plant droit N, portan N, portugais bleu N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, rosé du var Rs, roublot B,

roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, sémillon B, servanin N, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, ugni blanc B, valdiguié N, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N et viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » 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 du rendement de production des vins.

7 – Lien avec la zone géographique

7-1 – Spécificité de la zone géographique

Situé au sud-est de la France, dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en bordure de la Méditerranée, la zone géographique de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » couvre l'ensemble du département des Alpes-Maritimes, département frontalier avec l'Italie. Elle est avant tout caractérisée par une extrême variabilité de paysages, de climats, de natures de sols, passant en quelques kilomètres d'un environnement littoral voire insulaire (îles de Lérins) à un environnement de haute montagne.

De fait, la part agricole de ce département se trouve limitée et localisée en proximité de la bande littorale, en forte concurrence foncière, ainsi que dans les vallées remontant vers les montagnes et sur les coteaux les mieux exposés. Sur ces territoires de coteaux, la vigne côtoie traditionnellement l'olivier, les vallées étant plus orientées vers les productions florales ou maraîchères.

La production de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » est issue d'un vignoble peu étendu (moins de 50 hectares revendiqués), fragmenté en îlots plus ou moins importants (communes de Nice, Saint Jeannet, Saint-Paul-de-Vence) réparti au sein de petites exploitations.

Il convient de noter que le vignoble est localisée sur le territoire de la commune de Nice où se côtoient les productions de vins à indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » et de l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ainsi que la production du vignoble insulaire conduit par les moines de l'Abbaye de Lérins, sur l'île Saint-Honorat au large de la commune de Cannes.

Situé au cœur de la Provence Alpine, bordure est de la Provence Calcaire, ce vignoble et principalement celui situé à Nice et ses alentours doit son sous-sol à la « révolution pliocène » qui a donné naissance à cette grande mer par un basculement vers le sud de la Provence. Les dépôts sédimentaires qui en résultent sont couronnés d'importante épaisseurs de conglomérats dits « conglomérats du delta pliocène du Var ». Les paysages se mettent en place au Quaternaire avec un nouveau basculement de la Provence, cette-fois vers l'ouest, basculement qui porte ces conglomérats jusqu'à 600 m d'altitude : les coteaux escarpés étaient mis en place.

Les sols issus de ces formations sont constitués de poudingues silico-calcaires et de galets roulés issus de l'érosion des massifs alpins voisins. Exception notable, les sols dolomitiques, argilo-calcaires riches en magnésium des îles de Lérins.

Le vignoble est implanté à une altitude pouvant aller jusqu'à 400 mètres, presqu'exclusivement sur des coteaux orientés nord-sud, rarement sur les plateaux au sommet des collines, respectant des expositions est ou ouest sur des parcelles soigneusement sélectionnées pour la récolte des raisins. Les vignes s'enracinent dans d'étroites banquettes, façonnées par l'homme, ou « restanques »,

constituées de galets roulés, mélangés à un sable grossier très clair (poudingue) avec quelques veines argileuses.

La pluviométrie annuelle moyenne est de 830 mm, l'ensoleillement important avec 2820 heures par an.

La présence de la vallée du Var est fondamentale pour la caractérisation du climat régnant sur les vignes. En effet, elle permet la circulation des vents selon l'axe des coteaux et soumet ainsi le vignoble aux vents du nord, qui descendent des Alpes durant la nuit et une partie de la matinée, puis à la brise de la mer qui vient de l'est en fin de journée.

7-2 – Spécificité du produit

Même si l'équilibre économique des exploitations repose en partie sur la nécessité de pouvoir implanter l'ensemble des cépages permettant d'élaborer des assemblages originaux et de satisfaire les marchés, une des particularités de cette indication géographique protégée tient à la volonté des vignerons de préserver des cépages locaux tels que le braquet N, la fuella nera N, le grassen N, le mourvaison N. pour la vinification des vins rouges. Les vins issus des cépages braquet N et fuella nera N ayant d'intéressantes aptitudes au vieillissement. A leur côté, on trouvera un encépagement commun au reste de la Provence à base de mourvèdre N, de cinsault N, de carignan N, voire de grenache N ou d'alicante N.

A partir de cette palette de cépages « noirs », les domaines élaborent des vins rouges, tanniques, racés et puissants. Cette déclinaison en vin rouge porte en moyenne sur la moitié des volumes produits (production totale moyenne de l'ordre de 600 à 700 hl au plus).

Les vins rosés élaborés majoritairement à partir de cépage braquet N (qui apporte ses notes d'épices et une structure en bouche puissante), de grenache N et cinsault N (qui donne sa fraîcheur) représentent un tiers des volumes produits.

Les vins blancs, issus essentiellement du cépage vermentino B, localement désigné sous le terme « rolle », sont complexes et élégants, avec des arômes floraux et d'agrumes. Ils peuvent démontrer une belle aptitude à vieillir. D'autres cépages peuvent entrer dans leur composition, tels la roussanne B, la clairette B, le bourboulenc B et le chardonnay B.

7-3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Très fortement marqué par son milieu géographique, par ses paysages changeants et contrastés passant du littoral méditerranéen à la haute montagne, ce vignoble cumule les caractéristiques d'un vignoble provençal avec certaines influences septentrionales. Mer et montagne, soleil et vent froid, contrastes saisissants entre ubac et adret influencent autant les vignes, les oliviers que les hommes.

Les coteaux bien exposés, les sols drainants favorables à l'implantation et au développement végétatif de la vigne tout en la préservant des dégâts liés aux orages estivaux, le climat ensoleillé et venté permettant une bonne maturation et une préservation des maladies cryptogamiques, tout contribue au développement du vignoble.

L'implantation de la vigne y a de plus été favorisée par la situation de ces coteaux, suffisamment éloignés du littoral pour décourager les invasions des barbares et néanmoins assez proches de la mer pour permettre le développement des échanges commerciaux.

Ainsi, malgré la concurrence d'autres cultures et notamment malgré la culture de l'œillet de Nice qui fut très lucrative après la seconde guerre mondiale, le vignoble se redéveloppa progressivement grâce à l'opiniâtreté de quelques familles de vignerons qui ont su conserver des cépages anciens et locaux très caractéristiques et adaptés à ce territoire.

Les vins de l'indication géographique protégée ont su montrer leur identité propre et développer leur propre notoriété, la production des moines de Lérins en ait la remarquable démonstration avec une gamme de vins reconnue et très bien valorisée.

Outre la valeur intrinsèque de ces produits, force est de constater que le maintien voire le développement de ce vignoble se fait face aux très fortes pressions foncières dont est victime l'ensemble de l'agriculture maralpine et en partie grâce à l'impact économique du tourisme local.

Ainsi, cette production a su s'imposer et valoriser un territoire où la vocation agricole est âprement contestée. Mais le niveau de qualité, constamment recherché par la petite quinzaine d'exploitations familiales qui, sous le statut de Vin de pays, défendent encore la viticulture sur la côte d'Azur et participent ainsi à l'entretien des paysages, justifie la reconnaissance en indication géographique protégée « Alpes-Maritimes ».

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 : 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 cuve par cuve ou par lot pour les vins conditionnés)	Examen organoleptique systématique interne avant conditionnement et commercialisation sur vins en vrac (à la production) Examen organoleptique par sondage au stade du conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs.

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'**Institut National de l'Origine et de la Qualité** (INAO).

Coordonnées : **INAO -** 12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93 555 6 Montreuil-sous-Bois cedex
Standard : 01 73 30 38 99 - **Mél** : 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CÔTES DU TARN »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

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

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

L'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges :

1. «Cunac»
2. «Cabanes »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs et aux vins de raisins surmûris blancs.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 % vol pour les vins blancs et de 10 % vol. pour les vins rouges et rosés.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » complétée du nom de l'unité géographique « Cunac» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 % vol pour les vins blancs et de 10.5 % vol. pour les vins rouges et rosés.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

3. 12.24 meq/l (0,60 g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose),

4. 15.30 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique) pour les vins rouges et pour les vins blancs et rosés contenant plus de 20g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose).

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

a) 150 mg/l pour les vins rouges, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l (Glucose + Fructose),

b) 175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5g/l (Glucose + Fructose),

c) 200 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l (Glucose + Fructose).

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + 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.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités et épicés. Les tanins ronds leur confèrent un caractère léger et gouleyant. Les vins rosés, qualifiés de friands, sont caractérisés par des arômes fruités et épicés associés à de la fraîcheur. Les vins blancs secs sont des vins aromatiques caractérisés par des arômes floraux et fruités. Les vins blancs avec restes de sucre et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

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 « Côtes du Tarn » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn :

- Canton d'Albi : Albi, Arthès, Cagnac-les-Mines, Carlus, Castelnau-de-Lévis, Fréjairolles, Le Garric, Lescure-d'Albigeois, Mailhoc, Marssac-sur-Tarn, Milhavet, Puygouzon, Rouffiac, Sainte-Croix, Saliès, Le Sequestre, Terssac et Villeneuve-sur-Vère.
- Canton de Cadalen : Aussac, Cadalen, Fénols, Florentin, Labessière-Candeil, Lasgraisses et Técou.
- Canton de Castelneau-de-Montmiral : Alos, Andillac, Cahuzac-sur-Vère, Larroque, Campagnac, Castelnau-de-Montmiral, Montels, Puycelci, Saint-Beauzile, Sainte-Cécile-de-Cayrou, Le Verdier et Vieux.
- Canton de Cordes : Amarens, Bournazel, Les Cabannes, Cordes, Donnazac, Frausseilles, Livers-Cazelles, Loubers, Mouzieys-Panens, Noailles, Saint-Marcel, Campes, Souel, Tonnac et Vindrac-Alayrac.
- Canton de Carmaux : Labastide-Gabausse et Taix.
- Canton de Gaillac : Bernac, Brens, Broze, Castanet, Cestayrols, Fayssac, Gaillac,Labastide-de-Lévis, Lagrave, Montans, Rivières et Senouillac.
- Canton de Graulhet : Briatexte, Busque, Graulhet, Missècle, Puybegon et Saint-Gauzens.
- Canton de Lavaur : Ambres, Garrigues, Giroussens, Labastide-Saint-Georges, Lavaur, Lugon, Saint-Agnan, Saint-Jean-de-Rives, Saint-Lieux-lès-Lavaur et Saint-Sulpice.
- Canton de Lisle-sur-Tarn : Lisle-sur-Tarn, Parisot et Peyrole.
- Canton de Monestiès : Combefa et Virac.

- Canton de Rabastens : Coufouleux, Grazac, Loupiac, Mézens, Rabastens et Roquemaure.
- Canton de Réalmont : Orban et Poulan-Pouzols.
- Canton de Salvagnac : Beauvais-sur-Tescou, Montdurausse, Montgaillard, Montvalen, Saint-Urcisse, Salvagnac, La Sauzière-Saint-Jean et Tauriac.
- Canton de Saint-Paul-Cap-de-Joux : Cabanès, Fiac, Saint-Paul-Cap-de-Joux, Teyssode et Viterbe
- Canton de Valderiès : Saint Grégorie et Saussenac.
- Canton de Vaour : Itzac.
- Canton de Villefranche-d'Albigeols : Bellegarde, Cambon, Cunac, Marsal, Mouzieys-Teulet et Saint-Juéry.

La récolte des raisins destinés à l'élaboration de vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » complétée du nom de l'unité géographique « Cunac» est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn: Albi, Arthès, Bellegarde, Cambon, Cunac, Fréjairolles, Marsal, Mouzieys-Teulet, Saint Grégorie, Saint-Juéry.

La récolte des raisins destinés à l'élaboration de vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Tarn » complétée du nom de l'unité géographique « Cabanes» est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn: Briatexte, Cabanes, Graulhet.

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 « Côtes du Tarn » est constituée par les arrondissements de la zone géographique et les arrondissements limitrophes, suivants :

Département du Tarn : Albi et Castres
Département du Tarn-et-Garonne : Montauban
Département de Haute-Garonne : Toulouse

5 – Encépagement

Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

alicante Bouschet N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsault N, duras N, egiodola N, fer servadou N, gamaret N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, jurançon N, malbec N, marselan N, merille N, merlot N, négrette N, portugais bleu N, prunelard N,syrah N et tannat N

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

chardonnay B, chasan B, colombard B, gros manseng B, len de l'el B, listan B, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B, ondenc B, petit manseng B, sauvignon B, sémillon B et ugni blanc B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » complétée du nom de l'unité géographique « Cunac » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins tranquilles 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

A l'exception des vins revendiquant les mentions «primeur» ou «nouveau», les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise à la consommation.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » s'étend sur 115 communes de la moitié ouest du département du Tarn, dans le Sud-Ouest de la France.

Sur le plan géologique, l'aire est située sur la partie Nord du « golfe de l'Albigeois », pays de terrains tertiaires déposés à la fin de l'Eocène et durant l'Oligocène. Cet ancien golfe rempli de sédiments relativement tendres (molasses et calcaires tertiaires notamment) a été très érodé par le Tarn et ses affluents, l'Agout et le Dadou, qui ont déposé leurs alluvions au cours des glaciations successives du quaternaire.

Le climat de la zone géographique est soumis principalement aux deux grandes influences océanique et méditerranéenne. L'influence océanique se fait ressentir en hiver et au printemps, par des précipitations fréquentes associées à des températures relativement douces. Le printemps marque une nette élévation des températures avec, dès le mois d'avril, des températures moyennes passant le seuil de 10°C. L'influence méditerranéenne se fa it ressentir en été et à l'automne. Les températures estivales sont élevées alors que les précipitations sont faibles, notamment au mois de juillet. La pluviométrie annuelle oscille en moyenne entre 700 et 800 millimètres. Les vents dominants sont les vents d'ouest. De type océanique, ils amènent les formations nuageuses et les précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est.

8.2 – Spécificité du produit

L'implantation de la vigne sur le territoire du département du Tarn remonte à l'époque romaine. Montans, village situé sur la rive gauche du Tarn, est au IIème siècle, un important centre de fabrication de poteries et notamment d'amphores et de vases vinaires. A l'évidence, la présence du Tarn favorise le transport des vins, via la Garonne, vers Burdigala et l'océan Atlantique. Néanmoins, c'est au moyen-âge que la culture de la vigne va véritablement se développer, et notamment grâce aux bénédictins qui construisent l'abbaye Saint-Michel en 972 en bordure de Tarn, dans la ville de Gaillac.

Les consuls de Gaillac et de Rabastens établissent en 1221 une charte de respect des bonnes pratiques viticoles allant de la sélection des cépages et des sites d'implantation, au choix des bois des barriques, en passant par le ban des vendanges, l'interdiction de fumer la vigne et l'interdiction d'introduire des vins « étrangers ». Les vins du Tarn vont alors acquérir une notoriété jusqu'en Angleterre et en Hollande, où ils sont acheminés via le Tarn et le port de Bordeaux. A la fin du

XIXème siècle, le phylloxéra détruit quasiment tout le vignoble. Sa reconstruction est laborieuse, entravée par les deux guerres mondiales.

Ce n'est qu'après la Seconde Guerre Mondiale que le vignoble est réellement rétabli, grâce au savoir-faire et au dynamisme des viticulteurs. Ces efforts aboutissent à la définition d'une Appellation d'Origine Simple « Côtes du Tarn » en 1969, la récolte est alors de 30000 hl, puis du vin de pays « Côtes du Tarn» par décret le 16 novembre 1981.

L'indication géographique protégée « Côtes du Tarn » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs.

Les vins rouges sont issus principalement des cépages gamay N et duras N complétés souvent de fer servadou N et de syrah N. Ils sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités et épicés. Ce sont généralement des vins légers et gouleyants, présentant des tanins ronds. Les vins rosés, issus des mêmes cépages, sont caractérisés par des arômes fruités et épicés associés à une fraîcheur agréable ; ils sont particulièrement friands. Les vins blancs secs, issus principalement des cépages sauvignon B, len de l'el B et mauzac B, sont des vins aromatiques caractérisés par des arômes floraux et fruités. Les vins de raisins surmûris blancs présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

L'unité géographique plus petite « Cunac » est réservée aux vins issus des raisins récoltés sur 10 communes situées à l'extrémité est de l'aire géographique. Cette zone de production correspond à une ancienne Appellation d'Origine Simple « Cunac ». L'unité géographique plus petite « Cabanès » est réservée aux vins issus des raisins récoltés sur 3 communes situées entre l'Agout et le Dadou, sur lesquelles un vignoble significatif s'est maintenu.

En 2009, la récolte des vins à indication géographique protégée « Côtes du Tarn » s'élève à près de 180000 hl, répartis entre 55% de vin rouge, 20 % de vin rosé et 25% de vin blanc.

Elle concerne plus de 400 producteurs, répartis en une centaine de chais particuliers, 3 caves coopératives et un négociant-vinificateur.

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

Les conditions naturelles de la région des côtes du Tarn sont particulièrement bien adaptées à la vigne puisqu'on retrouve encore aujourd'hui des pieds de Vitis vinifera ssp sylvestris (vignes sauvages les plus proches parentes de la vigne cultivée) dans la forêt de la Grésigne voisine de la zone de production.

Le climat océanique amène une influence humide favorable à la croissance de la vigne au printemps et une douceur hivernale limitant les risques de forte gelée. L'influence méditerranéenne amène une chaleur sèche estivale et automnale favorable à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin et donc facteur de qualité du vin. Le vent d'Autan influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en début d'automne, ce qui favorise la maturation des raisins et limite le développement des maladies cryptogamiques, donnant des conditions climatiques très favorables à l'élaboration des vins de raisins surmûris blancs notamment. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

Le vignoble est installé sur des sols généralement peu fertiles et bien drainés, se réchauffant facilement, situés sur les terrasses d'alluvions anciennes du Tarn, de l'Agout et du Dadou, ainsi que sur les coteaux et plateaux tertiaires.

Ce vignoble vieux de plus de 2000 ans s'exportait dès ses origines via le Tarn et la Garonne puisque des traces d'amphores provenant de Montans ont été retrouvées depuis le Sud de l'Espagne jusqu'au

Nord de l'Ecosse. Lorsque les bénédictins fondent l'abbaye Saint-Michel, ils déploient un remarquable savoir-faire dans l'organisation d'un trafic commercial sur le Tarn et creusent un important réseau de caves.

Ainsi, au cours de sa longue histoire, le vignoble des Côtes du Tarn s'est développé grâce à sa notoriété acquise au-delà des mers et grâce à des hommes qui n'ont cessé d'améliorer leur savoir-faire.

Grâce à leur attachement à leurs produits et à leur dynamisme, les producteurs entretiennent la notoriété de ces vins dont la dénomination « Côtes du Tarn » est réglementée depuis 1969.

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 « Côtes du Tarn » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest ».

Le nom de l'unité géographique «Sud-Ouest », quand il est mentionné, doit obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit, dans le même champ visuel que celui où figure l'indication géographique protégée « Côtes du Tarn ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique «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 « Côtes du Tarn ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligation déclarative.

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, SO2L, acide malique pour les vins rouges hors primeur)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des vins primeurs ou nouveaux et des vins mono-cépage)	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
TEL. : 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CÔTES DU LOT »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

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

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

L'indication géographique protégée «Côtes du Lot » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Rocamadour », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Côtes du Lot » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs et aux vins mousseux de qualité blancs et rosés.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 % vol. pour les vins blancs et rosés et de 10 % vol. pour les vins rouges.

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

- 15.29 meq/l (0,75g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose) et pour les vins rouges;
- 12.24 meq/l (0.60g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose).

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

- 175 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant moins de 5 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose) ;
- 200 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant plus de 5 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose).

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + 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.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont caractérisés par une couleur pourpre violette plus ou moins soutenue, et des arômes de fruits rouges avec des notes fermentaires. Ils sont agréables à boire jeunes. Les vins tranquilles rosés sont caractérisés par une couleur relativement soutenue. Ils présentent des arômes fruités et des notes acidulées, qui peuvent être modulées par une sucrosité variable.

Les vins tranquilles blancs présentent une couleur jaune soutenue et brillante ainsi qu'une riche complexité aromatique basée sur des notes fruitées (poire, coing) et florales à dominante de fleurs blanches.

Les vins mousseux blancs et rosés présentent une finesse aromatique et une bonne acidité donnant en bouche une fraîcheur gustative agréable associée à de fines bulles. D'un point de vue aromatique, les vins mousseux blancs expriment des notes fermentaires associées à des notes fruitées (poire, coing). Les vins mousseux rosés se distinguent par des notes de fruits exotiques et de pamplemousse. La teneur en sucres est variable.

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 «Côtes du Lot » sont réalisées dans le département du Lot.

La récolte des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Côtes du Lot » complétée du nom de l'unité géographique « Rocamadour » est réalisée sur le territoire de la commune de Rocamadour dans le département du Lot.

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 «Côtes du Lot » est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique suivants :

- dans le département du Lot-et-Garonne : Fumel et Tournon-d'-Agenais ;
- dans le département du Tarn-et-Garonne : Lauzerte, Molières, Montaigu-de-Quercy et Montpezat-de-Quercy.

5 – Encépagement

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

Les principaux cépages entrant dans l'élaboration des vins tranquilles de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » sont :

- Pour la production de vins rouges et rosés : abouriou N, alicante Henri Bouschet N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cinsaut N, cot N, gamay N, jurançon noir N, merlot N, muscat de Hambourg N, segalin N, syrah N et tannat N.
- Pour la production de vins blancs : chardonnay B, chenin B, colombard B, len de l'el B, liliorila B, mauzac B, sauvignon B, semillon B, ugni blanc B et viognier B.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » sont issus de vins de base produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- Pour les vins rosés : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, gamay N, merlot N et syrah N;
- Pour les vins blancs: chardonnay B, chenin B, mauzac B, muscat B, sauvignon B, semillon B et viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » 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

A l'exception des vins revendiquant les mentions «primeur» ou «nouveau», les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise en consommation.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » sont obtenus par première ou deuxième fermentation alcoolique obligatoirement en bouteille.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » s'étend sur l'ensemble du département du Lot, dans le Sud-Ouest de la France.

La majorité de la zone est située sur les causses du Quercy, grands plateaux calcaires ondulés de l'ère secondaire, s'appuyant au nord-ouest sur les terrains primaires des contreforts du Massif Central (le Ségala), et surmontés en bordure sud-ouest par les calcaires tendres du tertiaire (le Quercy blanc).

Le territoire est traversé, d'est en ouest, par 2 grandes rivières, la Dordogne au nord et le Lot plus au sud. Ces rivières ont creusé leurs vallées profondément dans le causse, déposant leurs alluvions au cours des différentes glaciations du quaternaire.

Le climat est de type atlantique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Globalement, les hivers sont froids. Le printemps marque une nette élévation des températures et de la pluviométrie. L'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. Le début de

l'automne est doux et ensoleillé. On note un gradient d'influence atlantique croissant entre les limites orientales et occidentales de la zone. Le nord du département subit une influence continentale plus marquée que le sud, de par la proximité du Massif Central.

8.2 – Spécificité du produit

La vigne est présente dans le Quercy depuis la conquête romaine mais sa culture se développe véritablement à partir du Xème siècle, sur les terres ecclésiastiques des nombreuses abbayes édifiées dans la région. Dans les chartes des communes datées du XIIIème siècle, de nombreux articles font référence à la culture de la vigne.

Certaines abbayes vendent leurs vins au négoce bordelais. Les vins sont alors transportés via le Lot ou la Dordogne jusqu'à Bordeaux, où une partie est expédiée vers l'Europe du Nord. En 1287, des lettres de patente royales sont accordées pour le commerce des vins de la « Côtes du Lot ». Le vignoble se développe, suivant les aléas des rapports conflictuels avec les jurats de Bordeaux qui réglementent le commerce fluvial des vins du « Haut-Pays ».

Au milieu du XIXème siècle, la région du Quercy est un des plus grands vignobles français (40000 hectares). Dès 1876, il est ravagé par le phylloxéra. La culture de la vigne se maintient néanmoins et pour faire face aux fraudes et aux trafics sur l'origine des vins, le syndicat des viticulteurs du Lot est créé en 1929.

La reconstruction du vignoble est laborieuse, entravée par les deux guerres mondiales.

Au sortir de la Seconde Guerre Mondiale, l'état du vignoble est très dégradé et de nombreuses vignes sont abandonnées. Le gel de 1956 lui porte un nouveau coup dur. Cependant, malgré ce contexte difficile, une nouvelle génération d'hommes, dynamiques et déterminés, s'organise pour développer la production. Le vin de pays du Lot est alors défini par décret du 13 septembre 1968.

Au début des années 2000, un petit groupe humain particulièrement dynamique replante de la vigne sur la commune de Rocamadour, commune sur laquelle 200 ha de vigne étaient recensés avant le phylloxéra. Cette démarche a abouti à la production de vins utilisant le nom de la célèbre cité religieuse de Rocamadour.

L'indication géographique protégée « Côtes du Lot » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs ainsi qu'aux vins mousseux de qualité blancs et rosés.

Les vins rouges et rosés sont issus principalement des cépages cot N, merlot N, gamay N, cabernet franc N, tannat N, segalin, syrah N et cabernet-sauvignon N. Les vins rouges sont caractérisés par une couleur pourpre violette plus ou moins soutenue, et des arômes de fruits rouges avec des notes fermentaires. Ils sont agréables à boire jeunes. Les vins tranquilles rosés sont caractérisés par une couleur relativement soutenue. Ils présentent des arômes fruités et des notes acidulées, qui peuvent être modulées par une sucrosité variable.

Les vins blancs sont issus principalement des cépages chardonnay B, chenin B, sauvignon B, semillon B, et viognier B. Les vins tranquilles blancs présentent une couleur jaune soutenue et brillante ainsi qu'une riche complexité aromatique basée sur des notes fruitées (poire, coing) et florales à dominante de fleurs blanches.

Les vins mousseux représentent à ce jour une production confidentielle mais non moins ancienne puisque les premiers vins mousseux sont produits sur la zone en 1970. Les vins mousseux blancs et rosés présentent une finesse aromatique et une bonne acidité donnant en bouche une fraîcheur gustative agréable associée à de fines bulles. D'un point de vue aromatique, les vins mousseux blancs expriment des notes fermentaires associées à des notes fruitées (poire, coing). Les vins mousseux

rosés se distinguent par des notes de fruits exotiques et de pamplemousse. La teneur en sucres est variable.

En 2009, une superficie de près de 600 hectares est exploitée par environ 230 producteurs, répartis en 145 chais indépendants et 2 caves coopératives. Les vins rouges représentent environ 60% de la production. La production de vins rosés s'est développée au cours des 10 dernières années et représente à ce jour 35% de la production ; les vins blancs représentent 5% du volume revendiqué.

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

Les vignerons des Côtes du Lot ont su exploiter et mettre en valeur la combinaison de situations géomorphologiques et topographiques particulières et d'un climat aux influences diverses. 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.

Jouissant d'une antériorité très ancienne sur l'ensemble du département, le vignoble se concentre aujourd'hui autour de la vallée du Lot et sur les côtes et coteaux avoisinants, sur la commune de Rocamadour, et aux confins nord du département, sur les abords de la Cère, affluent de la Dordogne.

La pérennité de ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits. Le groupe humain a su s'adapter au fil du temps en améliorant son savoir-faire afin d'entretenir la notoriété et la réputation d'un vignoble ancien reconstruit après la crise phylloxérique.

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IGP du 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 « Côtes du Lot » 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 « Côtes du Lot ».

L'étiquetage des vins tranquilles blancs et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes du Lot » comporte la mention « demi-sec » ou « moelleux » ou « doux » conformément à la réglementation.

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, acide malique pour les vins rouges hors primeur, surpression pour les vins mousseux)	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs et mono-cépages)	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité charge du contrôle est QUALISUD - 15 avenue de Bayonne- 40500 ST SEVER
TEL. : 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« PUY-DE DÔME »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

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

L'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent de conserver une certaine fraîcheur.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites de manière à conserver fraîcheur et fruité. Parfois élevées en fûts, certaines cuvées, notamment celles issues de pinot noir, se distinguent toutefois par leur rondeur et leur structure.

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 « Puy-de-Dôme » sont réalisées dans le département du Puy-de-Dôme.

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 « Puy-de-Dôme » est constituée par les arrondissements suivants, limitrophes de la zone géographique : Brioude, Saint-Flour.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » sont produits exclusivement à partir de cépages inclus dans la liste ci-dessous :

- Vins blancs : aligoté B., arriloba B., chardonnay B., chasan B., chenin B, grolleau gris G., sauvignon B., sauvignon G., viognier B, roussanne B, marsanne B, pinot B, pinot gris G,
- Vins rosés : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chatus N, corbeau N, cot N, gamaret N, gamay N., gamay de Bouze N., gamay de Chaudenay N., grolleau gris G, grolleau N, merlot N, mondeuse N, noir fleurien N., pinot gris G., pinot d'Aunis N, pinot noir N., portan N., portugais bleu N, sauvignon gris G, syrah N,
- Vins rouges : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chatus N, corbeau N, cot N, gamaret N, gamay N., gamay de Bouze N., gamay de Chaudenay N., grolleau gris G, grolleau N, merlot N, mondeuse N, noir fleurien N., pinot d'Aunis N, pinot noir N., portan N., portugais bleu N, syrah N,
- Vins gris : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chatus N, corbeau N, cot N, gamaret N, gamay N., gamay de Bouze N., gamay de Chaudenay N., grolleau gris G, grolleau N, merlot N, mondeuse N, noir fleurien N., pinot gris G., pinot d'Aunis N, pinot noir N., portan N., portugais bleu N, sauvignon gris G, syrah N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges et 90 hectolitres pour les 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 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Le département du Puy-de-Dôme est situé dans le Massif Central, dans la région Auvergne.

Le vignoble est principalement localisé sur les rebords du bassin de la Limagne et sur les flancs des édifices volcaniques qui la ponctuent entre la chaîne des Monts du Livradois à l'Est, et la chaîne du Sancy à l'Ouest. Les vignes sont en général dispersées en une multitude de petits îlots, presque toujours en situation de coteau bien marqué, à une altitude comprise entre 300 et 600 m.

Les vignes sont implantés sur des sols caractérisés par un très bon comportement thermique, une faible réserve en eau et sont le plus souvent bien exposés. Ils reposent toutefois sur des matériaux très variés pouvant être des marnes, des basaltes, des colluvions volcaniques, des granits, des grave.

Le climat est semi-continental. L'effet de fœhn dû à la présence de la chaîne des Puys et du massif du Sancy, protège la zone viticole des masses humides venant de l'ouest et maintient une température élevée permettant une bonne maturité des raisins.

7.2 – Spécificité du produit

La culture de la vigne dans le Puy-de-Dôme remonte au moins au v^{e} siècle, comme en témoignent les écrits de Sidoine Apollinaire, alors évêque de Clermont. Sous l'impulsion de la noblesse et du clergé,

puis de la bourgeoisie, un vignoble de qualité se développe tout au long du Moyen-âge, et jusqu'à la fin du XVIII^{e} siècle, où la surface plantée atteint environ 21 000 ha, pour atteindre 34000 ha après la Révolution. Grâce au développement des transports fluviaux, les vins d'Auvergne conquièrent le marché parisien, et la superficie plantée atteint 45000 ha en 1895.

Dès 1890, le Phylloxéra se développe rapidement et porte un coup terrible au vignoble auvergnat, qui ne se reconstitue que partiellement après 1900 sous l'impulsion de quelques leaders. Les producteurs unissent alors leurs efforts et créent dès 1935 une cave coopérative à Aubière puis une seconde en 1950, la Cave des Coteaux d'Auvergne aujourd'hui connue sous le nom de Cave Saint-Verny. Enfin une confrérie vigneronne en charge de la promotion des vins d'Auvergne voit le jour en 1948 et favorise la reconquête qualitative.

La production familiale est restée particulièrement forte en Auvergne. La viticulture professionnelle représente aujourd'hui environ 400 ha, et compte environ 120 déclarants, répartis entre une quarantaine de caves particulières et 80 apporteurs à la cave coopérative. Les vins rouges constituent 75% des volumes produits, suivis par les rosés (15%) et les blancs (10%).

Les vins blancs présentent en général une expression aromatique à la fois fraîche et mûre, pouvant évoluer vers des arômes grillés. Ils ont le plus souvent une certaine vivacité, mais aussi de l'ampleur et du "gras" en bouche.

Les vins rosés ou gris, délicats, marient eux aussi la maturité et la fraîcheur. Ils présentent des arômes fréquemment dominés par le fruité et agrémentés de notes minérales.

Les vins rouges essentiellement issus du cépage gamay N (une sélection de gamay N, appelé gamay d'auvergne aux grappes « lâches », et au débourrement tardif est identifiée) ont une couleur habituellement assez soutenue, et leurs arômes souvent fruités dans leur jeunesse peuvent évoluer vers des notes de fruits mûrs confiturés ou d'épices. Là encore, la fraîcheur aromatique est souvent un caractère dominant.

Les cuvées vinifiées en primeur et mises précocement sur le marché se révèlent particulièrement agréables, sur le fruit, avec une très belle expression aromatique pleine de jeunesse.

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

Les vins du Puy-de-Dôme doivent leur singularité au passé volcanique qui reste visible et marqué dans le paysage. Relocalisé sur les pentes des puys, à l'abri des dépressions venant de l'ouest de la chaîne des Puys et du massif du Sancy, le vignoble y trouve des conditions climatiques particulièrement favorables. Il faut en effet souligner l'importance dans ce vignoble de l'effet de fœhn qui régule les températures et limite les pluies. Avec des étés chauds et des précipitations moyennes de 600 mm, la vigne trouve sur les parcelles délimitées pour la récolte du raisin, d'excellentes conditions climatiques durant toute la période végétative. Elles assurent un démarrage précoce du cycle végétatif et un déroulement optimal de la maturité des raisins.

Les sols sont également souvent marqués par ce passé volcanique, et la présence fréquente de colluvions basaltiques confère aux vins un caractère minéral et épicé très intéressant.

La réputation des vins est aussi liée à ce volcanisme et surtout au tourisme associé à celui-ci. Les touristes aiment découvrir les nombreuses spécialités auvergnates dont les vins, les fromages et charcuteries.

Enfin l'altitude relative à laquelle sont situées les vignes permet aux vins (blancs et rosés en particulier) de conserver une fraîcheur et une expression aromatique très agréables malgré des maturités souvent très élevées. Les caractéristiques des sols et du climat permettent de produire à partir des cépages listés des cuvées originales marquées par les spécificités de cette région.

Le lien entre la zone géographique et le produit repose donc sur la combinaison de plusieurs facteurs :

- l'antériorité viticole historique,
- la spécificité géologique liée au volcanisme,

- la forte activité touristique développée autour de ce volcanisme qui profite aux arts culinaires auvergnats,
- le dynamisme du vignoble, et le savoir-faire des hommes.

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

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)	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou 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)
12 rue Rol Tanguy - 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« YONNE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

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

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 Couleur et type de produits

L'indication géographique protégée « Yonne » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs et aux vins mousseux de qualité rosés et blancs.

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

3.2 – Critères analytiques spécifiques

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

3.3 – Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont caractérisés par une robe pourpre soutenue, tirant légèrement sur le grenat et riche en reflets. Ils possèdent un bouquet très fruité (cassis, cerise griotte, framboise, mûre) où entrent parfois des senteurs florales, des notes réglissées ou encore poivrées suivant les cépages mis en œuvre. Au palais, leurs tanins se fondent pour laisser place à une structure ferme et veloutée. Leur acidité leur assure un certain potentiel de garde surtout pour les vins issus de pinot noir, ceux de gamay peuvent être bus plus jeunes, ceux de tressot dénotent par plus de rusticité.

Les vins rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont caractérisés par une robe aux nuances framboise, un nez frais et fruité en harmonie avec la bouche gourmande et vive.

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont caractérisés par une robe assez claire, or pâle ou or vert. Ils s'expriment par un nez très frais, vif et minéral. Suivant les cépages, on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron, le sous-bois et le champignon

(mousseron). Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. Le vieillissement les rend plus doré et plus épicé. Au palais, les arômes gardent longtemps leur fraîcheur.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » en rosé ou en blanc sont élaborés de manière à conserver fraîcheur et fruité.

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

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 « Yonne » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.

5 – Encépagement

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

1 - pour les vins rouges : césar N, Gamay N, pinot noir N, tressot N

2 - pour les vins rosés : pinot noir N

3 - pour les vins blancs : aligoté B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G, sauvignon blanc B

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 110 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

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

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

La zone géographique s'étend sur l'ensemble du département de l'Yonne, qui se situe dans la partie la plus septentrionale de la région Bourgogne.

Elle correspond pour la plus grande partie de son territoire aux formations sédimentaires du Bassin parisien. Les substrats sont majoritairement calcaires. Entre les régions de l'Auxerrois et de l'Avallonnais, une bande de sables et d'argiles générant des sols siliceux, traverse le département du sud-ouest au nord-est. La craie est localement masquée par des formations d'argiles et sables à silex du Cénozoïque sur les plateaux du Sénonais.

Au sud du département, le Morvan se caractérise par la présence de granite, donnant des sols très acides.

L'ensemble de la zone géographique est drainée par la rivière Yonne et ses affluents, coulant vers le nord-ouest et le centre du Bassin parisien où elle se jette dans la Seine.

Les paysages sont variés, constitués par de grandes vallées alluviales (Yonne et ses affluents) et des plateaux recoupés par des « cuestas », reliefs parfois vigoureux formés par l'érosion différentielle des calcaires durs et des niveaux tendres.

Le climat est de type océanique légèrement modifié par des influences continentales : il se marque par un régime de précipitations modéré et régulier (650 millimètres annuels seulement à Auxerre), sans sécheresse estivale affirmée et des températures plutôt fraîches (moyenne annuelle : 10,8 ℃).

Les risques de gelées potentielles sont enrayés par le choix de parcelles bien situées et bien orientées.

8.2 - Spécificité du produit

L'existence de la vigne dans la région remonterait selon toute vraisemblance à la période gallo-romaine, comme en témoigne l'existence d'une frise sculptée représentant des raisins découverte à Escolives-Saint-Camille, au sud d'Auxerre. L'abbaye de Saint-Germain d'Auxerre, fondée au VIème siècle, a très tôt possédé d'importants vignobles.

Historiquement, la zone géographique correspond à la « Basse-Bourgogne », connue dès le Moyen-âge pour son importante production viticole dont le débouché principal était la région parisienne, grâce à l'Yonne, navigable jusqu'au sud d'Auxerre. En 1248, Fra Salimbene, moine fransiscain auteur de chroniques, rapporte après un séjour à Auxerre que « monts, coteaux, plaines et champs sont … couverts de vigne ». La ville de Joigny, installée sur les rives de l'Yonne, était au Moyen-âge une cité de vignerons et un important port d'embarquement de vins à destination de Paris. Durant plusieurs siècles, jusqu'au XIXème siècle et ses bouleversements techniques et sanitaires, l'économie régionale a largement été soutenue par la viticulture.

Ce sont uniquement les cépages traditionnels de la région qui ont été retenus pour caractériser cette indication géographique protégée. Ils sont toujours vinifiés seul comme cela en est l'usage ; ainsi les vins en révèlent toute leur typicité modulée par le millésime, le sol et les hommes qui les élèvent.

La région produit des vins secs, blancs, rouges et rosés, caractérisés par leur fraîcheur et l'intensité de leur fruité. Leur structure est fondée sur une acidité bien présente et, pour les vins rouges, une structure tannique élégante.

Les vins mousseux de qualité sont produits sur l'ensemble de la zone à partir des cépages chardonnay et pinot qui leur confèrent fruité et fraîcheur.

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

La zone géographique est sous l'influence d'un climat tempéré relativement frais. Les cépages traditionnels retenus pour l'indication géographique protégée sont particulièrement bien adaptés à ces conditions climatiques. Leur précocité permet l'obtention de récoltes bien mûres, d'un grand potentiel aromatique. Les vignerons ont su maintenir ce potentiel de production qui a donné aux vins de l'Yonne leur caractère et leur réputation.

L’IGP Yonne représente aujourd’hui l’héritage d’une histoire viticole continue presque bimillénaire. Elle est riche des traditions et des savoir-faire transmis au cours du temps.

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)	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 S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon - BP 266 - 21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50 - Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com

S.A.S. ICONE Bourgogne 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 S.A.S. ICONE Bourgogne, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« SAÔNE-ET-LOIRE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire », initialement reconnue vin de pays de « vin de pays de Saône-et-Loire», par le décret n°68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 Couleur et type de produits

L'indication géographique protégée «Saône-et-Loire» est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Saône-et-Loire » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

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

3.3 – Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges présentent des robes de belle intensité, le nez dévoile des notes de fruits rouges telle la cerise ou des notes minérales issues du terroir local, la bouche est équilibrée et d'une bonne persistance aromatique avec des tannins souples. Ces vins ont un potentiel de garde de 5 à 8 ans.

Les vins rosés possèdent des robes roses pâles aux reflets saumonés, un nez avec des notes de pêche, la bouche est d'une grande fraîcheur avec un côté bonbon acidulé.

Les vins blancs se caractérisent par des robes or pâle, un nez minéral et floral, une bouche florale ou de fruit charnu.

Pour les vins blancs issus de raisins surmûris, la robe est profonde et chaleureuse avec un nez complexe de fleurs, de fruits et d'épices qui s'ouvre sur une bouche ample et gourmande.

Les vins mousseux présentent des nez discrets, au fruité délicat avec en bouche légèreté et fraîcheur.

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 « Saône-et-Loire » sont réalisées dans le département de Saône-et-Loire.

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 « Saône-et-Loire » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique :
Département de l'Ain : arrondissement de Bourg-en-Bresse
Département de l'Allier : arrondissements de Moulins et Vichy
Département de Côte d'Or : arrondissement de Beaune
Département du Jura : arrondissements de Dole et de Lons le Saunier
Département de la Loire : arrondissement de Roanne,
Département de la Nièvre : arrondissement de Château Chinon
Département du Rhône : arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire» sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

1 - pour les vins rouges : césar N, gamaret N, Gamay N, merlot N, pinot noir N, syrha N
2 - pour les vins rosés : césar N, gamaret N, Gamay N, merlot N, meunier N, pinot gris G, pinot noir N, sauvignon gris G, syrha N
3 - pour les vins blancs : aligoté B, auxerrois B, césar R, chardonnay B, chasselas B, chenin B, gamay N, gamaret N, melon B, merlot N, meunier N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, saint-pierre doré B, sauvignon blanc B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, syrha N, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

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

Pour ces vins, 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.

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

Pour les vins de raisins surmûris, 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 au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire» doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

8– Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique s'étend sur l'ensemble du département de la Saône-et-Loire, dans la partie méridionale de la région Bourgogne. Comme son nom l'indique, le département est partagé entre deux bassins : la vallée de la Loire à l'ouest, la plaine de Bresse, drainée par la Saône à l'est. La partie centrale du département, plus élevée, correspond à l'axe Charolais-Morvan, terminaison nord du Massif Central.

Les substrats des régions du Charolais et du Morvan sont principalement composés de roches souvent métamorphiques du paléozoïque, granites, schistes, roches volcaniques, et dans l'Autunois et le Bassin de Montceau-les-Mines de sédiments continentaux, grès, schistes parfois houillers. Les versants est et ouest de l'axe charollais sont formés de roches sédimentaires du Jurassique, à dominante calcaire, intensément fracturées.

Enfin, des fossés d'effondrement tertiaires (Bresse à l'est et Bassin du Roannais à l'ouest) sont comblés par des sédiments à dominante marneuse (calcaires argileux) où s'intercalent des sables et des calcaires lacustres. Les remplissages sont souvent masqués par les alluvions quaternaires de nature sableuse de la Loire, la Saône et leurs affluents.

Les sols sont extrêmement variés du fait de la diversité des substrats. Acides sur les massifs anciens ainsi que sur les formations tertiaires où ils apparaissent lessivés et peu drainants, ils sont calcaires ou faiblement décarbonatés sur les plateaux calcaires.

Le département baigne dans un climat océanique frais légèrement marqué par des nuances continentales. Les précipitations sont modérées (de 600 à 800 millimètres, annuels, plus de 1000 millimètres sur les sommets du Morvan) et se répartissent régulièrement au cours de l'année. La température moyenne annuelle est proche de 11 °C. L a continentalité se marque par un pic pluvieux estival (pluies orageuses). Dans la partie bressane toutefois, des influences méridionales se font sentir, marquées principalement par la sécheresse estivale et un pic pluvieux automnal.

La combinaison de ces éléments créé ainsi un milieu propice à la culture de la vigne.

8.2 – Spécificité du produit

Le département de Saône-et-Loire est partagé entre deux régions viticoles historiques ayant chacune leurs particularités. A l'ouest, les régions tournées vers la vallée de la Loire ont bénéficié du fleuve leur assurant des débouchés commerciaux en direction de Paris et de l'océan, tant pour les produits agricoles que pour les vins. La période d'euphorie de la vigne s'est située entre 1840 et 1900, on recensait 3000 Ha de vignes sur les communes de Mailly, Iguerande, Semur en Brionnais, Fleury-la - Montagne, St Julien de Jonzy et St Bonnet de Cray. En 1930 on compte 177 hectares sur la seule commune de Fleury pour une production de 4598 HL.

Les cépages traditionnels sont originaires aussi bien de la Bourgogne que des vignobles du Val de Loire. En blanc, ce sont l'aligoté, le chardonnay, l'auxerrois, le sauvignon, le chenin blanc, le melon de Bourgogne, le riesling, le St Pierre doré. Pour les cépages rouges, on trouve le pinot Noir et divers gamays. La présence des hybrideurs et pépiniéristes de cette époque, Mr Ravat, créateur de plants et Mr Burdin sur les communes de Marcigny et Iguerande laissaient entrevoir une activité viticole importante sur le territoire du Brionnais.

Du vin mousseux élaboré en méthode traditionnelle était produit sur la commune de Semur en Brionnais avec les cépages St Pierre doré et chardonnay, les derniers furent produits en 1958.

La façade bressanne s'apparente plus nettement à la Bourgogne viticole, avec un vignoble complanté en cépages locaux. La production viticole importante de la région chalonnaise bénéficiait à la fois de courant commerciaux communs aux vins fins et d'un débouché local important constitué par les grands bassins industriels et miniers de la région de Montceau-les-Mines, le Creusot et Autun.

Pour faire face aux demandes importantes en vins ordinaires tout en se préservant du phylloxéra, les vignobles de Saône-et-Loire se sont orientés vers le début du XX^{ème} siècle vers la plantation d'hybrides producteurs directs. Cette production est restée importante jusque dans les années cinquante, où les cépages traditionnels ont repris le dessus.

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

La Saône-et-Loire est située à un carrefour d'influences entre deux grandes régions viticoles ayant en commun leur caractère climatique septentrional. L'encépagement est déterminé par cette implantation géographique et privilégie des cépages locaux, bien adaptés aux conditions relativement fraîches.

La notoriété des vins de l'IGP « Saône-et-Loire » s'appuie sur un développement viticole particulièrement prospère dans cette région à la fin du XIXème siècle sous l'effet conjugué du développement des voies de communication modernes et du besoin suscité par le développement de l'industrie en son cœur.

Le vignoble actuel a gardé d'importantes traces de ce passé, tant dans sa distribution géographique que dans la présence d'une culture viticole forte.

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 ».

Les dimensions des caractères du nom du cépage ne doivent pas excéder le double de celles des caractères du nom de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » et le nom du cépage doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire ».

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)	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 S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon - BP 266 - 21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50 - Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
S.A.S. ICONE Bourgogne 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 S.A.S. ICONE Bourgogne, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DE L'AIN »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » initialement reconnue Vin de pays de l'Ain, par le décret n° 68- 807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée «Coteaux de l'Ain» peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

- « Pays de Gex »
- « Revermont »
- « Val de Saône »
- « Valromey »

3 – Description des produits

3.1- Type de produit.

L'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés, blancs.

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

La mention « primeur » est réservée aux vins tranquilles.

3.2- Normes analytiques.

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5% vol.

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

3.3- Description organoleptique des vins.

Pour les vins tranquilles blancs, il est recherché un équilibre entre la fraîcheur, la minéralité et une expression aromatique variétale. Les vins sont parfois légèrement perlants.

Les vins rosés ont aussi cette fraîcheur et des nuances aromatiques de petits fruits rouges, le profil variant selon les cépages utilisés.

Les vins rouges sont légers, peu tanniques, faciles et agréables à boire dans leur prime jeunesse.

Les vins mousseux de qualité, blancs ou rosés, présentent une mousse fine. Les caractéristiques aromatiques varient selon les cépages et sont généralement de type floral ou rappelant les fruits à chairs blanches.

Les vins mousseux de qualité rouges présentent très souvent des notes aromatiques dominées par des arômes de petits fruits rouges.

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 « Coteaux de l'Ain » sont réalisées dans le département de l'Ain.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » complétée de l'une des unités géographiques ci-dessous est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain.

- pour l'unité géographique « Pays de Gex » :

Cessy, Challex, Chevry, Collonges, Crozet, Divonne-les-BCoteaux de l'Ains, Échenevex, Farges, Ferney-Voltaire, Gex, Grilly, Léaz, Ornex, Péron, Pougny, Prévessin-Moëns, SCoteaux de l'Aint-Genis-Pouilly, SCoteaux de l'Aint-Jean-de-Gonville, Sauverny, Ségny, Sergy, Thoiry, Versonnex, Vesancy, Bellegarde-sur-Valserine, Lancrans, Confort

- pour l'unité géographique « Revermont » :

Bohas-Meyriat-Rignat, Ceyzériat, Chavannes-sur-Suran, Coligny,Courmangoux, Drom, Germagnat, Jasseron, Journans, Meillonnas, Montagnat, Neuville-sur-Coteaux de l'Ain, Pouillat, Pressiat, Ramasse, Revonnas, Salavre, SCoteaux de l'Aint-Just, SCoteaux de l'Aint-Martin-du-Mont, Simandre-sur-Suran, Tossiat, Treffort-Cuisiat, Verjon, Villereversure

- pour l'unité géographique «Valromey » :

Artemare, Belmont-Luthézieu, Champagne-en-Valromey, Chavornay, Sutrieu, Talissieu, Vieu, Virieu-le-Petit

- pour l'unité géographique «Val de Saône» :

Amareins, Beauregard, Chaleins, Fareins, Francheleins, Guéreins, Lurcy, Messimy-sur-Saône, Montmerle-sur-Saône

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 de l'Ain » complétée ou non par l'une des unités géographiques définies au point 4 est constituée par les arrondissements limitrophes de l'aire géographique suivants :

Mâcon (département de la Saône et Loire), Villefranche-sur-Saône (département du Rhône), Lons-le-Saunier (département du Jura) et Chambéry (département de la Savoie).

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » sont produits à partir des cépages suivants :

Aligoté B, Altesse B, Arvine B, Auxerrois B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Cardinal R, Carignan N, Carmenère N, César N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas Rs, Chatus N, Chenin B, Cinsault N, Clairette B, Clairette Rs, Corbeau N, Folle Blanche B, Furmint B, Gamaret N, Gamay N, Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N, Gamay Fréaux N, Gewurtztraminer Rs, Grenache B, Grenache G, Grenache N, Gringet B, Jacquère B, Landal N, Marsanne B, Melon B, Mècle N, Merlot N, Meunier N, Molette B, Mondeuse B, Mondeuse N, Müller-Thurgau B, Muscat à petits grCoteaux de l'Ains B, Muscat à petits grCoteaux de l'Ains Rg, Muscat à petits grCoteaux de l'Ains Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat cendré B, Muscat de Hambourg N, Persan N, Pinot B, Pinot G, Pinot N, Plantet N, Portan N, Poulsard N, Riesling B, Roussanne B, Roussette d'Ayze B, Sauvignon B, Sauvignon G, Savagnin B, Seyval B, Sylvaner B, Syrah N, Trousseau N, Velteliner rouge précoce Rs, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » complétée ou non du nom de l'une des unités géographiques définies au point 2 sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 100 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.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

L'Ain, cours d'eau qui traverse du nord au sud le département éponyme a également donné son nom à l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain ». La zone géographique se situe sur la frange supérieure de la région Rhône-Alpes, bordée au nord respectivement par le massif jurassien et à l'est par le fleuve Rhône et le massif alpin. Un autre fleuve, la Saône, délimite sa partie ouest.

Son territoire présente une diversité de reliefs qui prennent la forme d'une succession de monts entaillés par des combes et formant des plateaux. Le fossé bressan (Bresse, plaine de l'Ain, Val de Saône) s'appuie sur les contreforts du Revermont. Au nord-est s'étend le pays de Gex qui appartient au bassin du Léman séparé du reste du département de l'Ain par une cluse profonde entaillée par le fleuve Rhône.

Les sols sont à dominante calcaire et marneuse avec des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes), des moraines glaciaires ou des alluvions anciennes. On trouve des coteaux sur éboulis calcaires ou sur terrains argilo calcaires.

La région est dominée par le climat océanique, avec des précipitations abondantes et régulières. Le vignoble reste cependant sous les influences méridionale et continentale : si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone connaît également des étés chauds.

Dans ce contexte, l'orientation et l'altitude prennent une grande importance pour offrir à la vigne des sites favorables à la maturité des raisins.

8.2 – Spécificité du produit

Les Romains, en bons agronomes, trouvèrent et exploitèrent dans la région les vignes gauloises laissées à l'abandon.

Au Moyen Age, seuls subsistent des vignobles de qualité donnant des vins fins d'un goût délicat. La quasi-exclusivité viticole que conservèrent les moines jusqu'au XVIIIe siècle tient à l'absence de motivation commerciale dans le monde rural de l'Ain.

Le vignoble de l'Ain connut son apogée entre les années 1830 et 1870 avec une superficie en vignes dans le département de l'Ain dépassant 20 000 hectares. Le docteur Jules Guyot, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la vigne représente 25 % du produit agricole du département.

Depuis cette époque, le vignoble de l'Ain est implanté en coteaux, sur des sites reconnus et identifiés dans les enquêtes citées ci-dessus. Les vins produits dans le Pays de Gex, le Revermont, le Val de Saône et le Valromey constituent une importante partie de la production des vins de l'Ain identifiée par les consommateurs.

Le vignoble de l'Ain s'est ainsi établi sur les sites les plus favorables, souvent sur les pentes en bordure des fleuves ou du lac Léman, au nord-est de l'aire géographique de production, constituant un vignoble en îlots. Dans ces îlots, les viticulteurs ont utilisé divers cépages en recherchant la meilleure adéquation entre le terrain, les contraintes climatiques et les caractéristiques culturales et physiologiques de ces cépages. C'est ainsi que furent introduites au XVème siècle, les vignes conduites en « hautins ou « hutins ». Les plants de vigne sont plantés autour d'un arbre auquel les sarments s'accrochent, échappant ainsi à la rigueur du climat et permettant un gain de place non négligeable. Conséquence de la crise phylloxérique, cette méthode de conduite a quasiment disparu de nos jours.

Située au carrefour des influences viticoles jurassienne, suisse, savoyarde, beaujolaise et bourguignonne, le vignoble des Coteaux de l'Ain a emprunté à ses voisins des cépages qui ont trouvé des terroirs d'expression sur ces coteaux tels le Chasselas, le Chardonnay, l'Aligoté ou le Gamay qui sont venus compléter la liste de cépage plus locaux.

La diversité d'adaptation de ces cépages se retrouve dans la variété des produits que propose cette IGP. La production est centrée majoritairement sur les vins blancs secs et les vins rouges.

Pour les vins tranquilles blancs, il est recherché un équilibre entre la fraîcheur, la minéralité et une expression aromatique variétale. Les vins sont parfois légèrement perlants.

Les vins rosés ont aussi cette fraîcheur et des nuances aromatiques de petits fruits rouges, le profil variant selon les cépages utilisés.

Les vins rouges sont légers, peu tanniques, faciles et agréables à boire dans leur prime jeunesse.

Les vins mousseux de qualité, blancs ou rosés, présentent une mousse fine. Les caractéristiques aromatiques varient selon les cépages généralement de type florale et rappelant les fruits à chairs blanches.

Les vins mousseux de qualité rouges présentent très souvent des notes aromatiques dominées par des arômes de petits fruits rouges.

Ces vins sont le plus souvent présentés au consommateur avec la mention du cépage.

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

La diversité des situations pédoclimatiques ainsi que l'influence des vignobles voisins a conduit les vignerons à implanter de nombreux cépages et à diversifier également la production en types de produits différents localisés sur les sites où la vigne, protégée des influences continentales du climat de l'Ain peut assurer la maturité de ses fruits.

L'élaboration de vins tranquilles, de vins mousseux est également le fruit du savoir faire de vignerons inventifs devant composer en permanence avec les contraintes du milieu.

Cette palette de produits, reconnue par les consommateurs, participe à la réputation des vins de l'IGP « Coteaux de l'Ain ». Cette réputation plutôt locale et régionale évolue encore aujourd'hui, développée

et portée par le dynamisme des opérateurs de l'IGP intervenant au sein des dénominations géographiquement identifiées dans le cahier des charges. Ces éléments concourent à la spécificité des vins de l'Ain.

Par leur action de restructuration du vignoble, les vignerons producteurs de l'IGP « Coteaux de l'Ain » participent à la caractérisation du paysage de leur territoire et concourent ainsi à 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 ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Val de Saône», « Revermont », « Pays de Gex » et « Valromey » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Coteaux de l'Ain ».

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)	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 :
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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« COMTÉS RHODANIENS »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION -CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Comtés Rhodaniens », initialement reconnue « Vin de Pays des Comtés Rhodaniens » par le décret du 13 octobre 1989, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Comtés Rhodaniens » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Comtés Rhodaniens » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Comtés Rhodaniens» présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est 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. »

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur 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. Pour les vins blancs et rosés, les process utilisés permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité.

Les vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs, élaborés à partir des mêmes exigences qualitatives de récolte offrent des palettes aromatiques et des structures de vins identiques aux vins tranquilles. La prise de mousse leur confère de plus une vivacité, une fraîcheur et une persistance aromatique qui vont de pair avec l'équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique « Comtés Rhodaniens » sont réalisées sur les territoires des communes suivantes

situées dans les départements de l'Ain, de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère, de la Loire, du Rhône, de la Savoie, de la Haute-Savoie, de la Saône-et-Loire :

Département de l'Ain

- Canton de Seyssel : toutes les communes.

Département de l'Ardèche

- Cantons de Annonay-Nord, Annonay-Sud, Antraigues-sur-Volane, Aubenas, Bourg-Saint-Andéol, Chomérac, Joyeuse, Largentière, Rochemaure, Saint-Félicien, Saint-Péray, Satillieu, Serrières, Thueyts, Tournon-sur-Rhône, Vallon-Pont-d'Arc, Valgorge, Vals-les-Bains, (Les) Vans, Villeneuve-de-Berg, Viviers, (La) Voulte-sur-Rhône : toutes les communes,

- Canton de Lamastre : communes de (Le) Crestet, Désaignes, Empurany, Gilhoc-sur-Ormèze et Lamastre,

- Canton de Privas : communes de Coux, Dunière-sur-Eyrieux, Flaviac, Les Ollières-sur-Eyrieux et Saint-Vincent-de-Durfort,

Département de la Drôme

- Cantons de Buis-les-Baronnies, Bourg-lès-Valence, Die, Dieulefit, Grignan, Loriol-sur-Drôme, Marsanne, Montélimar 1, Montélimar 2, Nyons, Pierrelatte, Portes-lès-Valence, Rémuzat, Romans-sur-Isère 1, Romans-sur-Isère 2, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Vallier, Séderon, Tain-l'Hermitage, Valence 1, Valence 2, Valence 3, Valence 4 ; toutes les communes,

- Canton de Bourg-de-Péage : communes d'Alixan, Bésayes, Châteauneuf-sur-Isère, Chatuzange-le-Goubet,

- Canton de Crest-Nord : communes d'Allex, Aouste-sur-Sye, Beaufort-sur-Gervanne, Crest, Eurre, Mirabel-et-Blacons, Montoison, Montclar-sur-Gervanne et Suze.

- Canton de Crest-Sud : communes d'Autichamp, Chabrillan, Divajeu, Francillon-sur-Roubion, Grane, Piégros-la-Clastre, Puy-Saint-Martin, La Répara-Auriples, La Roche-sur-Grane, Saou et Soyans,

- Canton de Chabeuil : communes de Barcelonne, Chabeuil, Châteaudouble, Malissard, Montélier, Montmeyran, Montvendre et Upie,

- Canton de Châtillon-en-Diois : communes de Châtillon-en-Diois, Menglon, Saint-Roman.

- Canton de Luc-en-Diois : communes de Barnave, Luc-en-Diois, Montlaur-en-Diois, Poyols, Recoubeau-Jansac,

- Canton de Saillans : communes d'Aubenasson, Aurel, Chastel-Arnaud, Espenel, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Sauveur-en Diois, Vercheny.

Département de l'Isère

- Communes de Les Adrets, Agnin, Allevard, Anjou, Annoisin-Chatelans, Aoste, Arandon, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Les Avenières, La Balme-les-Grottes, Barraux, Beaucroissant, Bougé-Chambalud, Le Bouchage, Bourgoin-Jallieu, Bouvesse-Quirieu, Brangues, La Buisse, La Buissière, Cessieu, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Chanas, Chapareillan, Charnècles, La Chapelle-de-la-Tour, La Chapelle-de-Surieu, La Chapelle-du-Bard, Charrette, Chasse-sur-Rhône, Le Cheylas, Cheyssieu, Chimilin, Chonas-l'Amballan, Chozeau, Chuzelles, Claix, Clonas-sur-Varèze, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Corenc, Les Côtes-d'Arey, Coublevie, Courtenay, Cras, Crémieu, Creys-Mépieu, Crolles, Dizimieu, Dolomieu, Domène, Estrablin, Eyzin-Pinet, Faverges-de-la-Tour, La Flachère, Fontaine, Fontanil-Cornillon, Froges, Gières, Goncelin, Granieu, Le Gua, Hières-sur-Amby, Hurtières, Izeaux, Jardin, Laval Leyrieu, Lumbin, Luzinay, Meylan, Moidieu-Détourbe, Moirans, Montalieu-Vercieu, Montcarra, Moras, Morestel, Morêtel-de-Mailles, Morette, Le Moutaret, La Murette, Murianette, Noyarey, Optevoz, Passins, Parmilieu, Le Péage-du-Roussillon, La Pierre, Poliénas, Pontcharra, Le Pont-de-Claix, Pont-Évêque, Porcieu-Amblagnieu, Quincieu, Réaumont, Renage, Revel, Reventin-Vaugris, Rives, La Rivière, Les Roches-de-

Condrieu, Rochetoirin, Romagnieu, Roussillon, Ruy, Sablons, Saint-Alban-de-Roche, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Baudille-de-la-Tour, Saint-Blaise-du-Buis, Saint-Cassien, Saint-Chef, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Egrève, Saint-Etienne-de-Crossey, Saint-Hilaire-de-Brens, Saint-Jean-de-Moirans, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Lattier, Saint-Marcel-Bel-Accueil, Saint-Martin-le-Vinoux, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Paul-de-Varces, Saint-Paul-d'Izeaux, Saint-Pierre-d'Allevard, Saint-Prim, Saint-Quentin-sur-Isère, Saint-Romain-de-Jalionas, Saint-Romain-de-Surieu, Saint-Savin, Salagnon, Saint-Sorlin-de-Morestel, Saint-Sorlin-de-Vienne, Saint-Victor-de-Morestel, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Salaise-sur-Sanne, Sassenage, Septème, Sermérieu, Seyssuel, Siccieu-Saint-Julien-et-Carisieu, Soleymieu, Sonnay, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Trept, La Tronche, Tullins, Vasselin, Varces-Allières-et-Risset, Vatilieu, Vénérieu, Venon, Vernas, Vernioz, , Le Versoud, Vertrieu, Veurey-Voroize, Veyrins-Thuellin, Veyssilieu, Vézeronce-Curtin, Vienne, Vif, Villard-Bonnot, Villemoirieu, Ville-sous-Anjou, Villette-de-Vienne, Vignieu, Voiron, Voreppe, Vourey.

Département de la Loire

- Cantons de Boën, Montbrison, Néronde, Pélussin, Saint-Jean-Soleymieux, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Galmier, Saint-Germain-Laval, Saint-Just-Saint-Rambert : toutes les communes,

- Canton de Charlieu : communes de Boyer, Chanbon, Charlieu, Jarnosse, Maizilly, Mars, Nandax, Pouilly-sous-Charlieu, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Villers, Vougy,

- Canton de La Grand-Croix : communes de Cellieu, Chagnon,

- Canton de La Pacaudière : communes de Le Crozet, Changy, La Pacaudière, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Forgeux-Lespinasse,

- Canton de Perreux : communes de Combre, Commelle-Vernay, Le Coteau, Coutouvre, Montagny, Notre-Dame-de-Boisset, Parigny, Saint-Vincent-de-Boisset,

- Canton de Rive-de-Gier : communes de Châteauneuf, Dargoire, Genilac, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Tartaras,

- Canton de Roanne-Nord : communes de La Bénisson-Dieu, Briennon, Mably, Roanne (fraction),

- Canton de Roanne-Sud : communes de Lentigny, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Riorges, Roanne (fraction), Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire, Saint-Léger-sur-Roanne, Villemontais, Villerest,

- Canton de Saint-Germain-Laval : communes de Amions, Bully, Dancé, Grézolles, Luré, Nollieux, Pommiers, Saint-Germain-Laval, Saint-Georges-de-Baroille, Saint-Julien-d'Oddes, Saint-Martin-la-Sauveté, Saint-Paul-de-Vézelin, Saint-Polgues, Souternon,

- Canton de Saint-Haon-le-Châtel : communes de Ambierle, Noailly, Renaison, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Germain-Lespinasse Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Romain-la-Motte,

- Canton de Saint-Symphorien-de-Lay : communes de Cordelle, Neulise, Pradines, Saint-Cyr-de-Favières, Saint-Priest-la-Roche, Vendranges.

Département du Rhône

- Communes de Alix, Anse, L' Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Émeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-Le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-

Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon,

- Canton de Condrieu : communes d'Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Sainte-Colombe, Trèves, Tupin-et-Semons,

- Canton de Givors : communes d'Échalas, Saint-Jean-de-Touslas,

- Canton de Mornant : communes de Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin, Soucieu-en-Jarrest.

Département de la Saône-et-Loire

- Communes de Chaintré, Châtenay, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand.

Département de la Savoie

- Communes de La Chapelle-Blanche, Laissaud,

- Cantons d'Aiguebelle, Aix-les-Bains-Nord-Grésy, Aix-les-Bains-Centre, Aix-les-Bains-Sud, Albens, Albertville-Nord, Albertville-Sud, Chambéry-Nord, Chambéry-sud, Chambéry-sud-ouest, Chamoux-sur-Gelon, Cognin, Grésy-sur-Isère, La Motte-Servolex, Le Pont-de-Beauvoisin, La Ravoire, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Genix-sur-Guiers, Yenne : toutes les communes,

- Canton de Montmélian : communes d'Apremont, Arbin, La Chavanne, Chignin, Francin, Les Marches, Les Mollettes, Montmélian, Myans, Planaise, Sainte-Hélène-du-Lac, Saint-Pierre-de-Soucy, Villard-d'Héry, Villaroux,

- Canton de La Rochette : communes d'Arvillard, Le Bourget-en-Huile, La Croix-de-la-Rochette, Détrier, Etable, Le Pontet, Presle, La Rochette, Rotherens, La Table, La Trinité, Le Verneil, Villard-Sallet.

Département de la Haute-Savoie

- Cantons d'Annemasse-Nord, Annemasse-Sud, Bonneville, Cruseilles, Douvaine, Evian-les-Bains, Frangy, Saint-Julien-en-Genevois, Seyssel, Thonon-les-Bains-Est : toutes les communes, Thonon-les-Bains-Est : toutes les communes.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique « Comtés Rhodaniens » sont réalisées sur les territoires des communes ci-dessus désignées à l'exception du département de la Drôme où ces opérations sont réalisées exclusivement sur les territoires des communes suivantes :

Département de la Drôme

- Cantons de Bourg-lès-Valence, de Portes-lès-Valence, de Saint-Donat-sur-l'Herbasse, de Saint-Vallier, de Tain-l'Hermitage, de Romans-sur-Isère 1, de Romans-sur-Isère 2, de Valence 1, de Valence 2, de Valence 3, de Valence 4 : toutes les communes,

- Canton de Bourg-de-Péage : communes d'Alixan, Bésayes, Châteauneuf-sur-Isère et Chatuzange-le-Goubet,

- Canton de Chabreuil : communes de Barcelonne, Chabeuil, Châteaudouble, Malissard, Montélier, Montvendre, Montmeyran et Upie,

- Canton de Die : toutes les communes à l'exclusion d'Aix-en-Diois, Barsac, Die, Laval-d'Aix, Molière-Glandaz, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Sainte-Croix,

- Canton de Saillans : commune de Chastel-Arnaud,

- Canton de Crest-Nord : communes d'Allex, Crest, Eurre, Mirabel-et-Blacons, Montoison,

- Canton de Crest-Sud : communes d'Autichamp, Chabrillan, Divajeu, Francillon-sur-Roubion, Grane, Puy-Saint-Martin, La Répara-Auriples, La Roche-sur-Grane, Saou et Soyans.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comtés Rhodaniens » sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants :

aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, biancu gentile B, bourboulenc B, brun argenté N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, carignan blanc B, carignan N, chambourcin N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, colombard B, cot N, couderc noir N, counoise N, egiodola N, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, jurançon noir N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de Brunel N, plant droit N, plantet N, portan N, portugais bleu N, poulsard N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, ravat blanc B, rayon d'or B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, romorantin B, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, rubilande Rs, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, semillon B, servanin N, seyval B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, trousseau N, ugni blanc B, valdiguié N, valérien B, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N, viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comtés Rhodaniens » complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages sont produits à partir des cépages suivants :

chardonnay B, gamaret N, gamay N, marsanne B, pinot noir N, roussanne B, syrah N, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comtés Rhodaniens » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 98 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 7 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

La région Rhône Alpes possède une vocation viticole reconnue, partagée entre ses vins d'appellation d'origine contrôlée et sa production revendiquée en indication géographique protégée traditionnellement dénommée « vins de pays ».

Au sein de cette région, la production revendiquée en « vins de pays » s'est essentiellement construite sur des productions de petites zones : « Coteaux des Baronnies » (10 à 15 000 hl), « Comté de Grignan » (10 000 hl), « Collines Rhodaniennes » (10 à 15 000 hl), « Coteaux du Grésivaudan » (1 000 hl), « Balmes dauphinoises » (1 000 hl), « Allobrogie » (moins de 10 000 hl), « Urfé » (3 000 hl), « Coteaux de Montélimar » (moins de 3 000 hl) et plus récemment, à partir de la

récolte 2006 « Gaules » (1 000 à 4000 hl). La zone « Coteaux de l'Ardèche » (350 à 400 000 hl) demeurant l'exception.

De cet éparpillement des volumes produits a émergé l'idée d'un regroupement qui permettrait une meilleure reconnaissance des vins par le consommateur.

Le vin de pays régional « Comtés Rhodaniens » reconnu en 1989 permet l'assemblage de vins bénéficiant initialement de l'une des dénominations de petite zone citées plus haut, après qu'un examen organoleptique ait permis d'en valider le niveau qualitatif.

Le vin de pays régional « Comtés rhodaniens » a donc une emprise géographique large en s'étendant sur 9 départements, même si le cœur de la zone de production est principalement centré sur l'Ardèche, la Drôme et le Rhône.

7.1 - Spécificité de la zone géographique

En Ardèche, les vignobles dédiés aux vins de pays sont installés dans la moitié sud du département selon trois dominantes sectorielles qui sont le Bas Vivarais, le plateau du Coiron et le couloir rhodanien. Le climat y est déjà presque méditerranéen, avec des températures hivernales douces (+3° à +4° C en janvier). La ventosité est marquée, avec le « mistral » venant du nord-est, avec le « vent du midi » soufflant du sud et des vents d'ouest porteurs d'humidité. Le réseau hydrographique y est moins dense (porosité des sols) que dans les sols cristallins. Les sols sont riches et fertiles, la vigne est présente en partage avec arboriculture, céréales, élevage. La rive droite du Rhône offre dans cette partie sud de l'Ardèche un étroit liseré de plaines alluviales, souvent soumis au mistral (vent dominant). Le Rhône y tempère les variations de température et l'influence méditerranéenne se fait sentir. Le vignoble y est installé en coteaux.

Le département de la Drôme, également situé dans l'axe rhodanien (rive gauche du Rhône), peut être divisé en deux grands ensembles : les massifs préalpins (reliefs couvrant au deux-tiers la surface départementale) et la dépression rhodanienne. Les vallées de la Drôme (au nord), de l'Eygues et de l'Ouvèze (au sud) pénètrent et aèrent ces reliefs assez vigoureux, marqués par l'érosion (altitude moyenne de 1 300 à 1 500 m). La dépression rhodanienne est en fait un grand bassin sédimentaire, varié et irrégulier, qui doit son unité au Rhône et qui se présente comme une série de petits bassins successifs séparés par des défilés (Saint-Vallier, Tain, Cruas, Donzère). Cette particularité topographique a compartimenté l'ensemble en plusieurs petites régions naturelles d'importance inégale. Essentielle à l'économie de la Drôme, l'agriculture propose, à travers un tissu d'exploitations essentiellement familiales, des productions très diversifiées : arboriculture, polyculture, semences, oliveraies, lavande et plantes aromatiques, etc. La culture de la vigne est pratiquement une constante sur l'ensemble du territoire, mais elle occupe plus particulièrement piémonts et coteaux. Les sols ont majoritairement une origine sédimentaire (du Trias aux alluvions quaternaires). Les alluvions récentes se retrouvent particulièrement dans la vallée du Rhône, la plaine de Valence (confluence de l'Isère), la vallée du Roubion, la vallée de la Drôme. Les influences climatiques de la Drôme sont variées : de type continental au nord, qui se transforme progressivement en type méditerranéen au sud de Valence, avec une influence montagnarde marquée (secteur Préalpes) au-dessus de 600 à 700 m d'altitude.

Plus au nord, le département du Rhône est limitrophe des départements de l'Ain, de l'Isère, de la Loire et de la Saône-et-Loire. Les moyennes montagnes des monts du Beaujolais (au nord) et des monts du Lyonnais (au sud), bordées à l'est par la plaine de la Saône, puis par la vallée du Rhône (au niveau de Lyon) composent le paysage. Le territoire « Comtés Rhodaniens » couvre ici la zone de production du vin de pays des Gaules, située au nord de Lyon et s'étendant au nord du département sur plus de quatre vingt communes (ainsi que onze communes du département de Saône-et-Loire). Deux secteurs géologiques majeurs, séparés par le Nizerand, sont identifiables. Au nord de cette rivière, la roche est granitique, se désagrégeant en sable plus ou moins acide (arène granitique). C'est sur ces sols capables de freiner la vigueur du cépage gamay N que le vignoble est majoritairement planté. Au sud du Nizerand, se trouvent des coteaux calcaires, parfois schisteux. Les profils des vins y sont plus fins. Le climat du Rhône est, comme pour le reste de la région, de type semi-continental avec des influences alternées des climats méditerranéen, continental et océanique. Les hivers sont assez rigoureux (gelées parfois fortes et chutes de neiges épisodiques) et les étés sont chauds et ensoleillés. Le vent y souffle souvent : le mistral se fait sentir régulièrement à partir du nord de la

vallée du Rhône et le vent de sud souffle souvent et parfois violemment à l'avant des perturbations en provenance du sud-ouest.

Autour de ce noyau (Ardèche-Drôme-Rhône), l'emprise du territoire « Comtés Rhodaniens » offre plus de singularité puisqu'il recoupe les zones de production de l'indication géographique protégée « Isère » (territoires des vins de pays des Coteaux du Grésivaudan et des Balmes Dauphinoises) et de l'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » (ancré très majoritairement en Savoie). Dans le département de l'Isère, on pourra distinguer quelques zones :

- la vallée du Grésivaudan, portion du sillon alpin au nord-est de Grenoble en direction de Chambéry, qui s'étend de Meylan jusqu'à la commune de Chapareillan à la limite du département de la Savoie. Les vignes sont implantées sur des coteaux exposés sud-est (éboulis calcaires) en piémont du massif de la Chartreuse,

- au sud de Grenoble, entre les massifs du Vercors à l'ouest et ceux du Dévoluy et des Ecrins à l'est, se situe le Trièves constituant l'extrémité sud du sillon Alpin. C'est un territoire de moyenne montagne (entre 500 et 1200 mètres d'altitude) fait de coteaux abrupts cultivés en terrasses, implantés dans les cirques surplombant les méandres du Drac et les coteaux de la vallée de l'Ébron, à forte pente et exposés au sud-ouest,

- au nord-est de Bourgoin-Jallieu, entre les communes de Crémieu et La Tour-du-Pin, une série de vallons parallèles, orientés est-ouest, offrent d'une part de magnifiques coteaux exposés au sud (microclimat favorable) : c'est le territoire des collines mollassiques du Bas-Dauphiné, des plateaux calcaires jurassiques (plateau de l'Isle de Crémieu).

Relativement protégé des vents froids venant de l'est par le massif alpin et des avancées atlantiques par le Massif Central, l'Isère jouit d'un climat à la fois tempéré et contrasté (2000 à 2100 h/an d'ensoleillement – 900 mm/an de pluies), mais sans extrêmes. Après un hiver froid et brumeux, l'été chaud et sec permet à la vigne de compenser le retard de pousse souvent enregistré au sortir du printemps.

Quant au vignoble de l'indication géographique protégée « Vin des Allobroges », il couvre un vaste espace confiné au nord et à l'ouest par le lac 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. Ce territoire « allobroge » s'étend des derniers chainons 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. Le climat est à la fois soumis aux influences océaniques (vents d'ouest apportant humidité, modération des amplitudes thermiques), et, aux influences continentale (froid sec) et méridionale (douceur). Le vignoble profite des modulations climatiques offertes par la topographie. Il est le plus souvent orienté sud, sud-est ou ouest et installé en coteaux entre 250 à 600 m d'altitude. En façade ouest du massif alpin, il bénéficie d'une pluviométrie confortable (supérieure à 1000 mm/an), d'un ensoleillement moyen (1600 h/an) mais avec une arrière saison chaude.

7-2 Spécificité du produit

Dans ce secteur, l'alternance pendant l'été de journées chaudes et de nuits plutôt fraîches permet d'obtenir une maturité complète des cépages régionaux qui gardent ainsi souplesse, fraîcheur et une minéralité marquée.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comtés rhodaniens » peuvent être des vins de cépages issus de l'assemblage de cépages très ancrés dans l'histoire régionale, tels que le viognier B, la marsanne B, la roussanne B, la syrah N, le gamay N, le pinot N mais aussi des cépages d'implantation plus récente comme le chardonnay B.

Dès lors, la spécificité de la production naît de cette exigence, à savoir élaborer et proposer principalement des vins monovariétaux mais aussi des assemblages de cépages qui sauront satisfaire les consommateurs :

- les vins blancs sont caractérisés par la combinaison harmonieuse entre fraîcheur, notes fruitées ou florales, voire minéralité en fonction du cépage,

- le goût du raisin, du fruit rouge frais seront préservés pour que les vins rouges s'expriment dès leur jeunesse, notamment pour les vins issus du cépage gamay N.

- les vins rosés, à la robe peu soutenue, légers et vifs sont élaborés avec l'apport technologique de la maîtrise des températures (préservation des arômes primaires) et du pressurage direct.

Les vins mousseux de qualité peuvent s'appuyer sur des vins de base suffisamment vifs et assez peu alcooliques notamment pour les vins blancs et rosés. Cette structure confère aux profils aromatiques voisins de ceux des vins tranquilles une fraîcheur et une persistance liées à la prise de mousse.

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

Pour comprendre ce qui a fondé le « vin de pays des Comtés Rhodaniens », il est nécessaire d'en saisir l'histoire, celle qui a réuni les hommes et leur savoir faire. Et notamment celle des relations viticoles et agricoles nouées dans un premier temps entre la Drôme et l'Ardèche, puis plus récemment avec le Rhône.

Sur ce sillon Rhodanien, les traditions viticoles et arboricoles ont engendré une véritable économie régionale transversale. Cette culture d'un « moyen pays rhodanien » se retrouve parfaitement dans l'IGP « Comtés Rhodaniens ». Ce n'est d'ailleurs pas tout à fait un hasard si les premiers marchés d'exportation furent conclus vers la Suisse, elle-même proche du sillon rhodanien.

Concernant les vins, l'idée fondatrice était de réserver des cuvées de vins issus de cépages bien ancrés dans la culture vigneronne régionale, comme la syrah N, le gamay N, le viognier B, la marsanne B, la roussanne B, mais aussi le chardonnay B. Dans un objectif qualitatif, dès la reconnaissance de ce vin de pays en 1989, les producteurs se sont imposé une dégustation systématique des lots préalablement agréés en vins de pays de petite zone.

Dans ce sillon rhodanien où les exploitations viticoles sont souvent mixtes (parcellaire de l'exploitation pour partie en aire d'appellation et pour l'autre en dehors), la diversification de l'offre est une nécessité, permettant d'avoir une production complémentaire à côté de vins plus complexes élaborés en d'appellation d'origine contrôlée.

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

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 : 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 cuve par cuve ou par lot pour les vins conditionnés)	Examen organoleptique systématique interne avant conditionnement et commercialisation pour les ventes vrac (à la production) ; Examen organoleptique par sondage au stade du conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs.

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est CERTIPAQ - 44 rue La Quintinie - 75015 - Paris
Tél : 01 45 30 92 92 - Fax : 01 45 30 92 93

CERTIPAQ 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 CERTIPAQ, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« VAUCLUSE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Vaucluse », initialement reconnue Vin de Pays du Vaucluse par le décret 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Vaucluse » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions du présent cahier des charges :

- « Aigues »,
- « Principauté d'Orange ».

3 – Description des produits – couleurs – types de produits - normes analytiques spécifiques

3.1 – Type de produits

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

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9%.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont des vins d'assemblage de cépages. Les cépages grenache N, syrah N, merlot N voire cabernet-sauvignon N constituent le noyau de base de ces vins, dans lesquels se retrouvent en dénominateur commun des arômes de fruits noirs, d'épices, des notes de cuir et de chocolat amer, voire des notes poivrées.

A la base des vins rosés, l'utilisation de cépages tels le grenache N ou le cinsault N donnent des vins aux arômes de fruits rouges.

La vivacité et la minéralité, des notes de pomme ou de tilleul caractérisent les vins blancs souvent issus du chardonnay B.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » sont réalisées dans le département du Vaucluse.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée par le nom de l'unité géographique « Aigues » est réalisée sur le territoire des communes suivantes, dans le département de Vaucluse :

Ansouis, Apt, Auribeau, Bastide des Jourdan (la), Bastidonne (la), Beaumettes (les), Beaumont de Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières d'Aigues, Cabrières d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Isle sur la Sorgue (l'), Joucas, Lacoste, Lagarde d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Motte d'Aigues (la), Murs, Oppède, Pertuis, Peypin d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Martin de la Brasque, Saint Pantaléon, Saint Saturnin d'Apt, Sannes, Saumane, Sivergues, Taillades (les), Tour d'Aigues (la), Vaugines, Viens, Villars, Villelaure, Vitrolles.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée par le nom de l'unité géographique « Principauté d'Orange » est réalisée sur le territoire des communes suivantes, dans le département de Vaucluse :

Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret sur Aigues, Chateauneuf du Pape, Courthézon, Crestet, Entrechaux, Faucon, Grillon, Jonquières, Lagarde Paréol, Lamotte du Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Saint Marcellin, Saint Romain en Viennois, Sainte Cécile les Vignes, Travaillan, Sablet, Séguret, Sérignan du Comtat, Uchaux, Vaison la Romaine, Valréas, Villedieu, Violès, Visan.

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 « Vaucluse» complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique (département du Vaucluse) à savoir :

- au nord, en limite avec le département de la Drôme : arrondissement de Nyons,
- à l'est, en limite avec le département des Alpes de Haute Provence : arrondissement de Forcalquier,
- à l'est, en limite avec le département du Var : arrondissement de Brignoles,
- au sud, en limite avec le département des Bouches du Rhône : arrondissements d'Arles et d'Aix-en-Provence,
- à l'ouest, en limite avec le département du Gard : arrondissement de Nîmes,
- au nord-ouest, en limite avec le département de l'Ardèche : arrondissement de Privas.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants :

abondant B, abouriou N, aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, arrufiac B, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, counoise N, courbu B, courbu noir N, crouchen B, danlas B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, folignan B, folle blanche B, franc noir de haute-saône N, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, gros vert B, jacquère B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, len de l'el B, liliorila B, lival N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, plant droit N, portan N, portugais bleu N, poulsard N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, ribol N, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, romorantin B, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, select B, semebat N, semillon B, servanin N, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, trousseau N, ugni blanc B, valdiguié N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 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 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

A l'origine du nom du département « Vaucluse », on trouve l'expression médiévale Vallis Clausa (« vallée close » en latin). Ce nom « Vaucluse » désignait auparavant un village proche d'Avignon, situé dans un site encaissé aux pieds d'une falaise (de 230 m) des Monts du Vaucluse d'où jaillit

encore de nos jours la plus importante source de France. Afin d'éviter les confusions dues à cette homonymie, le village fut rebaptisé en « Fontaine-de-Vaucluse ».

Le département de Vaucluse, sur la rive gauche du Rhône, au sud de l'axe rhodanien, est rattaché à la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, située au sud-est de la France. Il est limitrophe des départements du Gard (à l'ouest), de l'Ardèche (au nord-ouest), de la Drôme (au nord), des Alpes-de-Haute-Provence (à l'est), du Var (contact sur une faible distance) et des Bouches-du-Rhône au sud.

Les limites administratives du département de Vaucluse sont pour la plupart naturelles puisqu'on trouve le fleuve Rhône, à l'ouest (de la ville de Bollène au nord, jusqu'à la confluence avec la Durance au sud), la rivière le Calavon à l'est, les rivières le Toulourenc et l'Aigues au nord. A défaut, les limites ont été dessinées ou sont historiques (ex : le canton de Valréas est une enclave « vauclusienne » dans le département limitrophe de la Drôme).

Le département présente un contraste frappant entre deux types de régions naturelles à savoir, les plaines et les reliefs montagneux environnants.

Les plaines (environ 45% du département) sont localisées essentiellement dans la partie occidentale. La plus importante est celle du Comtat Venaissin qui, par extension, recouvre la plaine alluviale du Rhône, les plaines d'Orange, les plaines alluviales de la basse vallée de la Durance. A cette entité se raccordent en autant de ramifications, les plaines alluviales de la Durance (de Cavaillon à Pont-de-Mirabeau), de la basse vallée du Calavon (en aval des Beaumettes), des moyennes vallées de l'Aigues et de l'Ouvèze.

Les reliefs sont dominés par le Mont-Ventoux (1909 m) au nord / nord est du département, qui fait partie d'une ligne de crêtes orientées ouest-est. Le versant sud de ce « seigneur » se prolonge par le plateau d'Albion ou de Saint-Christol (altitude comprise entre 600 et 1200 m), bordé, au sud, par les Monts de Vaucluse (point culminant : 1256 m). Le relief le plus méridional, au sud du bassin d'Apt, est la montagne du Luberon culminant à 1125 m.

La jonction entre plaines et montagnes est assurée par des reliefs généralement rocheux émergeant des plaines, accentuant ainsi les contrastes topographiques. Le plus remarquable exemple est le massif de Suzette où se dressent les dentelles de Montmirail (altitude moyenne 500 m).

Géologiquement, la prévalence de l'origine sédimentaire des sols est forte, s'étageant du Trias au Quaternaire. A noter l'exception très marginale (en Luberon) due à la présence de Lherzolite, roche endogène basique d'origine volcanique.

Le département couvre deux grands domaines géologiques bien distincts : le couloir rhodanien constitué de plaines et à l'est la Provence subalpine composées de reliefs comme le Mont-Ventoux, la montagne de Lure, les plateaux d'Albion et de Saint-Christol, les monts de Vaucluse et le massif du Luberon. Très venteux du fait du mistral, le couloir rhodanien favorise de très bonnes conditions sanitaires contre l'oïdium et le mildiou. Y prédominent les alluvions récentes ou anciennes du Rhône, de la Basse-Durance et de leurs affluents (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues, Calavon). Le domaine subalpin est principalement constitué d'une série très épaisse de calcaires dont un faciès particulier, les calcaires urgoniens, joue un grand rôle morphologique, tectonique et hydrogéologique. Cette Provence subalpine préserve la vigne des déficits hydriques et lui offre d'intéressantes amplitudes thermiques.

Le département de Vaucluse, en raison de sa situation géographique, subit les influences de trois des quatre climats majeurs de France : le climat méditerranéen pour sa partie sud, le climat montagnard pour sa partie nord-est (Monts de Vaucluse et massif des Baronnies) et l'influence toute relative du climat semi-continental pour sa partie nord-ouest. Ces influences sont toutefois atténuées par une nette prédominance du climat méditerranéen, avec l'assurance d'une bonne fécondation de la vigne.

L'ensoleillement annuel moyen est important. Les précipitations sont mal réparties sur l'année, relativement concentrées sur la période automne-hiver. Le mistral joue un rôle important dans ce climat, vent froid et sec venu du nord, avec des vitesses régulièrement proches de 100 km/h en rafales. Il permet notamment la concentration des baies au moment de la maturation et offre tout au long du cycle végétatif des conditions optimales de lutte contre les maladies cryptogamiques.

7.2 – Spécificité du produit

En ce début de XXI^{ème} siècle, les vins IGP « Vaucluse » sont déclarés à la récolte pour environ 200 000 hl, dont 40 à 45 000 hl avec la possibilité de mentionner la zone « Principauté d'Orange » et 5 à 6 000 hl la zone « Aigues ».

Dans le département, la culture vigneronne est encore très attachée à la production de raisins noirs et à l'élaboration de vins rouges. Ceci se traduit par la répartition moyenne suivante : 45 à 50 % des volumes produits en vin rouge, 30 à 35 % en vin rosé et 15 à 20% en vin blanc.

Les vins de l'IGP sont produits à partir d'une palette de cépages et offrent ainsi une large variété aromatique :

- les cépages cinsault N, clairette B, bourboulenc B, tous trois nés dans les vignobles méditerranéens français,
- les grenaches B et N, le carignan N et le mourvèdre N d'origine ibérique,
- la syrah N, le viognier B, et à un degré moindre (en surfaces), la roussanne B, la marsanne B, dont l'origine est signalée du côté du Dauphiné.
- l'ugni B dont l'origine la plus probable est la Toscane.

Les producteurs ont cependant souhaité, et réussi, la diversification de cet encépagement en introduisant dès les années 80 de nouveaux cépages, pour la plupart des variétés « reconnues » sur la marché mondial, tels le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le chardonnay B, le sauvignon B mais aussi le vermentino B et des cépages métis d'obtention plus récente, aux caractéristiques tout aussi intéressantes tels le chasan B, le marselan N, et le caladoc N. Ainsi des cépages rouges, tels le merlot N, le cabernet-sauvignon N, peuvent venir soutenir la constitution et la structure des vins quand ils ne sont pas orientés spécifiquement vers l'élaboration de vins de « cépage ».

Pour les vins rosés, des macérations très courtes voire le pressurage direct sont de plus en plus mis en œuvre pour offrir des vins rosés aux robes de plus en plus pâles.

Les producteurs proposent également une gamme variée de vins de « cépage » dont le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le caladoc N, le marselan N, le chardonnay B, la roussanne B, le viognier B.

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

Plus de la moitié des villages vauclusiens vivent de la vigne, grâce aux vignerons attachés à leurs terres, qu'elles soient inscrites en aires d'appellation d'origine contrôlée ou en indication géographique protégée. Fruit d'un savoir faire ancestral, les vignerons ont su diversifier leurs produits au fil des années. Ainsi, dans le Vaucluse, une place importante est réservée à l'élaboration de vins IGP qui bénéficient d'une forte demande au niveau local grâce au tourisme particulièrement développé dans cette zone géographique. La notoriété des vins d'AOC produits dans le département accompagne la réputation des vins IGP reconnus pour leur variété aromatique. Cette production de vins à indication géographique est principalement localisée au cœur des zones des appellations d'origine Luberon et Ventoux.

La production des vins à indication géographique s'inscrit dans la tradition, le savoir-faire d'une population vigneronne qui veut - et doit nécessairement - proposer une gamme diversifiée répondant à toutes les demandes du marché. « … Au temps jadis où l'accueil du voyageur se faisait de monastère en monastère autour d'un verre de vin, celui-ci est resté symbole d'échange, de chaleur humaine, de joie de vivre... en un mot d'art de vivre et c'est celui du Vaucluse ».

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	documentaire
Rendement	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

L'autorité chargée du contrôle est **CERTIPAQ**,

44 rue La Quintinie - 75015 – PARIS

Tél : 01.45.30.92 92 - Fax : 01 45 30 92 93

CERTIPAQ 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 CERTIPAQ, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« PÉRIGORD »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Périgord », initialement reconnue vin de pays du « Périgord », par le décret du 25 octobre 1996, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Périgord » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes « Dordogne », « Vin de Domme », selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5% vol.

3.3 - Description organoleptique des vins

De la complémentarité des cépages aquitains et locaux, les vins rouges tirent souplesse et rondeur avec des tanins parfois un peu granuleux ce qui leur confère un certain caractère.

Les vins rosés présentent pour leur part des nez fruités avec une belle fraîcheur en finale.

Les vins blancs secs sont aussi fruités, légers en bouche mais avec un beau volume et une pointe d'acidité en finale.

Les vins rouges bénéficiant de la mention « Vin de Domme » sont des vins fruités et souples. Les vins élevés en fûts de chêne présentent une couleur rouge rubis aux arômes fruités et marqués par une touche réglissée et légèrement boisée.

Les vins rosés bénéficiant de la mention « Vin de Domme », d'une couleur soutenue présentent un nez très expressif avec des notes de fruits rouges. En bouche, un bel équilibre avec du volume, une finale longue et chaleureuse avec de la fraîcheur caractérisent ces vins.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Périgord » sont réalisées :

1. dans le département de Dordogne,

2. sur le territoire de la commune suivante du département du Lot : Salviac.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » complétée du nom de l'unité géographique « Dordogne » sont réalisées dans le département de la Dordogne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » complétée du nom de l'unité géographique « Vin de Domme » sont réalisées :

a) sur le territoire des communes suivantes du département de Dordogne : Bouzic, Campagnac-lès-Quercy, Castelnaud-la-Chapelle, Cénac-et-Saint-Julien, Daglan, Domme, Florimont-Gaumier, Groléjac, Nabirat, Saint-Aubin-de-Nabirat, Saint-Cybranet, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Martial-de-Nabirat, Saint-Pompont, Veyrines-de-Domme,

b) sur le territoire de la commune suivante du département du Lot : Salviac.

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges et rosés :

Abouriou N, Aléatico N, Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Aramon N, Aramon gris G , Arinarnoa N, Arrouya N, Aubun N, Bachet N, Béclan N, Béquignol N, Bouchalès N, Bouillet N, Brachet N, Brun argenté N, Brun Fourca N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Calitor N, Carcajolo N, Carignan N, Carmenère N, Castets N, César N, Chatus N, Chenanson N, Cinsaut N, Cot N, Corbeau N, Counoise N, Courbu noir N, Duras N, Durif N, Egiodola N, Ekigaïna N, Etraire de la Dui N, Fer N, Feunate N, Franc noir de Haute-Saône N, Fuella nera N, Gamaret N, Gamay N, Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N, Gamay Fréaux N, Ganson N, Gascon N, Gouget N, Gramon N, Grassen N, Grenache N, Grolleau N, Joubertin N, Jurançon noir N, Lival N, , Mancin N, Manseng noir N, Marselan N, Mérille N, Merlot N, Meunier N, Milgranet N, Mollard N, Mondeuse N, Monerac N, Morrastel N, Mourvaison N, Mourvèdre N, Mouyssaguès N, Muresconu N, Muscardin N, Muscat de Hambourg N, Négret de Banhars N, Négrette N, Nielluccio N, Noir Fleurien N, Persan N, Petit Verdot N, Pineau d'Aunis N, Pinot noir N, Piquepoul noir N, Plant droit N, Portan N, , Poulsard N, Prunelard N, Ribol N, Rivairenc N, Saint-Macaire N, Sciaccarello N, Segalin N, Semebat N, Servanin N, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Téoulier N, Terret noir N, Tibouren N, Tressot N, Trousseau N, Valdiguié N. Velteliner rouge précoce Rs

- pour les vins blancs :

Abondant B, Aligoté B, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aranel B, Arbane B, Arriloba B, Arrufiac B, Aubin B, Aubin vert B, Auxerrois B, Barbaroux Rs, Baroque B, Biancu Gentile B, Blanc Dame B, Bouquettraube B, Bourboulenc B, Bouteillan B, Camaralet B, Carcajolo blanc B,

Carignan blanc B, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chenin B, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Claverie B, Codivarta B, Colombard B, Courbu B, Crouchen B, Danlas B, Elbling B, Folignan B, Folle blanche B, Furmint B, Genovèse B, , Goldriesling B, Graisse B, Grenache blanc B, Grenache gris G, Gringet B, Grolleau gris G, Gros Manseng B, Gros vert B, Jacquère B, Jurançon blanc B, Knipperlé B, Lauzet B, Len de l'El B, Liliorila B, Listan B, Macabeu B, Marsanne B, Mauzac B, Mauzac rose Rs, Mayorquin B, Melon B, Merlot blanc B, Meslier Saint-François B, Molette B, Mondeuse blanche B, Montils B, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat cendré B, Muscat Ottonel B, Ondenc B, Orbois B, Pagadebiti B, Pascal B, Perdea B, Petit Courbu B, Petit Manseng B, Petit Meslier B, Picardan B, Pinot blanc B, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Précoce Bousquet B, Précoce de Malingre B, Raffiat de Moncade B, , Riminèse B, Rivairenc blanc B, Rivairenc gris G, Romorantin B, Rosé du Var Rs, Roublot B, Roussanne B, Roussette d'Ayze B, Sacy B, Saint Côme B, Saint-Pierre doré B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Savagnin rose Rs, Select B, Sémillon B, Servant B, , Terret blanc B, Terret gris G, Tourbat B, Ugni blanc B, Velteliner rouge précoce Rs, Verdesse B, Vermentino B, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Périgord » 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 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Le Périgord, que l'on assimile au département de la Dordogne, se situe au sud-ouest de la France. C'est un pays de transition entre le massif central érodé, et le vaste bassin sédimentaire aquitain.

Il est traversé du nord-est au sud-ouest par un réseau hydrographique composé entre autres de l'Isle, de la Vézère et de leurs affluents mais surtout au sud du département de la Dordogne.

Le Périgord bénéficie pleinement des influences atlantiques tant au niveau des températures que de la pluviométrie. Le gradient de température diminue du sud-ouest vers le nord-est au fur et à mesure que l'altitude s'élève. Pour la pluviométrie, c'est le phénomène inverse.

Le climat est un climat océanique dégradé avec une amplitude thermique annuelle plus marquée et des précipitations moins abondantes que sur le littoral aquitain. Le printemps est généralement plus humide que l'hiver et les vents dominants sont de secteur ouest.

Géomorphologiquement, la zone de production est un causse aride avec de nombreux phénomènes karstiques (grottes, gouffres, dolines, pertes et résurgences) traversée par la vallée très encaissée du Céou.

Le paysage est très tranché avec quelques zones de céréaliculture dans les fonds de vallon, des versants abrupts et des bords de plateau où le calcaire affleure et où ne pousse qu'une végétation de taillis de chênes verts et de genévriers.

Les zones de culture se trouvent sur les parties sommitales des plateaux et des croupes lorsque le calcaire a suffisamment été érodé pour porter un sol.

Si la forêt est dominante dans les zones calcaires incultes, l'agriculture est présente sur les altérites avec un peu de céréale, de l'élevage ovin, mais aussi des noyers et une production de fraises dans le secteur de Nabirat et quelques cultures de tabac dans la vallée de la Dordogne.

La vigne trouve tout naturellement sa place sur les plateaux calcaires bien exposés et bien aérés.

Les cartographes du XVIIIème siècle (Belleyme en particulier) montrent que le vignoble se situait tout le long de la vallée de la Dordogne avec deux pôles importants autour de Bergerac et de Domme et en écharpe au nord-est du département au pied des premiers contreforts du massif central à la limite des schistes et des calcaires.

Aujourd'hui le vignoble se concentre en Bergeracois et sur le canton de Domme qui connaît un certain renouveau.

7.2 – Spécificité du produit

Comme dans tout le Sud-Ouest, la vigne s'est implantée en Périgord à l'époque romaine.

Depuis l'origine, c'est la rivière Dordogne, seul vecteur de transport par l'intermédiaire des gabares, qui a joué un rôle déterminant sur le commerce des vins dits du haut pays.

Les vins qui descendaient de la Dordogne, mais aussi de la Garonne, du Lot et du Tarn ont pu se maintenir et se développer jusqu'aux ravages du phylloxéra, apparu vers 1880. Le vignoble a continué à régresser suite au deuxième coup fatal porté par la Première Guerre Mondiale qui a privé les vignobles d'une génération d'hommes. Il s'est maintenu essentiellement en Bergeracois.

L'encépagement, à base de cépages aquitains et locaux, est largement dominé par le merlot et les cabernets en rouge et le sauvignon et le sémillon en blanc avec parfois un peu de chardonnay.

De cette complémentarité, les vins rouges vont tirer souplesse et moelleux avec des tanins parfois un peu granuleux ce qui leur confère un certain caractère.

Les vins rosés présentent pour leur part des nez fruités avec une belle fraîcheur en finale.

Les vins blancs secs sont aussi fruités, légers en bouche mais avec un beau volume et une pointe d'acidité en finale.

La région de Domme du fait de son éloignement de Bordeaux a moins souffert de la guerre de cent ans. Pendant toute la période qui a suivi la guerre de cent ans, on s'efforce de restaurer le vignoble et de planter de nouvelles vignes comme l'attestent de nombreux documents notariés.

Vers 1260, le Comte de Toulouse percevait la Vinée sur certains territoires dans la région de Domme. La vente de vin à Sarlat est réglementée par les anciens statuts de 1288 confirmés par les lettres patentes de 1299.

Le 12 septembre 1784, la communauté de Domme instaure le principe du ban des vendanges « afin de conserver la réputation des vins du pays qui ne peut que se perdre si les vendanges se font avant que les raisins aient acquis leur parfaite maturité ».

Les chais se trouvent principalement à proximité immédiate des ports d'embarquement à savoir ceux de Domme et de Castelnaud afin de permettre la descente des vins sur des gabarres.

A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra porte un premier coup fatal au vignoble qui comptait alors plus de 2 800 hectares de vigne

Il faudra attendre 1993 pour qu'une association composée d'agriculteurs, de techniciens agricoles et d'élus locaux se créée et permette la reconstitution du vignoble.

La production actuelle dans la région de Domme se décline en vins rouges et rosés. Les vins rouges sont des vins fruités et souples. Ceux élevés en fûts de chêne présentent une couleur rouge rubis aux arômes fruités et marqués par une touche réglissée et légèrement boisée.

Les vins rosés bénéficiant de la mention « Vin de Domme », d'une couleur soutenue présentent un nez très expressif avec des notes de fruits rouges. En bouche, un bel équilibre avec du volume, une finale longue et chaleureuse avec de la fraîcheur caractérisent ces vins.

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

Les liens historiques et culturels avec le grand voisin bordelais ont marqué le vignoble du Périgord. S'il y a une continuité géomorphologique et climatique, il y a aussi une continuité culturale et l'encépagement est constitué par les mêmes cépages aquitains.

Les liens commerciaux ont permis de maintenir un dialogue et un échange de savoir-faire entre les deux communautés viticoles voisines.

La production totale des vins de pays du département de la Dordogne est réalisée par 25 producteurs dont 6 caves-coopératives et elle représente en moyenne 8500 hectolitres de vins rouges et rosés et 2500 hectolitres de vins blancs.

Pour le vin de Domme, le lien à la zone géographique repose aussi bien sur le milieu naturel que sur sa réputation.

En effet, l'anticlinal de Campagnac-les-Quercy constitue une pointe qui est venue s'insérer dans les calcaires crétacés.

Les formations jurassiques du Portlandien et du Kimméridgien portent des calcaires qui se délitent en plaques pour donner des pierres plates appelées lauzes. Ces plaques de calcaire ont d'ailleurs été enlevées par les vignerons des parcelles pour former tout autour des murs de pierres sèches et aussi des cabanes toujours en pierres sèches dont les plus célèbres, sur le causse de Daglan, sont classées à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques.

C'est cette particularité géologique qui à fait que le vignoble s'est maintenu et développé sur ce territoire jusqu'à ce que le phylloxéra et la première guerre mondiale n'entraîne sa quasi-disparition.

Le vin de Domme revendique son appartenance au vignoble aquitain avec un encépagement dominé par le merlot N et le cabernet franc N. Alors que le cot N, très présent dans le département voisin du Lot est ici peu développé.

L'influence de la vallée de la Dordogne, ouverte vers l'océan atlantique à l'ouest se fait ressentir sur le plan climatique.

Il faut aussi noter que, historiquement et culturellement, ce vignoble se rapproche de ses prestigieux voisins situés plus en aval.

Avec l'association des amis du vin de Domme qui regroupe plus de 2 000 adhérents dont les 15 producteurs vignerons, c'est la totalité d'une petite région rurale qui a su se regrouper et unir ses efforts pour ressusciter un vignoble prestigieux qui avait pratiquement disparu et dont la notoriété certaine se développe autour de structures coopératives dynamiques.

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 ».

Les dimensions des caractères des noms des unités géographiques « Dordogne » et « Vin de Domme » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Périgord ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

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

L'autorité chargée du contrôle est Quali-Bordeaux

2, Avenue des Tabernottes - 33370 Artigues-près-Bordeaux

Quali-Bordeaux 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 un 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« ARDECHE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 16 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Ardèche », initialement reconnue « Vin de Pays de l'Ardèche » par le décret 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Ardèche » peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

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

L'indication géographique protégée « Ardèche » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux de l'Ardèche », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Ardèche» est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins produits sont caractérisés par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur 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.

Pour les vins blancs et rosés, les vinifications mises en œuvre permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité.

Les vins mousseux de qualité présentent une finesse aromatique allant sur le fruité et une bonne acidité donnant en bouche une fraîcheur gustative agréable associée à de fines bulles.

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 « Ardèche » sont réalisées dans le département de l'Ardèche et sur le territoire des communes suivantes du département du Gard:

- canton de Pont -Saint-Esprit : communes d'Issirac, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Montclus, Saint-André-de-Roquepertuis,

- canton de Barjac : communes Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Jean-de-Maruejols-et-Avéjan, Barjac, Rochegude, Rivières

- canton de Saint-Ambroix : commune de St Denis.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » complétée par le nom de l'unité géographique « Coteaux de l'Ardèche » sont réalisées :

- dans le département de l'Ardèche, sur le territoire des communes incluses dans les cantons d'Antraigues, de Aubenas, de Bourg-Saint-Andéol, de Chomérac, de Joyeuse, de Largentière, de Rochemaure, de Thueyts, de Vallon-Pont-d'Arc, de Valgorge, de Vals-les-Bains, de Les Vans, de Villeneuve-de-Berg et de Viviers,

- dans le département du Gard, sur le territoire des communes visées au premier alinéa

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 « Ardèche» est constituée :

- d'une part des cantons suivants limitrophes de la zone géographique,

- cantons de Bourg-Argental et de Pélussin (département : Loire)
- canton de Roussillon (département : Isère)
- cantons de Saint-Vallier, de Tain-l'Hermitage, de Bourg-lès-Valence, de Valence (canton composé de quatre fractions), de Portes-lès-Valence, de Loriol-sur-Drôme, de Marsanne, de Montélimar 1er canton, de Montélimar 2ème canton, de Pierrelatte (département : Drôme)
- canton de Bollène (département : Vaucluse)
- cantons de Bessèges, de Génolhac (département : Gard)
- cantons de Villefort, de Langogne (département : Lozère)
- cantons de Pradelles, de Le Monastier-sur-Gazelle, de Fay-sur-Lignon, de Tence, de Montfaucon-en-Velay (département : Haute-Loire),

- d'autre part, des communes suivantes des cantons de Pont-Saint-Esprit, de Barjac et de Saint-Ambroix, situés dans le département du Gard :

- canton de Barjac : commune de Méjannes-le-Clap, Tharaux,
- canton de Pont-Saint-Esprit : communes de Aiguèze, Carsan, Cornillon, Goudargues, Pont-Saint-Esprit, Saint-Alexandre, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac.
- canton de Saint-Ambroix : communes de Allègre-les-Fumades, Bouquet, Courry, Les Mages, Le Martinet, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Potelières, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Victor-de-Malcap.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » complétée ou non par « Coteaux de l'Ardèche » sont produits à partir des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante :

aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, biancu gentile B, bourboulenc B, brun argenté N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, chambourcin N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, colombard B, cot N, couderc noir N, counoise N, danlas B, egiodola N, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, gros vert B, jurançon noir N, lival N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de Brunel N, plant droit N, plantet N, portan N, portugais bleu N, poulsard N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, ravat blanc B, rayon d'or B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, romorantin B, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, rubilande Rs, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, semillon B, servanin N, seyval B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, trousseau N, ugni blanc B, valdiguié N, valérien B, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N, viognier B

Les variétés dont le nom peut venir compléter la mention de l'indication géographique protégée « Ardèche » complétée ou non par « Coteaux de l'Ardèche » sont exclusivement celles figurant dans la liste suivante :

- pour le vin rouge ou rosé : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, chatus N, cinsault N, gamaret N, gamay N, grenache N, marselan N, merlot N, pinot N, syrah N.

- pour le vin blanc : chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B, viognier B.

6 - Rendement maximum de production

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

7 - Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

L'Ardèche, département du sud-est de la France, correspondant à l'ancien pays du Vivarais, offre une physionomie très contrastée comme le suggère le dénivelé relevé de la confluence du Rhône et de la rivière Ardèche (40 m au dessus du niveau de la mer), situé au sud-est du département, jusqu'au sommet du Mont Mézenc culminant à 1.754 m (au centre-ouest). La vallée du Rhône est sa limite naturelle à l'est, sur une longueur de 140 km, les hauts-plateaux du Massif Central le confinent à l'ouest.

On distingue cinq grandes régions naturelles :

La montagne qui se trouve en bordure occidentale du département. Les reliefs granitiques peu érigés (altitude moyenne : 1.000 m) du Velay basaltique, du massif du Mézenc, des monts du Forez, sont recouverts en leur centre de coulées volcaniques d'où émergent des pitons (mont Mézenc : 1 754 mètres – mont Gerbier de Jonc : 1 551 mètres). Inclinée en pente douce vers l'ouest où naissent des cours d'eau tel le fleuve Loire. Le climat y est rude : neige et vents violents (« la burle ») en période hivernale, brouillards fréquents dans les vallées, écarts de température très sensibles entre les saisons, pluies abondantes (1 500 mm/an en moyenne) fortement concentrées en septembre-octobre. L'activité agricole dominante est l'élevage bovin.

Les plateaux du Haut-Vivarais et des Cévennes (altitude : 300 à 400 m) assurent la transition vers la vallée du Rhône, sous la forme de crêtes verdoyantes élevées et étroites, séparées par des gorges sauvages et infranchissables. Le réseau hydrographique y est torrentiel, nourri par de fréquentes et intenses pluies d'été. Le climat est relativement moins rigoureux qu'en montagne. Cette région est dédiée à l'élevage laitier (vaches et chèvres), ovin (partie cévenole) et à la production fruitière (abricots, cerises).

Le Bas-Vivarais : c'est le berceau de la rivière Ardèche. Affluent du Rhône, elle suit une pente générale sud-est, en marquant de son empreinte les paysages (Gorges de l'Ardèche). D'une altitude faible, cette région de calcaires ou de marnes présente des dépressions mollement ondulées, au profil parfois aigu. Le climat y est chaud et sec, déjà presque méditerranéen. Les températures hivernales sont douces (+3° à +4° C en janvier). Si les vents du nord-est (Mistral) dominent, soufflent aussi ceux du sud (« vent du midi ») et de l'ouest, humides, générant quelques brefs mais intenses épisodes pluvieux. Le réseau hydrographique y est moins dense que dans les sols cristallins. C'est le pays de la vigne et de la garrigue, des céréales.

Le Plateau du Coiron : au sud de Privas et à l'est d'Aubenas, situé dans le prolongement du Velay oriental, ce plateau basaltique d'environ 25 km sur 18 km est constitué d'empilements de coulées basaltiques orientées du nord-ouest vers le sud-est en direction du Rhône. Le climat y est assez rigoureux, avec des précipitations de neige fréquentes mais peu denses, des amplitudes de températures accentuées par la ventosité. Le sol est riche et fertile : la vigne y est implantée, ainsi que céréales (blé, orge), arbres fruitiers ou cultures de plein champ. C'est aussi une zone d'élevage (chevaux, bovins).

La vallée du Rhône : les rives du couloir rhodanien sont très étroites sur la rive droite du fleuve qui coule presque au pied du rebord Vivarais. Ce liseré de petites plaines alluviales est très souvent soumis au vent (le Mistral y est dominant). Heureusement, le fleuve tempère les variations de température et l'influence du climat méditerranéen se fait sentir. Si arboriculture (pêchers, abricotiers) et maraîchage ont colonisé et colonisent toujours les plaines très fertiles, en revanche, sur les pentes et les coteaux, la vigne domine et excelle.

La carte des dominantes de production nous éclaire sur ces cinq grandes régions naturelles de l'Ardèche dont "…la vraie caractéristique est d'être une pente tournée vers la Méditerranée, s'ouvrant aux influences venues du Midi. Ces influences remontent le long des vallées jusqu'au seuil du Haut-Plateau qui, lui, résiste, ne se laissant pas pénétrer. Le Haut et le Bas sont donc opposés". Telle est la personnalité ardéchoise » (André Siegfried – historien et géographe). La rencontre du "talus" cévenol avec les masses d'air humide de la Méditerranée crée un réseau hydrographique bien "méditerranéen" avec tout ce que ce caractère implique de désordre et d'irrégularité dans les débits.

Quatre grands types de sols se distinguent, qui vont marquer les vins de leur empreinte:

- "la terre de garrigue" à sols brun-rouges, très caillouteux, issus de calcaires marneux, souvent feuilletés par de minces bancs plus argileux assurant une bonne réserve hydrique nécessaire à la maturation,
- les pentes de sols minces d'érosion marneuse ou marno-gréseuse,
- les collines aux sols sablo-argileux rouges et caillouteux, non calcaires, sur grès jurassiques très anciens,
- les sols caillouteux et profonds, d'une infinie variété : cônes d'éboulis au débouché des combes, anciennes terrasses alluviales caillouteuses, "faïsses" aménagées à flanc de collines aux sols sablo-caillouteux…

Mais il existe bien sûr d'autres profils, liés à la topographie, au microclimat, à la diversité des sols, à l'apport de matériaux originaux comme les basaltes du massif volcanique du Coiron…

Un territoire arlequin… où la vigne voisine avec le figuier ou le pin maritime, le Châtaignier ou les lavandes, l'olivier ou le pin sylvestre, le mûrier…

7.2 - Spécificité du produit

Antiquité, époque Gallo Romaine …. La vigne existe en Ardèche depuis les époques les plus reculées, elle y est peut-être autochtone. Nous pourrions, remontant bien au-delà de la docte antiquité, démontrer que la vigne est indigène en Ardèche, puisque l'empreinte de ses feuilles a été trouvée dans le terrain pliocène des environs de Privas (étude sur la flore *tertiaire* des environs de Privas par M. L'Abbé Boulay, Professeur de Botanique à l'Université Libre de Lille).

Ayant traversé l'histoire, ce vignoble a produit des vins dont la notoriété, la réputation est établie de longue date. La viticulture ardéchoise est, en lien avec le tourisme, un élément structurant du développement économique de ce territoire. La viticulture est la première production agricole départementale et le vignoble, assez majoritairement concentré dans la moitié sud de l'Ardèche, est le troisième vignoble de la région Rhône Alpes par son importance.

A noter que, dans les Cévennes ardéchoises, a été redécouvert (années 90) un cépage autochtone, le chatus N, dont la culture avait été anéantie par le phylloxéra en 1880. Sa culture a été relancée dans ce secteur cévenol et c'est heureux car ce cépage permet d'élaborer des vins puissants, tanniques, bien caractérisés. La reconversion du vignoble amorcée dans les années 60, soucieuse d'uniformisation du goût, l'avait tenu à l'écart.

Cévennes : la vigne est très bien adaptée. Le cépage gamay N est implanté en moyenne altitude, en partie basse des Cévennes sud, alors que les cépages syrah N, cinsault N, grenache N et chatus N occupent les coteaux bien exposés. Dans toute cette région agricole, située entre 200 et 900 d'altitude, le vignoble est très majoritairement installé sur des « faïsses » - terrasses soutenues par un empierrement - soigneusement entretenues par les agriculteurs. Cet environnement offre aux raisins de belles conditions de maturité phénolique.

Bas Vivarais : les vins de qualité sont issus des coteaux et des plateaux secs et arides. Le cépage grenache N est plutôt installé en coteaux alors que la syrah N préfère les sols un peu plus riches. Dans cette zone, la végétation souffre de la sécheresse estivale. Ici croissent en abondance thym, sarriette, aspic et lavande … qui se retrouveront dans les arômes caractéristiques des vins.

Coiron : les ceps sont présents dans cette zone en limite avec le Bas Vivarais. Compte tenu de l'altitude, et des amplitudes thermiques, des cépages précoces sont privilégiés pour optimiser les méthodes d'élaboration de vins à forte personnalité dont les vins rosés.

Vallée du Rhône : sur les terrasses et coteaux, sont produits les raisins dont sont issus de grands vins d'appellation d'origine contrôlée fortement réputées (Côte Rôtie, Saint Joseph,…). En limite de ces aires délimitées, des parcelles complantées en cépages nobles (merlot N, cabernet-sauvignon N, syrah N, caladoc N, …) sont dédiées à la production de vins revendiqués en indication géographique protégée.

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

En Ardèche, la viticulture joue également un rôle notoire dans l'aménagement du territoire, en les valorisant indirectement voire en les façonnant lorsque s'en mêlent les enjeux environnementaux (occupation de territoires « difficiles », aménagement des terrasses ou des « faïsses »,…). Cette vocation paysagère n'est pas neutre puisque le vignoble se répartit sur 118 communes.
Au cours des dernières décennies, le vignoble ardéchois a connu une forte évolution, marquée par sa reconversion variétale à la fin des années 1970.

Parallèlement, la modernisation des outils de vinification (1980) s'est imposée aussi bien au sein des caves particulières que dans le secteur coopératif (à noter que 85 à 90 % de la production ardéchoise est issu de la coopération).

Ainsi, forts de leur histoire, de leur place dans la vie ardéchoise comme éléments structurants de l'économie et des paysages, les vins d'Ardèche ont mis en valeur leurs acquis et confirmé leurs lettres de noblesse.

Ces efforts et ces évolutions ont été récompensés : en Ardèche, la percée qualitative des vins de pays et des vins de cépage n'est plus à démontrer. Les volumes de vins de pays sont produits à hauteur de 350.000 hl.

Acteur majeur de cette dynamique ardéchoise, l'Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche (UVICA) est un groupement de producteurs promoteur de la marque "Vignerons Ardéchois". Cette entité s'est construite, depuis 30 ans, autour de 22 caves coopératives réunies au sein d'UVICA-Vignerons Ardéchois. La maitrise qualitative « amont-aval » est assurée depuis la parcelle jusqu'à la vente et la promotion de la production des adhérents.

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 production des raisins	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation – vinification	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 : 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 cuve par cuve ou par lot pour les vins conditionnés) Contrôle organoleptique spécifique pour les primeurs	Examen organoleptique systématique interne avant conditionnement et commercialisation pour les ventes vrac (à la production) ; Examen organoleptique par sondage au stade du conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs.

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est **CERTIPAQ** - 44 rue La Quintinie - 75015 PARIS
Tél : 01.45.30.92 92 - Fax : 01 45 30 92 93
CERTIPAQ 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 CERTIPAQ, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« DRÔME »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 16 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Drôme », initialement reconnue « Vin de Pays de la Drôme » par le décret 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Drôme » peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

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

L'indication géographique protégée « Drôme » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges :

- « Comté de Grignan »,
- « Coteaux de Montélimar ».

3 – Description des produits - couleurs – types - normes analytiques spécifiques

3-1 - Types de produits

L'indication géographique protégée « Drôme» est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptique

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

Les vins rouges peuvent être bus jeunes et frais. Les vins rosés ont de bons équilibres qui permettent de préserver leur fruité.

Quant aux vins blancs avec des robes aux reflets dorés, ils sont secs, tout en fraîcheur et en finesse avec des notes florales.

Les vins mousseux de qualité présentent une agréable fraicheur avec des arômes fruités.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme » sont réalisées dans le département de la Drôme.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des *vins mousseux de qualité* bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme » sont réalisées dans le département de la Drôme à l'exclusion du territoire des communes suivantes :

Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

Mention « Comté de Grignan » :

La récolte des raisins dont sont issus les vins bénéficiant de l'indication géographique « Drôme » complétée de la mention « Comté de Grignan » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme :

- Cantons de Grignan, de Loriol-sur-Drôme, de Pierrelatte, de Saint-Paul-Trois-Châteaux : toutes les communes,
- Canton de Dieulefit : commune de la Roche-Saint-Secret-Béconne ;
- Canton de Montélimar 2 : commune d'Allan, Châteauneuf du Rhône et Malataverne,
- Canton de Nyons : communes de Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon,
- Saint-Maurice-sur-Eygues, Venterol, Vinsobres,
- Canton de Buis-les-Baronnies : communes de Mérindol-les-Oliviers et Mollans-sur-Ouvèze.

Mention « Coteaux de Montélimar » :

La récolte des raisins dont sont issus les vins bénéficiant de l'indication géographique « Drôme » complétée de la mention « Coteaux de Montélimar » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme :

- Cantons de Marsanne et Montélimar 1 : toutes les communes.
- Canton de Dieulefit : toutes les communes, à l'exception de la commune de La Roche-Saint-Secret-Béconne.
- Cantons de Montélimar 2 : toutes les communes, à l'exception d'Allan, Châteauneuf-du-Rhône et Malataverne.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme» complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique à savoir :

au nord / nord-est, arrondissements de Grenoble et de Vienne situés dans le département de l'Isère,
à l'est, arrondissement de Gap situé dans le département des Hautes Alpes,
au sud-est, arrondissement de Forcalquier situé dans le département des Alpes de Haute Provence,
au sud, arrondissements de Carpentras et d'Avignon situés dans le département du Vaucluse,
à l'ouest, arrondissements de Privas et Tournon-sur-Rhône situés dans le département de l'Ardèche.

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme» complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée par les arrondissements limitrophes du département de la Drôme à savoir :

au nord / nord-est, arrondissements de Grenoble et de Vienne situés dans le département de l'Isère,
à l'est, arrondissement de Gap situé dans le département des Hautes Alpes,

au sud-est, arrondissement de Forcalquier situé dans le département des Alpes de Haute Provence,
au sud, arrondissements de Carpentras et d'Avignon situés dans le département du Vaucluse,
à l'ouest, arrondissements de Privas et Tournon-sur-Rhône situés dans le département de l'Ardèche.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme » sont produits à partir de la liste des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante :

abouriou N, aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, arrufiac B, aubin B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chambourcin N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, colobel N, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, crouchen B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, étraire de la dui N, fer N, feunate N, florental N, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, garonnet N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, jacquère B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, landal N, lauzet B, len de l'el B, léon millot N, liliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, maréchal foch N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de Brunel N, plant droit N, plantet N, portan N, portugais bleu N, poulsard N, prunelard N, raffiat de moncade B, ravat blanc B, rayon d'or B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, romorantin B, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, semillon B, servanin N, seyval B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, trousseau N, ugni blanc B, valdiguié N, valérien B, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N, viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée "Drôme" complétée du nom de l'unité géographique « Comté de Grignan » ou « Coteaux de Montélimar » sont produits à partir de la liste des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante :

aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, biancu gentile B, bourboulenc B, brun argenté N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, carignan blanc B, carignan N, chambourcin N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, colombard B, cot N, couderc noir N, counoise N, egiodola N, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, jurançon noir N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, monerac N, mourvaison N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'alexandrie B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, nielluccio N, petit manseng B, petit verdot N, picardan B, pinot blanc

B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant droit N, portan N, ravat blanc B, riesling B, riminèse B, rosé du var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, seyval B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, valdiguié N, varousset N, vermentino B, villard blanc B, villard noir N , viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme » complétée du nom de l'unité géographique « Comté de Grignan » ou « Coteaux de Montélimar » et par le nom d'un à plusieurs cépages sont produits à partir des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante :

alicante henri bouschet N, aligoté B, aramon N, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, bourboulenc B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan blanc B, carignan N, chardonnay B, chasan B, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombard B, cot N, counoise N, egiodola N, gamay N, ganson N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, macabeu B, marsanne B, marselan N, merlot N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N, nielluccio N, petit manseng B, petit verdot N, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, portan N, rosé du var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, syrah N, tannat N, tempranillo N, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Drôme » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 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 - Lien avec la zone géographique

7.1- Spécificité de la zone géographique

Le territoire

Le territoire de l'indication géographique protégée « Drôme » bénéficie d'une géographie variée marquée sur près des deux tiers de sa superficie par des reliefs montagneux. Situé dans l'axe rhodanien, sur la rive gauche du Rhône, il s'étend sur près de 135 km du nord au sud, et sur une centaine de kilomètres d'est en ouest.

Il peut être divisé en deux grands ensembles : les massifs préalpins et la dépression rhodanienne.

Trois axes principaux de pénétration, correspondant aux vallées de la Drôme au nord, de l'Eygues et de l'Ouvèze au sud, aèrent ces reliefs assez vigoureux et très marqués par l'érosion, bien que d'altitude moyenne (1 300 à 1 500 m).

Historiquement, le département de la Drôme est formé de parties des anciennes provinces françaises de la Provence et du Dauphiné.

L'agriculture, caractérisée par ses productions diversifiées, constitue une activité essentielle de la Drôme. Elle repose sur des exploitations à dimension familiale (31 ha en moyenne) qui se sont pérennisées grâce à cette diversification : arboriculture, polycultures, semences, oliveraies, lavande et plantes aromatiques, etc ... Cependant, certaines productions comme la viticulture sont représentées sur pratiquement l'ensemble du territoire, plus particulièrement sur les coteaux et bas coteaux.

Éléments de géologie et sols

Le département de la Drôme connaît une géologie entièrement sédimentaire allant de l'ère secondaire (Trias) à l'ère quaternaire. Les alluvions quaternaires sont particulièrement bien développées dans la vallée du Rhône, la plaine de Valence à la confluence de l'Isère, la vallée du Roubion et la vallée de la Drôme.

On y trouve des sols caillouteux "argilo-calcaires" et des sols d'épandages caillouteux (sur les pentes et les reliefs) qui offrent à la vigne une alimentation en eau régulière et la restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour. On trouve également des sols lœssiques et des sols sablonneux qui offrent en revanche une alimentation hydrique plus contrastée. Cette grande diversité des sols explique une diversification de l'encépagement.

Le climat

Le climat de la Drôme est de type continental au nord devenant progressivement méditerranéen au sud de Valence. Les deux tiers orientaux du département sont marqués par une influence montagnarde, en particulier au-dessus de 600 à 700 m d'altitude. Ces influences se traduisent par une variété de climats locaux.

Ainsi, au nord de Valence, le climat est semi-continental à influence océanique. A l'est, dans le Vercors, le climat est de type montagnard à influence océanique. Plus au sud, le Diois marque le passage à un climat montagnard beaucoup plus aride soumis à influence méditerranéenne. La plaine de Valence correspond à une zone de transition entre le climat semi-continental et le climat supra-méditerranéen. Les hivers sont froids et les étés sont chauds. L'effet de « fœhn » lié au mistral commence à se faire sentir. Au sud de Montélimar, le climat devient franchement méditerranéen avec des étés chauds et secs et des précipitations moins régulières.

La pluviométrie reste assez importante: environ 850 mm pour les stations de plaine, y compris en zone méditerranéenne. Les pluies sont assez bien réparties sur les 12 mois de l'année au nord du département mais elles prennent de l'importance en automne tout en devenant de plus en plus rares l'été en allant vers le sud. Il existe deux types de vent principaux : le mistral (vent du nord) et le marin (vent du sud). Le mistral assèche l'air tandis que le marin ramène de l'air doux et humide de Méditerranée. Ces vents, nés de la différence de pression atmosphérique entre les régions du nord et du sud, peuvent être violents notamment en vallée du Rhône mais ils sont bénéfiques et nécessaires au développement de la vigne.

7.2- Spécificité du Produit

A la diversité des sols et des climats drômois correspond une grande diversité de cépages même si les vins rouges dominent largement la production (80%).

Dans la partie nord du département sous influence des productions revendiquées en appellation d'origine contrôlée » Crozes-Hermitage », l'encépagement est le plus souvent mono variétal : les vins rouges et rosés sont majoritairement issus de syrah N et gamay N, les vins blancs de marsanne B, de roussanne B et de viognier B.

A contrario, dans les parties sud et est du département, les nombreuses influences climatiques et géologiques favorisent la culture d'une grande variété de cépages. Les vins rouges et rosés sont issus de grenache N, merlot N, syrah N, cabernet-sauvignon N, gamay N cinsault N ou carignan N, voire marselan N et caladoc N pour s'adapter au climat méditerranéen. Les vins blancs sont issus de chardonnay B, aligoté B, viognier B.

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Les vins rouge peuvent être bus jeunes et frais. Les vins rosés ont de bons équilibres qui permettent de préserver leur fruité.

Quant aux vins blancs avec des robes aux reflets dorés, ils sont secs, tout en fraîcheur et en finesse avec des notes florales. Autour du cépage viognier, ils sont généralement plus tendres et moelleux.

Les vins mousseux de qualité présentent des profils aromatiques très proches du fruit et s'expriment avec élégance.

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

Les vestiges archéologiques, la découverte d'amphores notamment, attestent, que dès le IIème siècle après JC, la viticulture a façonné le paysage drômois.

« Le vin gaulois » de la Vallée du Rhône connaissait un remarquable succès sur les tables romaines. Les forêts furent à l'époque défrichées et les coteaux plantés de vignes pour faire de cette région une des plus belles de la Gaule.

Au fil du temps, l'hétérogénéité du territoire drômois a exigé une diversité de savoir-faire, de cépages et surtout une adaptation constante afin d'améliorer l'implantation du vignoble dans le milieu tout en respectant sa biodiversité.

La vocation viticole du territoire de l'indication géographique protégée « Drôme » est de plus confortée par l'existence de longue date de productions de vignes-mères de porte greffe et de plants de vignes.

Ainsi de Tain l'Hermitage à l'extrême sud du département en passant par le Diois ou la plaine de Montélimar, la culture viticole est ancrée dans les mœurs et habitudes culturales des ruraux. La production viticole est d'ailleurs la seconde production de la Drôme, après l'arboriculture.

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 : 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 **CERTIPAQ, -** 44 rue La Quintinie - 75015 PARIS
Tél : 01 45 30 92 92 - Fax : 01 45 30 92 93

CERTIPAQ 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 CERTIPAQ, 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 sondages.