Publié au BO du MAA le 14 décembre 2017

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « COTEAUX DE L'AIN »

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

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « 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, aux couleurs limpides, d'or pale, avec des reflets argentés ou dorés suivant

les cépages, 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 et d'agrumes, le profil variant selon les cépages utilisés mais conservant une couleur saumonée aux reflets rosés et brillants.
Les vins rouges profonds aux reflets violacés 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 pour les blancs, de couleur or clair.
Les vins mousseux de qualité rosés sont limpides, d'un rosé saumoné, aux bulles fines et abondantes, aux aromes de fruits rouges (fraise et framboise) et une touche de fruits noirs (cassis).
Les vins mousseux de qualité rouges rubis présentent très souvent des notes aromatiques dominées par des arômes de petits fruits des bois marqués d'une touche de poivre.

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-Bains, Échenevex, Farges, Ferney-Voltaire, Gex, Grilly, Léaz, Ornex, Péron, Pougny, Prévessin-Moëns, Saint-Genis-Pouilly, Saint-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-Ain, Pouillat, Pressiat, Ramasse, Revonnas, Salavre, Saint-Just, Saint-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 grains B, Muscat à petits grains Rg, Muscat à petits grains 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.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – 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 dans la partie nord 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. La Saône, affluente du Rhône, délimite sa partie ouest.

Son territoire comprend plusieurs régions aux caractéristiques physiques contrastées. La moitié ouest de la zone géographique est une plaine humide au relief ondulé découpé par les vallées d'un dense réseau hydrographique, la plaine de Bresse, à laquelle se rattachent la plaine de l'Ain et le Val de Saône. A l'est le massif du Jura et sa terminaison sud le Bugey prennent la forme d'une succession de plateaux séparés par des monts vigoureux entaillés de combes. Le Crêt de la Neige, dont l'altitude est de 1718 mètres, en constitue le point culminant. Le pays de Gex qui forme le piémont oriental du Jura appartient au bassin du lac Léman.

La partie montagneuse orientale est formée de roches calcaires et marneuses, tandis que la plaine occidentale résulte de l'accumulation de formations fluviatiles et morainiques constituées de fragments de roches acides. Les sols sont peu évolués, souvent superficiels et à dominante calcaire dans la partie orientale. Ils sont lessivés et acides dans la plaine, à l'exception des sols sur alluvions des vallées, plus filtrants, et des sols des versants des vallées, plus superficiels et bien drainés.

La région est dominée par un climat océanique frais, 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. Le caractère montagnard s'exprime nettement sur les reliefs, avec une période longue, froide et neigeuse.

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.

7.2 – 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 de longue date. Le vignoble de l'Ain s'est ainsi établi sur les sites les plus favorables, souvent sur les pentes en bordure des deux cours d'eau principaux ou du lac Léman, au nord-est de l'aire géographique de production, constituant un vignoble en îlots. La production annuelle est d'environ 1200 hectolitres tous produits confondus. 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.

Située entre les régions 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 cépages plus locaux (Jacquère B., Chasselas B., Molette B., Altesse B., Gringet B., Mondeuse N.)

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.

Ces vins tranquilles, quel que soit la couleur, sont le plus souvent présentés au consommateur avec la mention du cépage.
Les vins mousseux de qualité sont produits depuis les années 1980, principalement en blanc et rosé.
Cette production est attestée par de nombreux documents commerciaux et administratifs (déclarations de récolte, Documents Administratifs d'Accompagnement en vins mousseux, Factures d'élaboration à façon de vins mousseux et factures de ventes).
Cette production de vins effervescents concerne 80 % des producteurs de vin bénéficiant de l'indication géographique protégée sur plus de 70 hectares en production sur la zone où les producteurs recherchent la meilleure adéquation entre les cépages et les profils de sol, plutôt calcaire sur les régions montagneuses et morainiques sur la partie plaine. Sur ces 20 dernières années, environ 5 500 Hl de vins mousseux sans indication géographique ont été produits annuellement.
La plupart des producteurs élabore ses vins mousseux de qualité par seconde fermentation en bouteille. Quand ce process est employé les vins effervescents sont conservés plus de 12 mois avant commercialisation et jusqu'à 3 ans pour certains, afin d'assurer l'optimisation de la finesse de la bulle, signe des grands vins effervescents.
La fraicheur du climat apporte aux vins mousseux de qualités une acidité nécessaire qui leur permet d'exprimer une fraicheur gustative caractéristique. Cette fraicheur contribue également à des degrés alcooliques faibles qui participent à la production de vins mousseux de qualités équilibrés.

Les vins mousseux blancs présentent une mousse fine et s'appuient sur un support vif et peu alcoolique issu principalement de cépages autochtone (Molette B., Jacquère B., Chasselas B., Altesse B., Mondeuse N., Poulsard N.) qui leur confèrent fraîcheur et légèreté, développant des notes florales et de fruits à chair blanche.
On retrouve dans les effervescents rosés finesse et fraicheur gustative, avec des notes de fruits rouge

d'une couleur marquée, issus d'un équilibre apporté par la vinification et l'élaboration de la prise mousse sur la vendange précoce des cépages adaptés (Pousard N., Gamay N., Mondeuse N., Chasselas B., Altesse B., Chardonnay B.). Les vins mousseux de qualité rouges présentent très souvent des notes aromatiques dominées par des arômes de petits fruits rouges.

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

La combinaison entre un climat plutôt frais, aux précipitations régulières et abondantes, et un relief diversifié a incité les vignerons de l'Ain à sélectionner, au cours du temps, des situations favorables à la viticulture. Ces sites, caractérisés par un drainage des sols efficace et une bonne capacité thermique assurant la maturation du raisin, sont en général en coteaux d'altitude modérée, souvent au bord des vallées principales. Ils excluent les situations les plus exposées au froid (influences continentales et montagnardes).

Les vignerons ont par ailleurs constitué un encépagement diversifié, à affinités septentrionales, assurant un niveau de maturité optimal. Bénéficiant de l'influence des vignobles voisins, Ils ont progressivement enrichi leur encépagement autochtone par l'emprunt de cépages extérieurs en recherchant la meilleure adéquation entre le terrain, les contraintes climatiques et les caractéristiques culturales et physiologiques de ces cépages dans un objectif de production de vins de qualité.

Malgré la diversité des situations et des cépages, les vignerons ont su élaborer des types de produits variés mais présentant des caractéristiques communes. Pour les vins tranquilles, les vins blancs, rosés et rouges expriment l'ambiance climatique fraîche de la région par une dominante fruitée et une certaine minéralité. Les arômes variétaux des différents cépages se révèlent ainsi avec un style propre à la région. Ces facteurs climatiques spécifiques permettent aussi la production de vins mousseux blancs, rosés et rouges dont l'équilibre acide révèle des arômes fruités de grande finesse.

Les caractéristiques du milieu naturel de la zone géographique induisent la grande fraicheur des vins mousseux : un climat frais en lien avec une zone montagneuse de moyenne altitude, un ensoleillement de type continental marqué en fonction de versants favorable à la maturité finale des raisins. Ces paramètres renforcent la singularité de ces vins effervescents dans leur caractère léger et aromatique. La fraicheur du climat, renforcée par la proximité des massifs montagneux voisins apporte aux vins mousseux de qualités l'acidité nécessaire recherchée. Ce facteur primordial pour les opérateurs, leur permet d'exprimer avec ces produits effervescents, une fraicheur gustative caractéristique. Cette fraicheur contribue également à des degrés alcooliques faibles qui participent à la production de vins mousseux de qualités équilibrés et appréciés.

Les conditions climatiques de la zone géographique ont joué un rôle majeur dans le développement de la production de vins mousseux.
Les mêmes particularités du climat permettent ce profil aromatique spécifique des vins mousseux blancs qui rappelle les fruits à chair blanche, spécificité accentuée par l'utilisation majoritaire de cépages locaux originaux (Molette B., Jacquère B., Chasselas B., Altesse B., Mondeuse N., Poulsard N.).
Deux opérateurs, la SARL Centre de Méthode Champenoise – Station œnologique de Savoie et l'établissement Jacquier Alain, prestataires spécialisés dans l'élaboration de vins effervescents à façon sont implantés dans la zone de production des raisins respectivement depuis 2003 et 2005. Cette proximité permet pour les vignerons, d'être accompagnés à chacune des étapes de l'élaboration par un prestataire expert des vins effervescents.

La structure en îlots du vignoble des Coteaux de l'Ain a favorisé l'émergence de crus localisés ayant acquis au cours du temps une réputation propre. La mention de certaines unités géographiques est la conséquence de cette histoire.

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 évolue encore aujourd'hui, développée et portée par le dynamisme économique de la région. 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.

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 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.
Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) TSA
30003

Publié au BO du MAA le 14 décembre 2017

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.