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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« MONT CAUME »

homologué par arrêté du 28 octobre 2011, modifié par arrêté du 8 novembre 2013 publié au *JORF* du 19 novembre 2013

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Mont Caume », initialement reconnue « Vin de Pays du Mont Caume » par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Mont Caume » 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 « Mont Caume » 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 rouges, rosés et blancs.

3-2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Mont Caume » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

3-3 – Evaluation des caractéristiques organoleptique

Les vins rouges (40 à 50% de la production) sont généralement structurés et puissants.

Les vins rosés à la robe pâle délicatement saumonée sont fruités et raffinés.

Les vins blancs quant à eux sont plutôt nerveux avec des arômes floraux et fruités.

Les vins mousseux de qualité, à l'image des vins tranquilles rosés dont ils sont majoritairement issus, sont élégants et s'expriment par des arômes fruités ou floraux.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Mont Caume » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Var : Bandol, Evenos, La Cadière-d'Azur, La Seyne-sur-Mer, Le Beausset, Le Castellet, Le Revest-les-Eaux, Ollioules, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Mandrier-sur-Mer, Sanary-sur-Mer, Six-Fours-les-Plages.

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 « Mont Caume » est constituée du territoire de l'arrondissement de Toulon (situé dans le département du Var), hormis les communes listées au 4.1 ainsi que des territoires des arrondissements limitrophes de celui-ci suivants :

- à l'ouest, arrondissement de Marseille (situé dans le département des Bouches du Rhône),
- au nord, arrondissement de Brignoles (situé dans le département du Var),
- à l'est, arrondissement de Draguignan (situé dans le département du Var).

5 – Encépagement

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

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 « Mont Caume» 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 du rendement de production des vins.

7 – Lien avec la zone géographique

7-1 – Spécificité de la zone géographique

Située dans département du Var au sud-est de la France en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, dans la zone littorale comprise entre les agglomérations de Toulon (à l'est) et de Saint-Cyr-sur-Mer (à l'ouest), la zone géographique couvre les territoires de 12 communes au sud-ouest du département et offre une cohérence morphologique certaine.

Cette zone peut être assimilée à un cirque, d'une dizaine de kilomètres de largeur moyenne, bordée de collines peu élevées (200 à 300 mètres au plus), qui s'ouvre sur la mer au niveau de Saint-Cyr-sur-Mer. Au centre s'élèvent quelques reliefs (collines du Castellet, de la Cadière d'Azur, de Bandol, de la Migoua, du Gros Cerveau de Croupatier).

Autour de cette zone, le paysage est dominé au nord par les hauts plateaux de la Sainte Baume (plus de 600 mètres), à l'est par les pentes du Mont Caume (801 mètres d'altitude), à l'ouest par les plateaux désertiques de l'arrière pays marseillais, et au nord-ouest par le plateau du Siou Blanc.

Les sols rencontrés sur le périmètre de la zone sont majoritairement datés du Trias et forment d'une part, une barre orientée est-ouest entre Saint-Cyr et Bandol, et, d'autre part, un bras s'étendant au sud du Beausset. Y prédominent des grés ou argiles rouges, parfois des couches de calcaire compact. La roche mère a donné des sols assez peu profonds (70 à 80 cm), à la texture plus ou moins sableuse, argileuse et calcaire.

Les vignerons ont composé avec le relief en adaptant la morphologie des pentes de ces buttes et de ces collines pour créer de nombreuses « restanques » (terrasses) dont la largeur et la profondeur s'amenuisent avec l'altitude (de 30 à 5 mètres).

La mer, par sa proximité, apporte un effet régulateur caractéristique du climat littoral méditerranéen, en atténuant les fortes amplitudes. L'ensoleillement est l'un des plus élevés du littoral provençal (en moyenne, 3.000 h/an). L'ouverture vers le sud-ouest favorise l'entrée des brises marines qui lui prodiguent également une pluviométrie suffisante (entre 650 et 800 mm/an) répartie entre automne et hiver. Le Mistral, froid et sec, souffle du nord et impacte le climat de la zone.

Ces reliefs accidentés, générateurs de microclimats, offrent des conditions idéales à la culture de la vigne en limitant les risques à la floraison, en lui procurant l'ensoleillement qu'elle réclame tout en la préservant de la sécheresse.

7-2 – Spécificité du produit

Au VI^{ème} siècle avant JC, les Phocéens ont établi une colonie, appelée Torroeis, aux environs de l'actuel village du Castellet. Ils y ont installé un vignoble que les Romains ont maintenu, étagé en terrasses. La viticulture, bien ancrée dans ce site privilégié, a toujours été un pilier de l'économie locale.

Sur un potentiel de 2400 ha de vignes plantées dans ce périmètre, L'IGP « Mont Caume » est actuellement produite sur 220 ha et représente 10 000 hl/an.
Les « Vins de Pays du Mont Caume » . ont été reconnus par décret du 31 janvier 1982.

A la différence des autres productions du département pour lesquelles la proportion de vins rosés se situent autour de 80 %, les Vins de l'IGP Mont Caume rosés représentent moins de 55 % des volumes produits. En revanche, et c'est une caractéristique propre à cette indication géographique protégée, la production de vin rouge est plus importante puisqu'elle se situe toujours entre 40 % et presque 50 % selon le millésime. La production de vin blanc, minoritaire, représente environ 5 % de la production des vins tranquilles selon les millésimes.La production de vins mousseux dans l'aire géographique de l'IGP est aujourd'hui assurée par un domaine et une cave coopérative pour 33 000 bouteilles par an, principalement en blanc (clairette, ugni blanc) et en rosé (grenache et cinsault).

Les vins rosés tranquilles sont essentiellement élaborés à partir des cépages grenache N, cinsault N et carignan N, tandis que les vins rouges sont principalement élaborés à partir des cépages mourvèdre N, carignan N et grenache N. En vin blanc,, sont privilégiés les cépages bourboulenc B, ugni blanc B et clairette B.

Les vins rouges sont caractérisés par leur structure et leur puissance.

Les vins rosés sont caractérisées par leur robe pâle délicatement saumonée, ainsi que par leurs arômes fruités.

Les vins blancs quant à eux, sont caractérisés par leur nervosité et leurs arômes floraux et fruités.

Les vins mousseux de qualité, sont caractérisés par leur élégance et l'expression des arômes fruités ou floraux typiques des vins tranquilles de l'IGP.

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

La production annuelle de l'indication géographique protégée « Mont Caume » peut apparaître modeste, celle-ci n'en n'a pas moins acquis une notoriété certaine. L'IGP bénéficie d'un réseau de distribution local essentiellement organisé dans les caveaux. Les vins sont bien valorisés, entre 6 à 8 € la bouteille en 2012. Les vins mousseux de qualité sont vendus entre 10 et 15 € la bouteille.
Chaque année, les vins de Pays du Mont Caume sont récompensés, tant au niveau national avec le Concours Général Agricole de Paris (21 médailles or, argent et bronze entre 2007 et 2013), qu'au niveau départemental au Concours des Soleils des vins produits dans le Var (11 médailles entre 2009 et 2013). Au sein de l'un des départements les plus touristiques de France, l'indication géographique « Mont Caume » a su asseoir sa notoriété au sein de la production vinicole de cette zone. Ce sont d'ailleurs pas moins de 22 domaines et 3 caves coopératives qui les proposent pour répondre à la demande de leur clientèle.

L'influence bénéfique du Mistral assure une bonne ventilation du vignoble, même après de fortes précipitations, et contribue ainsi au bon état sanitaire des raisins dans les parcelles.

L'effet du climat littoral méditerranéen associé à l'implantation du vignoble sur des sols calcaires peu profonds et pentus, sont à l'origine de la structure particulière et la puissance des vins rouges, de la fraîcheur et du caractère fruité et floral des vins blancs et rosés que l'on retrouve dans les vins mousseux de qualité.

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	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).
Coordonnées : 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.