Publié au BO du MAA le 14 décembre 2017

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

« PAYS D'OC »

homologué par l'arrêté du 8 décembre 2017 publié au *JORF* du 10 décembre 2017

CHAPITRE 1 - DÉNOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'Indication Géographique Protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Pays d'Oc », initialement reconnue en vin de Pays d'Oc par le décret du 15 octobre 1987, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.
L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention « sur lie » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.
L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 - Description des produits

3.1 - Types de produits

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, et vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs, gris et gris de gris.
Un vin « gris » désigne un vin rosé de teinte rosée très peu soutenue.
Un vin « gris de gris » désigne un vin gris issu exclusivement de cépages gris.
La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité et vins de raisins surmûris.
Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés, blancs.
La mention « sur lie » est réservée aux vins tranquilles rosés et blancs.

3.2 - Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol.
En cas de désalcoolisation, le titre alcoométrique volumique acquis minimum peut être abaissé à 9% vol.
Les vins rosés et les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » présentent une teneur en fer maximale de 10 mg/litre.
Les vins blancs, obtenus sans enrichissement, issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble ayant 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 – Descriptif des produits

L'IGP « Pays d'Oc » se décline dans une large gamme de produits, dont plus de 90% des volumes sont des vins de cépage. A côté de variétés méditerranéennes comme le Grenache, le Cinsault et la Syrah, préférentiellement utilisés pour élaborer des vins gris et rosés fruités et légers, des cépages implantés récemment tels que Merlot, Cabernet-Sauvignon et Pinot noir permettent la production de vins rouges structurés aux arômes de fruits rouges. Les vins blancs, vifs et aromatiques, proviennent essentiellement de cépages tels que le Chardonnay, le Sauvignon et le Viognier.

De plus petites productions peuvent se décliner en vins issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble ; ceux-ci sont riches en sucre et développent des aromes complexes.
Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante avec des aromes 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 tranquilles destinés à produire des vins à indication géographique « Pays d'Oc » sont réalisées dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales ainsi que sur les communes suivantes du département de la Lozère : Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins destinés à produire des vins mousseux de qualité à indication géographique « Pays d'Oc » sont réalisées dans les départements du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales ainsi que sur les communes suivantes des départements de :

la Lozère : Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

l'Aude : Aigues-Vives, Airoux, Alaigne, Alairac, Albas, Albières, Alzonne, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Arzens, Aunat, Auriac, Axat, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belflou, Belfort Sur Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belpech, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Berriac, Bessède-de-Sault, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brézilhac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailla, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagna-de-Sault, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-des-Corbières, Castans, Castelnau-d'Aude, Castelnaudary, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens, Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac, Cenne-Monestiés, Chalabre, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Comus, Conilhac-Corbieres, Conques-sur-Orbiel, Corbières, Counozouls, Coudons, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cumiès, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueillette, Donazac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Beleng, Espezel, Fabrezan, Fajac-en-Val, Fajac-la-Relenque, Fanjeaux, Félines-Termenès, Fendeille, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontanès-de-Sault, Fonters-du-Razès, Fontiers-Cabardès, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fourtou, Fraisse-Cabardès, Fraisse-des-Corbières, Galinagues, Gaja-la-Selve, Generville, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Gueytes-et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquières, Joucou, La Bezole, La Cassaigne, La Courtète, La Fajeolle, La Force, La Louvière-Lauragais, La Palme, La Pomarède, La Redorte, La Tourette-Cabardès, Labastide-d'Anjou, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairenque, Labécède-Lauragais, Lacombe, Lafage, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laprade, Laroque-de-Fa, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Le Bousquet, Le Clat, Les Casses, Les Ilhes, Les Martys, Lespinassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limousis, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Maisons, Malves-en-Minervois, Malviès, Marcorignan, Marquein, Marsa, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mas-Saintes-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merrial, Mézerville, Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missègre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montfort-sur-Boulsane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nébias, Névian, Niort-de- Sault, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Payra-sur-l'Hers, Paziols, Pech-Luna, Pécharic-et-le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pezens, Plaigne, Plavilla, Pomy, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardes, Pradelles-en-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, Puylaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Ribouisse, Ricaud, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Rivel, Rodome,

Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefeuil, Roquefort-des-Corbières, Roquefort-de-Sault, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Just-et-le-Bezu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lalande, Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Martin-Lys, Saint-Michel-de-Lanes, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salles-sur-l'Hers, Salsigne, Salvezine, Salza, Seignalens, Serviès-en-Val, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Souilhanels, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tréville, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verdun-en-Lauragais, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villanière, Villar-en-Val, Villardebelle, Villardonnel, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villemagne, Villemoustaussou, Villeneuve-la-Comptal, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-les-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinte, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villesèquelande, Villesiscle, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est constituée par les cantons limitrophes des départements de l'Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales :

Anglès, Arles, Avignon (n°1, n°2, n°3), Ax-Les-Thermes, Barre-des-Cévennes, Bollène, Bourg-Saint-Andéol, Camarès, Campagnac, Châteaurenard, Cornus, Coucouron, Dourgne, Labruguière, Lacaune, Lavelanet, Le-Pont-de-Montvert, Le Pontet (communes de Le Pontet, Vedéne), Les Vans, Mazamet, Meyrueis, Mirepoix, Murat-sur-Vèbre, Nailloux, Nant, Orange, Peyreleau, Quérigut, Revel, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Amans-Soult, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saverdun, Sorgues, Tarascon, Valgorge, Vallon-Pont-d'Arc, Vaison-la-Romaine (communes de Camaret-sur-Aigues, Travaillan, Violès), Villefort, Villefranche-de-Lauragais.

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 « Pays d'Oc » est constituée par les départements suivants : Ardèche, Ariège, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Haute-Garonne, Lozère, Tarn, Vaucluse.

5 - Encépagement

Les vins tranquilles, vins mousseux de qualité et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc », sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

	Vin Rouge	Vin Rosé	Vin Blanc
Cépages principaux	Alicante Henri Bouschet N	Cabernet Franc N	Altesse B
	Cabernet Franc N	Cabernet Sauvignon N	Alvarinho B
	Cabernet Sauvignon N	Caladoc N	Bourboulenc B
	Caladoc N	Carmenère N	Chardonnay B
	Carignan N	Cinsault N	Chasan B
	Carmenère N	Clairette rosé Rs	Chenin B
	Cinsault N	Cot N (ou Malbec)	Colombard B
	Cot N (ou Malbec)	Gamay N	Gewurztraminer Rs
	Gamay N	Gewurztraminer Rs	Grenache blanc B
	Grenache N	Grenache gris G	Grenache gris G

	Marselan N	Grenache N	Gros Manseng B
	Merlot N	Marselan N	Macabeu B
	Mondeuse N	Merlot N	Marsanne B
	Morrastel N	Mondeuse N	Mauzac B
	Mourvèdre N	Morrastel N	Muscat à petits grains B
	Muscat à petits grains rouges Rg	Mourvèdre N	Muscat d'Alexandrie B
	Négrette N	Muscat à petits grains rouges Rg	Petit Manseng B
	Nielluccio N	Muscat de Hambourg N	Pinot blanc B
	Petit Verdot N	Négrette N	Pinot gris G
	Pinot noir N	Nielluccio N	Riesling B
	Portan N	Petit Verdot N	Roussanne B
	Syrah N	Pinot gris G	Sauvignon B
	Tempranillo N	Pinot noir N	Sauvignon gris G
		Portan N	Sémillon B
		Sauvignon gris G	Sylvaner B
		Syrah N	Terret blanc B
		Tempranillo N	Vermentino B (ou Rolle B)
			Viognier B
Cépages secondaires	Chenanson N	Carignan N	Carignan blanc B
		Chenanson N	Clairette B
			Piquepoul blanc B
			Ugni blanc B

6 - Récolte

Dans la déclaration de récolte, la récolte d'IGP « Pays d'Oc » ne peut être déclarée que sur une superficie qui ne fait l'objet d'aucune autre récolte de vin.

Pour les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » ayant un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 15 % vol., le moût présente une richesse naturelle minimale en sucre (glucose + fructose) de 252 g/L.

7 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Pays d'Oc » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare :

- de 90 hectolitres pour les vins rouges et blancs,
- de 100 hectolitres pour les vins rosés, gris et gris de gris.

Les lies, les bourbes et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder au-delà de ce rendement maximum de production, 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges, rosés, gris et gris de gris, et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

Publié au BO du MAA le 14 décembre 2017

8 - Transformation – Stockage – Conditionnement

8.1 – Transformation

8.1.1 - Dispositions générales

- Le ou les cépages principaux doivent représenter plus de 50 % du volume du vin revendiqué.
  Le ou les cépages secondaires doivent représenter moins de 50 % du volume du vin revendiqué.

- L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention d'un seul cépage à condition :
  - que ce cépage soit issu de la liste des cépages principaux,
  - que le vin soit revendiqué avec le nom de ce cépage
  - que le vin en soit issu à 85 % minimum.

- L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention de deux ou plusieurs cépages à condition :
  - que ces cépages soient issus de la liste des cépages principaux,
  - que le vin soit revendiqué avec la mention de ces cépages assemblés ou non,
  - que chaque cépage représente 15% au moins du volume de vin assemblé.

- Un cépage blanc issu de la liste des cépages principaux peut entrer dans la composition d'un vin rouge ou rosé à condition que :
  - les moûts issus de ces cépages soient vinifiés ensemble.
  - le moût issu de ce cépage blanc représente au maximum 20 % du volume de vin revendiqué.

Les vins de raisins surmûris doivent être issus à 100% du millésime revendiqué.

La fermentation malolactique est achevée au stade de la première dégustation organoleptique, pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » à l'exception des vins portant la mention « primeur » ou « nouveau » rouges et des vins de raisins surmûris rouges.

8.1.2 - Dispositions particulières

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » doivent faire l'objet d'un élevage minimum d'une durée de 6 mois à compter de la récolte.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent sur leur lie fine de vinification au moment de la mise en bouteille.

8.2 – Conditionnement des vins comportant la mention « sur lie »
La mise en bouteille des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne peut être effectuée qu'à partir du 21 mars suivant la récolte.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » sont embouteillés dans les établissements situés dans la zone géographique et la zone de proximité immédiate afin de préserver les caractéristiques essentielles de ces vins et de conserver le léger perlant les caractérisant en minimisant les pertes en CO_2 endogène.

9 - Lien au territoire

Publié au BO du MAA le 14 décembre 2017

9.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de production s'étend sur l'ensemble des départements du Languedoc-Roussillon, Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales en totalité ainsi que sur 6 communes de la Lozère.
Elle forme un vaste amphithéâtre adossé au nord à des chaînons montagneux successifs allant des Pyrénées aux Cévennes, pour descendre jusqu'à la mer méditerranée en traversant une diversité de situations géologiques, de l'ère primaire à l'ère quaternaire. Quel que soit la nature géologique d'origine, les vignes se développent sur des sols propices présentant des caractères communs : sols secs et plutôt pierreux, peu fertiles et bien drainés, permettant un enracinement profond.

L'ensemble du vignoble bénéficie d'un environnement méditerranéen avec un climat caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, et un régime de vents soit desséchants orientés nord et ouest (mistral, cers et tramontane), soit maritimes (marin, grec, Espagne) dont l'humidité tempère les excès de chaleur de l'été. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, passant de 400mm à près de 1000mm.
Ce climat typiquement méditerranéen permet une implantation bien adaptée des différents cépages, en fonction de leur maturité plutôt précoce ou plus tardive.

9.2 – Spécificité du produit

Si le premier vignoble languedocien est créé par les Grecs au VIème siècle avant Jésus-Christ, c'est à l'époque romaine que le premier grand vignoble s'est installé, et ne cessera de connaître depuis, des périodes de croissance et décroissance en fonction des aléas économiques.
Au XIXème siècle, avec le développement du chemin de fer s'installe une quasi-monoculture de la vigne, et depuis cette période le vignoble n'a cessé d'évoluer et de connaître des transformations techniques importantes.
En 1979, dans une période de remise en questions et de besoin de différenciation des produits issus de la vigne, sont créés les vins de pays et le décret du 10 octobre 1987 reconnaît un vin de pays à dimension régionale : le vin de Pays d'Oc.
Perpétuant la tradition méditerranéenne d'échanges, qui a de tous temps connu une circulation importante des cépages, l'IGP Pays d'Oc s'est construite sur la mise en avant de variétés historiques languedociennes, mais aussi extrarégionales.
58 cépages sont actuellement reconnus pour la production de l'IGP « Pays d'Oc », et à côté de variétés méditerranéennes comme les Carignan, Grenache, Cinsault et Syrah qui côtoient des cépages français de renommée internationale implantés plus récemment tels que Merlot, Cabernet-sauvignon, Pinot noir et Caladoc en rouge, chardonnay, sauvignon, viognier et Alvarinho en blanc, pour les plus importants.
Individuels mais complémentaires, ces différents cépages s'adaptent parfaitement aux conditions climatiques du territoire de l'IGP « Pays d'Oc », tout particulièrement dans la période de réchauffement climatique avérée au niveau régional. Ils permettent également de laisser s'exprimer la créativité des vignerons dans l'élaboration de cuvées authentiques. Ainsi, par exemple, le cépage « petit verdot » arrive à maturité suffisante pour une élaboration en vin mono-cépage.
Les cépages méditerranéens sont utilisés préférentiellement pour élaborer des vins rosés. Mais le cépage Carignan s'exprime harmonieusement au travers d'une élaboration en vins rouges à la robe colorée avec une possibilité d'assemblage, notamment avec le cépage merlot.
La production des vins issus de ces différents cépages est en constante progression. L'équilibre tend vers une moitié des volumes en vins rouges, un quart chacun pour les vins rosés et blancs.
La commercialisation des vins avec la mention d'un à plusieurs cépages représente 95 % des volumes produits, positionnant l'IGP « Pays d'Oc » comme le leader européen des vins de cépages.
Afin d'assurer une qualité optimale des produits, les conditions de production et les paramètres analytiques sont définis avec rigueur et les vins font l'objet d'une dégustation systématique de tous les lots.
Cette empreinte méditerranéenne du territoire permet l'expression de vins issus en grande majorité d'un seul cépage.
Ainsi, les vins blancs de teinte jaune offrant des reflets allant du vert au jaune d'or, issus par exemple des cépages viognier et chardonnay présentent une minéralité marquée et plus généralement ces vins blancs présentent une certaine puissance aromatique qui va de l'agrume à la note florale (fleurs blanches, violette, …) rehaussée d'une pointe de vivacité.
Les vins rosés, aux reflets violets à rose pâle pour les vins gris et gris de gris, s'expriment au travers de

caractères frais et légers, tout en finesse, avec des notes harmonieuses de fruits (cassis, fraise) et de fleurs. Notamment les cépages cinsaut, grenache, syrah révèlent ces caractéristiques qualitatives.
Les vins rouges de teinte généralement grenât plus ou moins soutenu, couvrent un panel d'arômes à l'amplitude plus ou moins accentuée allant des fruits rouges (cassis, framboise, cerise,…) aux plus marquées de type épicé, réglissé ou cacaoté. Grâce à leur excellente maturité, ils sont concentrés en tanins doux et en matière colorante.
Certaines cuvées font l'objet d'un élevage principalement en assemblage où chaque cépage apporte ses saveurs (cuir, sous-bois), son intensité colorante (rouge soutenu, violine) et sa structure tannique en fonction des méthodes modernes de vinification.
Une petite partie de cette production est déclinée en vins primeurs de teinte rouge vif, peu soutenu, aux saveurs immédiatement fruitées.
C'est également dans ce contexte qu'une gamme de vins mousseux de qualité s'est développée plus largement depuis le début du siècle, dans la suite d'une longue tradition régionale de production de vins effervescents.
En effet, le vignoble languedocien, installé dès l'époque romaine, permettait l'élaboration de vins effervescents par fermentation de moûts dans des amphores perforées.
En 1531, ont été élaborés les premiers vins effervescents sur le site de l'Abbaye bénédictine de Saint Hilaire dans l'Aude, ouvrant ainsi la voie à une production de vins mousseux sur l'ensemble du territoire régional formant aujourd'hui la zone de production de l'IGP Pays d'Oc. Le Domaine Royal de Jarras, dans le Gard, propriété des moines bénédictins de l'abbaye de Psalmodie, racheté par Saint Louis en 1244, s'est ouvert en 1883 via la Compagnie des Salins du Midi à une grande production viticole sur la base d'un concept de « modernité rurale », incluant l'élaboration de vins mousseux.
Répondant à un besoin technique autour d'une production de plus en plus significative de vins mousseux, Jean-Eugène CHARMAT, Ingénieur agronome à Montpellier, obtient en 1907 un brevet à l'Ecole Supérieure Agronomique de Montpellier (devenu Montpellier SupAgro en 1946) lié à l'invention de la technique de fermentation et prise de mousse en cuve close. Cette méthode dite Méthode CHARMAT fait ainsi preuve de l'intérêt économique de la production de vins effervescents sur le bassin viticole du Languedoc–Roussillon et du développement des savoir-faire qui les concernent.
La production s'est amplement développée dès le début du 20° siècle sur l'ensemble des départements du Languedoc-Roussillon, bénéficiant tout à la fois de l'essor économique de la viticulture régionale que de l'adéquation de notre vignoble à cette production particulière.
Dans les années 1960, les vins mousseux sont produits et commercialisés, correspondant en outre dans la tradition locale à un vin local et festif, consommé à l'occasion de repas de famille ou offert à titre de trophée dans les tournois locaux de pétanque ou de rugby…
Au travers du réseau dense de caves particulières et coopératives sur l'ensemble des 4 départements Gard, Hérault, Aude, Pyrénées Orientales , une production de vins effervescents s'est maintenue sans discontinuité jusqu'à nos jours.
Dans le Gard, des vins mousseux de qualité appelés « Grand Cristal » sont produits sur le Domaine Mas Cassac au début du 20° siècle, avec une notoriété reconnue sur des critères quantitatifs et qualitatifs. Les caves coopératives de Montfrin, Bouillargues, Pont St Esprit, St Hyppolite du Fort ont poursuivi cette production dans le même esprit qualitatif.
Dans l'Hérault, les caves coopératives de Marseillan,St Mathieu de Tréviers, Cabrières, Montaud, Cournonterral, Gignac (« Cuvée Spéciale » vin mousseux depuis 1966), Puimisson (« Cuvée Muscardan » depuis 1960) proposent ainsi une production locale de vins mousseux.
C'est également le cas de nombreuses caves particulières de l'Hérault : le Domaine du Deves à La Boissière, le Mas de Daumas Gassac à Aniane , les Domaines Pierre Chavin à Béziers, le Domaine du Mas Rouge à Vic-La –Gardiole.
Les Domaines Viticoles des Salins du Midi, au Château de Villeroy à Sète ont mis en place en 1975 une structure destinée à la production de vins mousseux, régulièrement récompensés sur les concours, avec une production continue moyenne, à partir de récoltes de raisins provenant des départements Aude, Hérault, Gard, de 3527 hl annuels de 1997 à 2016, ayant atteint 4824 hl annuels de 2013 à 2016, soit l'équivalent de 9 407 600 cols de 1997 à 2016.
Dans l'Aude et les Pyrénées Orientales, c'est le même maillage de structures qui a assuré et assure encore de nos jours une production pérenne de vins mousseux : Caves coopératives d'Arzens, Connilhac Corbières, la cave de Narbonne avec une production annuelle de 2000 cols sur la période 2000 à 2008, Bizanet, Corneilha

la Rivière, Estagel, ou le Domaine Lalaurie en cave particulière à Ouveilhan.
La spécificité de ces vins, qui se caractérise, par leurs teintes , leur fraîcheur et leur finesse aromatique, provient du choix de cépages adaptés implantés dans des terrains présentant une bonne réserve en eau, en situation tardive, qui permettent une production qualitative de vins effervescents rouges, blancs et rosés, élaborés principalement à partir des cépages chardonnay, sauvignon, pinot noir, syrah, viognier, muscat à petits grains.
Parmi tous les cépages, ceux sélectionnés par les vignerons pour l'élaboration des vins effervescents offrent des qualités particulièrement intéressantes dues à leur richesse en polysaccharides et/ou en protéines. De ce fait, on obtient une adéquation rare et importante entre les couleurs, nuances et brillance et la moussabilité de ces mêmes cépages. Nous pouvons citer en exemples le jaune doré à reflets verts du Muscat petit grain riche en protéine et particulièrement adapté à la prise de mousse, le blanc doré et cristallin d'un Viognier, le rosé bleuté de la Syrah très résistant et adapté au vieillissement sur lattes ou sur lies en méthode Charmat. Le Pinot noir est également connu pour ses grandes qualités de moussabilité, cette capacité étant encore plus accentuée sur des rouges effervescents où la couleur rouge grenadine s'accorde avec le cordon léger de ce cépage emblématique.
La présence élevée de polysaccharides permet l'obtention d'une belle qualité de bulles. L'utilisation de techniques de vinifications adéquates permet de préserver les qualités intrinsèques de ces cépages, notamment leurs arômes primaires de fruits frais ainsi que leur vivacité. Les cépages utilisés sont parfaitement adaptés à l'élevage sur lie de ces vins, technique qui garantit dans ce contexte une expression optimale de la minéralité.
La structuration économique de ce secteur a permis au fil du temps l'organisation d'unité d'élaboration de vins mousseux qui interviennent en prestataires de service (à façon).
Des entreprises pérennes spécialisées en travaux à façon pour les caves coopératives et particulières témoignent de l'élaboration sans discontinu de vins mousseux en cuves closes : Les établissements MARTY-VINMOUSS situés à Narbonne dans l'Aude ont élaboré des vins mousseux depuis 1925 pour les caves de la région, ceci jusqu'en 1984. Preuve de son succès économique, cette société était dès 1930 pionnière dans la publicité pour ce type de prestations bien spécifiques.
C'est aussi le cas des sociétés spécialisées telles la S.A.MARSA à Marseillan, qui ont facilité aux viticulteurs languedociens la production de vins mousseux en cuves closes.
Aujourd'hui encore, la société Listel – Château de Villeroy à Sète demeure une structure de prestations d'élaboration de vins mousseux, pour son propre compte ou au service des opérateurs régionaux. L'équivalent de 1.5 million de cols de vins effervescents y est élaboré chaque année.
L'entreprise Tête Noire conserve également le savoir-faire qu'elle a mis à disposition des vignerons languedociens dès les années 1980.
Les volumes annuels des vins mousseux de qualité produits par les vignerons Pays d'Oc IGP ont atteint 976 hl en 2012, 11 734 hl en 2013, 12 445 hl en 2014, 2791 hl en 2015, et 7847 hl en 2016, illustrant le succès de cette production traditionnelle, techniquement et commercialement maitrisée depuis de longues décennies. Les opérateurs, qu'ils soient caves particulières ou coopératives, forment un maillage sur la zone de production de l'IGP Pays d'Oc, attestant d'un engouement toujours renouvelé pour cette production.
Souvenir d'un passé ancien où le Languedoc produisait des vins généreux, seuls capables de se conserver et de se transporter, une petite production de vins surmûris aux reflets jaune paille à brun, aux arômes de poire et de fruits jaunes, obtenue par passerillage et/ou par la présence de pourriture noble, est élaborée en IGP Pays d'Oc.
La règle spécifique de conditionnement dans les établissements situés dans la zone géographique et la zone de proximité immédiate qui figurent dans le cahier des charges pour les vins bénéficiant de la mention «sur lie » ont pour objectif de préserver les caractéristiques intrinsèques des vins, qui découlent de l'interaction des caractéristiques du milieu naturel avec le savoir-faire de vinification et d'élevage que les opérateurs ont acquis pour développer les qualités organoleptiques de ces produits. Il s'agit de protéger au mieux les vins de toute oxydation, pour préserver les arômes fermentaires fortement volatils et le léger perlant de CO_2 qui déterminent leur expression aromatique et leur fraîcheur caractéristique. La limitation des distances de transport et le conditionnement minimisant les manipulations du produit, sont des moyens qui à l'usage, se sont avérés les plus efficaces pour réduire les contacts entre le vin et l'air, et permettre l'expression des arômes glycosidiques libérés au cours du vieillissement de ces vins. De plus, l'ensemble de cette petite production fait systématiquement l'objet de contrôles sur 100 % des lots lors de l'embouteillage.

Publié au BO du MAA le 14 décembre 2017

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

Dans un contexte géographique très favorable à la viticulture, l'extraordinaire diversité des situations pédoclimatiques du Languedoc-Roussillon, qui s'étend des bords de la Méditerranée à plus de 400 mètres d'altitude, a permis l'implantation avec succès de très nombreux cépages prestigieux et assuré l'élaboration d'une large palette de produits de qualité.
La conjonction d'un environnement climatologique typiquement méditerranéen avec des sols plutôt secs, peu fertiles et bien drainés, permettant un enracinement profond, favorise l'implantation de cépages variés et la meilleure adaptation de leur potentialité agronomique. L'expression de ces différents cépages à l'intérieur de ce territoire marqué par l'influence d'un climat méridional caractérise la particularité de l'IGP Pays d'OC.

Depuis leur reconnaissance en 1987, la progression de la production de l'IGP « Pays d'Oc » est constante et a pratiquement doublé au cours de la dernière décennie, assurant ainsi un renforcement de l'économie viticole autour de ces différents segments de production. Cette diversité de gamme permet de répondre aux attentes renouvelées des consommateurs.

Les vins mousseux de qualité, forts d'une tradition régionale centenaire, ainsi que de l'expérience et du savoir-faire des vignerons, bénéficiant d'équipements techniques performants, sont qualitatifs et originaux. La notion de cépages confère à la catégorie des vins mousseux de qualité sa place particulière due à une naturelle adaptation au territoire.

L'influence des vents marins sur l'ensemble de la zone de production confère aux cépages récoltés à faible maturité une expression d'arômes primaires intenses, totalement adaptés à une production de vins mousseux de qualité.

L'histoire des vins mousseux sur le territoire Languedoc Roussillon s'est construit grâce à la présence d'éléments conjugués, tels des sols présentant une bonne réserve en eau en situation tardive, un climat méditerranéen particulièrement ensoleillé et tempéré par l'influence des vents maritimes, et le savoir-faire des vignerons, facteurs qui se révèlent comme très favorables pour cette production.

La combinaison de ces éléments (sols- climat- influence des vents) liée à la maîtrise par les vignerons des techniques d'élaboration, avec une gamme circonscrite de cépages aromatiques adaptés permet une production résistante aux maladies cryptogamiques dont le contrôle s'avère être un facteur très positif : le vignoble reste sain et n'enregistre pas d'attaques significatives, ce qui lui autorise une récolte à sous maturité technologique et lui fait bénéficier d'une très bonne aptitude à l'élaboration de vins mousseux de qualité avec des bulles d'une grande finesse et des mousses persistantes.

Les deux techniques d'élaboration, soit une seconde fermentation en bouteilles, soit une fermentation en cuve close, sont utilisées par les opérateurs, même si la technique de la cuve close apparait comme plus satisfaisante à la préservation des caractéristiques des cépages du Pays d'Oc, puisqu'elle optimise, grâce à une élaboration plus rapide, la constance des arômes primaires.
Ceci n'empêche pas la méthode traditionnelle d'être particulièrement bien illustrée par l'existence de 1.8 kilomètre de galeries souterraines dans le Mont Saint Clair à Sète dédiées depuis 1950 par le Château de Villeroy à l'élevage sur lattes des vins mousseux.

Les vins présentent un degré d'alcool peu élevé lié à une récolte plutôt précoce à un faible degré alcoolique potentiel. Ils conviennent ainsi très bien à la composition de vins d'apéritif ou de cocktails, à partir de cuvées en blanc ou en rosé.

Consommés sur un territoire dont le développement touristique est un succès économique incontestable, notamment depuis la mission Racine, mission d'aménagement touristique initiée en 1963 sur un littoral de 215 km de côtes, les vins mousseux participent à la notoriété de notre vignoble et à l'œnotourisme régional, avec un visitorat annuel de 30 millions de touristes.

Les vins effervescents sont enracinés dans le Pays d'Oc avec une production significative à forte valeur ajoutée, qui peut concerner jusqu'à 150 caves coopératives et 1000 caves particulières, avec des volumes vendus tant sur le marché français qu'à l'export.
Ce succès incontesté n'est rendu possible que sur la base d'une longue tradition de cette production, d'un savoir-faire ancestral et d'une adaptabilité parfaite des cépages aux sols et climat du territoire de l'IGP Pays d'Oc.

L'IGP Pays d'Oc fait indiscutablement la preuve, par sa production diversifiée de cépages, sur une gamme de produits complémentaires et qualitatifs, d'un vignoble moderne optimisé et adapté à son territoire, également soucieux et respectueux de son histoire.

Ce sont près de 2000 structures économiques, 200 caves coopératives, 1200 caves particulières, 65 négociants vinificateurs et plus de 450 négociants qui participent à la production et mise en marché de l'IGP Pays d'Oc.
Près de 115 000 hectares de vigne sont cultivés chaque année pour revendiquer des vins en IGP Pays d'Oc sur 240 000 hectares en Languedoc-Roussillon.

La restructuration engagée il y a près de 40 ans, tant au niveau de l'ingénierie œnologique que de l'évolution variétale, a bénéficié des travaux des centres régionaux de formation supérieure et de recherche scientifique et technique dédiés à la vitiviniculture : l'ENTAV dans le département du Gard où sont conservés l'ensemble des variétés et clones de vigne français, l'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin à Montpellier et la halle technologique de l'INRA Pech Rouge dans le département de l'Aude.

Ainsi, les vins Pays d'Oc IGP, vins tranquilles, vins mousseux de qualité et vins de raisins surmuris, grâce à leur spécificité cépage, se positionnent avec succès et renommée dans un marché non seulement européen mais également mondial.
Ils sont présents dans 170 pays, dont près de 75 % des volumes en Europe du Nord, 9 % en Amérique du nord et 7 % en Chine.

Pays d'Oc fait ainsi perdurer une longue tradition viticole dans un contexte de modernité qui facilite l'approche des consommateurs et contribue à la notoriété de l'IGP.

De nombreuses opérations de communication ont lieu tout au long de la campagne viticole, de la vendange à la dégustation du millésime tant sur le territoire qu'à l'étranger au travers de salons mondiaux. De plus, l'attractivité touristique de la région permet à de très nombreux touristes de découvrir le vignoble au travers de circuits en véhicules, ou à pieds, de se rendre dans les caveaux des vignerons et découvrir leurs vins, et d'apprécier le patrimoine architectural viticole. L'ensemble de ces actions contribue au développement et à la réputation de l'IGP Pays d'Oc.

L'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc est ainsi depuis sa création et sans que cela se démente, au cœur du renouveau du Languedoc-Roussillon viticole et concourt au maintien du vignoble, élément fondamental et structurant de la vie des villages et de l'aménagement du territoire de cette région.

10 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le nom du ou des cépage(s) doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc ».

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée de la mention « sur lie » est accompagnée de l'année de récolte.
L'étiquetage des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » comporte obligatoirement l'année de récolte.

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 ».

Publié au BO du MAA le 14 décembre 2017

CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES

1. OBLIGATIONS DÉCLARATIVES

1.1 - Dispositions générales
L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

1.2 - Dispositions spécifiques
Les vins souhaitant bénéficier de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » doivent être revendiqués avec la mention du millésime.
La première revendication de la récolte est accompagnée de l'imprimé récapitulatif des surfaces Pays d'Oc en production.

Pour bénéficier de l'Indication géographique protégée « Pays d'Oc », la demande de revendication d'un vin est accompagnée d'une fiche d'identité du vin.

Les négociants-vinificateurs doivent fournir la liste de leurs fournisseurs de vendange (raisins et moûts) avec leur déclaration de récolte, leur imprimé récapitulatif des surfaces Pays d'Oc en production, et le document d'accompagnement correspondant tel que défini par le règlement communautaire n° 436/2009 jusqu'au dépôt de la déclaration de production (SV12).

Dans la déclaration de récolte, ainsi que dans la déclaration de revendication, les vins de raisins surmûris, les vins mousseux de qualité, doivent figurer séparément des autres vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc ».

Pour les vins de raisins surmûris, une déclaration d'intention préalable est fournie au moment de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne peuvent être revendiqués qu'à compter du 1er février suivant la récolte.

Tout opérateur souhaitant effectuer un changement de dénomination pour bénéficier de l'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc doit déposer sa déclaration de changement de dénomination au plus tard le 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

2. PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Zone de production des raisins	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 LIÉES AU CONTRÔLE DES PRODUITS	**MÉTHODES D'ÉVALUATION**
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total et critères spécifiques	Examen analytique
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les vins de cépages et les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de vins de raisins surmûris	Examen analytique

CHAPITRE 3 - AUTORITÉ CHARGÉE DU CONTRÔLE

L'autorité chargée du contrôle est BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
Immeuble le Guillaumet - 60, avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DÉFENSE Cedex.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE est accrédité par le Cofrac au regard des critères définis par la norme NF EN ISO/CEI 17065.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par Bureau Veritas Certification France, 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.