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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« ARDECHE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, modifié par arrêté du 8 novembre 2013 *JORF* du 19 novembre 2013

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 un rôle notoire dans l'aménagement du territoire en s'adaptant aux contraintes environnementales (occupation de territoires « difficiles », aménagement des terrasses ou des « faïsses », …) et modèle ainsi le paysage. Cette vocation paysagère n'est pas neutre puisque le vignoble se répartit sur 118 communes.

Les terrains de pierrailles, des terres de garrigue ou des terrasses de galets roulés où est implantée la vigne, associés à des mésoclimats soumis à des influences à la fois méditerranéennes et continentales, sont propices à la production de vins à l'expression aromatique fruitée et à la structure douce, caractéristiques des vins de l'IGP « Ardèche ». Des vinifications adaptées permettent d'obtenir des vins blancs et rosés frais ainsi que des vins mousseux de qualité présentant une finesse aromatique allant sur le fruité.

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.

Le dynamisme de la filière s'appuie sur de nombreux opérateurs : 17 caves coopératives (réunies au sein de l'UVICA, l'Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche) et 60 caves particulières pour environ 7 500 ha de vignes.

La réputation de ces vins s'est développée à la fois au niveau local, grâce à la forte attractivité touristique de la région des « Gorges de l'Ardèche » et du département de l'Ardèche en général, au développement des ventes au caveau ainsi que sur les marchés et manifestations locales (marché de Ruoms, foire aux vins de Serrières…). Grâce à leur qualité, l'IGP « Ardèche » est également reconnue au niveau national voire international.

Depuis 1970, les vins d'Ardèche participent en effet au Concours Général Agricole de Paris et y reçoivent de nombreux prix. En 2013 par exemple, 70 médailles y ont été remportées. Ils sont en outre largement référencés dans des guides réputés comme le Guide Hachette des Vins. Ils se distinguent en outre dans des concours de portée internationale comme le « Concours International des vins » de Lyon.

Grâce à la réputation de ses vins, l'Ardèche est aujourd'hui le premier département de la région Rhône alpes producteur de vins IGP, avec un volume commercialisé de 350 000 hl produit dont 20 % sont commercialisés à l'export, ce qui permet de retrouver ces vins dans plus de 20 pays (notamment USA, Grande Bretagne…).

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.