Publié au BO du MAAF n° 48 du 29 novembre 2013

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« COMTÉ TOLOSAN »

homologué par arrêté du 2 novembre 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 « Comté Tolosan », initialement reconnue vin de pays du « Comté Tolosan » par le décret du 6 avril 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

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

- « Bigorre »
- « Coteaux et Terrasses de Montauban »
- « Pyrénées Atlantiques »
- « Tarn et Garonne »
- « Haute-Garonne »
- « Cantal »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs ; aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

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

- 12,24 meq/l (0,60 g/l en acide sulfurique), pour les vins blancs et rosés, contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose),

- 15,30 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique), pour les vins rouges, et les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose) .

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan» présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

- 15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) pour les vins rouges

- 12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés

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

- 150 mg/l pour les vins rouges, ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l (Glucose + Fructose) ;
- 175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l (Glucose + Fructose) ;
- 200 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l (Glucose + Fructose).

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités. Les tanins ronds leur confèrent un caractère léger et gouleyant.

Les vins rosés, qualifiés de friands, sont caractérisés par des arômes fruités, associés à de la fraîcheur.

Les vins blancs secs sont des vins aromatiques caractérisés par des arômes floraux et fruités. Les vins blancs avec restes de sucre et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

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

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 « Comté Tolosan » sont réalisées dans les départements suivants : Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Bigorre » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département des Hautes-Pyrénées : Castelnau-Rivière-Basse, Maubourguet, Rabastens-de-Bigorre, Vic-Bigorre.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Coteaux et Terrasses de Montauban » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn-et-Garonne :

- Canton de Montauban : Montauban, Léojac, Lamothe-Capdeville.
- Canton de Nègrepelisse : Albias, Nègrepelisse, Saint-Etienne-de-Tulmont.
- Canton de Monclar-de-Quercy : Génébrières, La Salvetat-Belmontet.
- Canton de Villebrumier : Reyniès, Villebrumier, Varennes, Verlhac-Tescou, Saint-Nauphary, Corbarieu.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Pyrénées Atlantiques » est réalisée sur le territoire du département des Pyrénées-Atlantiques.

La vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Pyrénées Atlantiques » sont réalisées sur le territoire du département des Pyrénées-Atlantiques et les cantons limitrophes suivants: Aire-sur-l'Adour, Amou, Argelès-

Gazost, Aucun, Bordères-sur-l'Echez, Castelnau-Rivière-Basse, Geaune, Hagetmau, Lourdes, Maubourguet, Ossun, Peyrehorade, Pouillon, Riscle, Saint-Martin-de-Seignanx, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Vincent-de-Tyrosse et Vic-en-Bigorre.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Tarn et Garonne » sont réalisées sur le territoire du département du Tarn-et-Garonne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Haute Garonne » sont réalisées sur le territoire du département de la Haute-Garonne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Cantal » sont réalisées sur le territoire du département du Cantal.

4.2 - Zone de proximité immédiate

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 « Comté Tolosan » est constituée par les départements limitrophes de la zone géographique suivants : Aude, Corrèze, Dordogne, Gard, Gironde, Haute-Loire, Hérault, Lozère, Puy-de-Dôme et Pyrénées-Orientales.

5 – Encépagement

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

Les principaux cépages entrant dans l'élaboration des vins de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » sont :

- Pour la production de vins rouges et rosés : cabernet sauvignon N, cabernet franc N, duras N, fer servadou N, gamay N, cot N, merlot N, negrette N, pinot noir N, syrah N et tannat N.

- Pour la production de vins blancs : chardonnay B, chenin B, colombard B, gros manseng B, len de l'el B, mauzac blanc B, muscadelle B, petit manseng B, sauvignon blanc B, sémillon B, ugni blanc B.

6 – Rendement maximum de production

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

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation

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

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » s'étend sur 12 départements du Sud-Ouest de la France : Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne.

L'aire forme un vaste ensemble situé sur le bassin aquitain, bordé par les massifs montagneux des Pyrénées au sud, du Massif Central au nord et à l'est, et par l'Océan Atlantique à l'ouest. Elle regroupe le bassin versant de l'Adour ainsi que le haut bassin de la Garonne. La majorité du vignoble est installé sur les

terrains sédimentaires tertiaires du bassin aquitain et sur les alluvions anciennes des terrasses quaternaires déposées par le réseau hydrographique. La situation des vignobles de bordure est plus variée : causses secondaires au nord, terrains primaires ou métamorphiques des contreforts du Massif Central à l'est, et nature géologique complexe des piémonts pyrénéens au sud.

Le climat est de type océanique tempéré, présentant un gradient décroissant d'ouest en est. L'influence océanique, caractérisée par des hivers doux et pluvieux et des étés frais et relativement humides, est dominante sur le secteur ouest. Cette influence océanique, bien que toujours dominante, s'estompe progressivement vers l'est où l'influence méditerranéenne aux étés et débuts d'automne plus chauds et plus secs se fait ressentir, et vers les piémonts montagneux aux températures hivernales continentales plus rigoureuses.

8.2 – Spécificité du produit

Apparue après la conquête romaine, la culture de la vigne se développe véritablement à partir du Xème siècle, sur les terres ecclésiastiques des nombreuses abbayes édifiées sur l'ensemble de la zone. Lieu de convergence des nombreux pèlerins venus des quatre coins de France et d'Europe et se rendant à Saint-Jacques de Compostelle, la région est un lieu de passage et d'échanges privilégiés, probablement à l'origine de l'extraordinaire diversité des cépages qui y sont cultivés.

Durant le moyen-âge, le vignoble se développe, tant pour une consommation locale que pour une commercialisation vers l'Europe du Nord essentiellement, via les ports de Bayonne et de Bordeaux.

A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra détruit quasiment tout le vignoble. Sa reconstruction est laborieuse, entravée par les deux guerres mondiales. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre Mondiale que le vignoble est réellement rétabli, grâce au savoir-faire et au dynamisme des viticulteurs. Ces efforts aboutissent à la reconnaissance du vin de pays « Comté Tolosan » par décret du 10 avril 1982.

L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » peut être complétée par le nom d'unités géographiques plus petites : « Bigorre », « Coteaux et Terrasses de Montauban », « Pyrénées Atlantiques », « Tarn-et-Garonne », « Haute-Garonne » et « Cantal ». Ces noms correspondent aux zones de production des anciens vins de pays de département ou de zone.

L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, blancs, aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs ainsi qu'aux vins de raisins surmûris blancs.

Certains cépages se prêtent particulièrement bien à la production de vins mousseux, autant en vins rouges, rosés que blancs. Cette production existe sur l'aire géographique de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » depuis plusieurs décennies, et concerne plus d'une trentaine d'opérateurs.

L'utilisation de cépages à fort potentiel de concentration en sucres amène les producteurs à élaborer des vins blancs de raisins surmûris.

En 2008, 168 opérateurs vinificateurs ont déclaré près de 220 000 hl de Comté Tolosan, dont environ la moitié de vin blanc, un quart de vin rosé et un quart de vin rouge.

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

L'aire géographique de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » offre une grande diversité de situations géo-pédologiques et climatiques où de nombreux cépages trouvent des conditions particulièrement favorables à leur maturité. Conformément au gradient climatique observé sur la zone, les cépages blancs sont prépondérants sur la rive gauche de la Garonne alors que les cépages rouges le sont sur la rive droite de la Garonne.

Ainsi, le berceau de la production des vins blancs est localisé sur le département du Gers, alors que la majorité de la production de vins rouges et rosés se rencontre sur les départements de la Haute-Garonne, du Tarn-et-Garonne, et du Tarn.

Carrefour entre Atlantique et Méditerranée, lieu privilégié de passage et d'échanges, le vignoble régional s'est développé et enrichi au cours de sa longue histoire. Issue d'une grande variété de territoires et de cépages (principalement colombard, ugni blanc, sauvignon blanc, chardonnay, mauzac blanc, muscadelle, len de l'el, gros manseng, petit manseng, sémillon, pour les vins blancs et merlot, gamay, tannat, syrah, fer servadou, duras, cabernet sauvignon et cabernet franc, cot, pinot noir, négrette pour les vins rouges et

rosés), l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est le reflet de la diversité et de la richesse des vins du Sud-Ouest.

La vigne est implantée sur des terrains sédimentaires et des alluvions anciennes issus essentiellement de l'érosion des Pyrénées. Ces sols bien drainés par leur structure ou par la pente, sont propices à la production de vins aromatiques à structure légère caractéristiques des vins de l'IGP.

Le climat océanique tempéré de l'ensemble de la zone est propice à la surmaturation des cépages blancs à fort potentiel de concentration en sucres et permet l'élaboration de vins blancs de raisins surmûris aux arômes de fruits mûrs. Cette influence climatique est également favorable à la production de vins mousseux de qualité présentant une finesse aromatique et une bonne acidité, associées à une fraîcheur gustative agréable et de fines bulles.

Le nom de « Comté Tolosan » provient de la capitale régionale Toulouse, capitale des vins du Sud Ouest. Ce fut le deuxième vin de pays régional à être reconnu en France en 1982. Depuis cette reconnaissance, la production a régulièrement augmenté, passant de 15 000 hl en 1990 à 150 000 hl en 2000 pour avoisiner les 220 000 hl en 2008. Cette évolution croissante de la production atteste de la réputation avérée des vins IGP « Comté Tolosan ». Reconnue par les professionnels et les consommateurs, la qualité des vins « Comté Tolosan » est recherchée. Certaines cuvées de vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins blancs de raisins surmûris sont référencées au guide Hachette des vins (éditions 2009-2010-2011) et obtiennent régulièrement des médailles au Concours général agricole.

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication Géographique Protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

Le nom d'une unité géographique plus petite, quand elle a été revendiquée, doit obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit, dans le même champ visuel que l'indication géographique protégée « Comté Tolosan ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus petite doivent être au moins deux fois supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T, acide malique pour les vins rouges hors primeur ou nouveau, surpression pour les vins mousseux)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs et des vins mono-cépage)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est QUALISUD,

15 avenue de Bayonne - 40500 ST SEVER

TÉL. : 05 58 06 15 21 - FAX : 05 58 75 13 36

QUALISUD est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par QUALISUD, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.