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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DE GLANES »

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'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes », initialement reconnue Vin de pays des Coteaux de Glanes par le décret du 16 novembre 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et 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 « Coteaux de Glanes » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol. pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

- 15.29 meq/l (0,75g/l en acide sulfurique) pour les vins rouges, quelle que soit leur teneur en sucres résiduels, et pour les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels (glucose + fructose) ;

- 12.24 meq/l (0.60g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels (glucose + fructose).

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

- 175 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant moins de 5 g/l de sucres résiduels (glucose + fructose) ;

- 200 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant plus de 5 g/l de sucres résiduels (glucose + fructose).

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont caractérisés par une couleur rubis plus ou moins soutenue et des arômes de fruits rouges sur les vins jeunes, qui peuvent évoluer vers des notes épicées en fonction de l'élevage. La bouche est équilibrée, avec des tanins fondus et soyeux, et une bonne longueur en fin de bouche. Certaines cuvées présentent une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés sont équilibrés en bouche, caractérisés par des arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot. Les vins blancs, sont des vins très aromatiques, à dominance de fruits exotiques et de fruits à chair blanche, présentant une bonne longueur en bouche.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Lot :

Bretenoux, Belmont-Bretenoux, Cornac, Glanes, Prudhomat, Saint-Laurent-les-Tours et Saint-Michel-Loubéjou.

5 – Encépagement

Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

abouriou N, cabernet franc N, cabernet sauvignon N, castets N, cot N, fer N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, jurançon noir N, mérille N, merlot N, ségalin N, syrah N, et valdiguié N.

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

chardonnay B, chenin B, colombard B, mauzac B, sauvignon B, sémillon B et viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 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 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production pour les vins blancs.

7 – Transformation

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

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » est réservée à sept communes du nord-est du département du Lot, dans le sud-ouest de la France.

Le vignoble des Coteaux de Glanes se situe aux confins nord-est du Haut-Quercy, où les grands causses calcaires du secondaire viennent buter sur les terrains primaires des premiers contreforts du Massif Central (le Ségala). Le réseau hydrographique secondaire lié aux affluents de la Dordogne que

sont la Cère, le Mamoul et la Bave, a disséqué les causses jurassiques en coteaux accidentés au relief contrasté. Les parcelles de vigne sont implantées sur le haut des coteaux bien exposés, présentant un sol argilo-calcaire bien drainé. Les vergers de noyers, les prairies et les bois de chênes ponctuent le paysage.

Le climat est de type atlantique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Globalement, les hivers sont froids, marqués par l'influence continentale due à la proximité du Massif Central. Le printemps présente une nette élévation des températures et de la pluviométrie. L'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. Le début de l'automne est doux et ensoleillé.

8.2 – Spécificité du produit

La vigne a été implantée dans la région de Glanes vraisemblablement par les moines bénédictins de l'Abbaye de Beaulieu-sur-Dordogne, fondée en 855 sur l'autre rive de la vallée de la Dordogne. Il n'existe pas d'écrits, mais la mémoire populaire parle de la vigne en tant que monoculture pendant plusieurs siècles.

Le vignoble des Coteaux de Glanes se situe dans une frange de vignobles qui allait de la basse Corrèze au nord de l'Aveyron. En raison de leur situation géographique, les vins de ces zones de production sont commercialisés traditionnellement en Auvergne, région toute proche. Vers la fin du XIXème siècle, Arsène Vermenouze, poète cantalou, évoque les Auvergnats des environs d'Aurillac et de leurs voisins Ségalins qui repartaient vers « la montagne » avec des cargaisons de barriques sur des chars tirés par des bœufs salers. Ainsi, la réputation des vins de Glanes est liée à la proximité des montagnes auvergnates ainsi qu'au passage des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle se rendant à Rocamadour ou à Conques.

L'arrivée du phylloxera à la fin du XIXème siècle décime le vignoble en grande partie et génère un important exode rural. La culture de la vigne se perpétue tant bien que mal sur la région, entravée par les deux guerres mondiales.

C'est à la fin des années 1960 que les vignerons renouent avec la tradition pour préserver l'identité et la notoriété des vins de Glanes. D'importants travaux d'expérimentation et de sélection sont alors engagés. Les plantations de merlot N, gamay N et chardonnay B côtoient les cépages traditionnels (chenin B, fer N, castets N, abouriou N, mérille N, validiguié N). Les techniques de viticulture et les méthodes de vinification ayant beaucoup progressé, un groupe de huit vignerons décide de mettre en commun leurs compétences en 1976 en formant un G.A.E.C regroupant 5,5 ha de vigne. Ensemble, ils construisent un chai de vinification en 1980 sur la commune de Glanes et créent la cave coopérative des Vignerons du Haut-Quercy. Des règles communes de production sont alors définies dans un souci constant de recherche de la qualité, aboutissant à la création du vin de pays des Coteaux de Glanes par décret du 16 novembre 1981.

A ce jour, sept viticulteurs exploitant une superficie d'une quarantaine d'hectares sont réunis au sein d'une cave coopérative. La récolte 2009 s'élève à près de 2000 hl, dont 3/4 de vin rouge et 1/4 de vin rosé. Si la production de vin blanc est aujourd'hui modeste, elle n'en est pas moins traditionnelle puisque selon P. Galet (Cépages et Vignobles de France, tome III, 1962) « A Cornac et Bretenoux, on pouvait goûter de bons petits vins blancs. »

Les vins rouges et rosés sont principalement issus des cépages gamay N et merlot N. Les vins rouges sont caractérisés par une couleur rubis plus ou moins soutenue et des arômes de fruits rouges sur les vins jeunes, qui peuvent évoluer vers des notes épicées en fonction de l'élevage. La bouche est équilibrée, avec des tanins fondus et soyeux, et une bonne longueur en fin de bouche. Certaines cuvées présentent une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés sont équilibrés en bouche, caractérisés par des arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot.

Les vins blancs, issus principalement des cépages chenin B et chardonnay B, sont des vins très aromatiques, à dominance de fruits exotiques et de fruits à chair blanche, présentant une bonne longueur en bouche.

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

Les vignerons des Coteaux de Glanes ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette petite région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne. La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, généralement doux et ensoleillés, permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux.

La conjugaison des influences océaniques et méditerranéennes sur des vignes en coteaux bien exposés, confère aux vins une complexicité aromatique et un équilibre remarquable pour les vins blancs et rosés, associés à une bonne structure pour les vins rouges de l'IGP « Coteaux de Glanes ».

La notoriété des vins des Coteaux de Glanes s'appuie sur les échanges commerciaux avec l'Auvergne toute proche depuis de nombreuses années. Cette notoriété a bénéficié également du passage des pèlerins se rendant à Rocamadour ou à Conques.

La pérennité de ce petit vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits. Le groupe humain a su s'adapter au fil du temps en améliorant son savoir-faire afin d'entretenir la notoriété des produits, dans un souci constant de recherche de la qualité. La sélection de cépages bien adaptés au milieu naturel, associée à une bonne maîtrise des rendements, permet aux vins des Coteaux de Glanes d'atteindre un niveau qualitatif reconnu et dont la commercialisation est essentiellement le fait de la vente directe, avec une valorisation en bouteille à 100%, largement favorisée par le développement touristique de la région. Différentes manifestations sont organisées tout au long de l'année comme le « Marché festif de Glanes », la « fête des fromages de Rocamadour » ou les « marchés de Saint-Céré » et permettent d'assurer la promotion de ces vins. Par ailleurs, les vignerons cherchent en permanence à améliorer la notoriété de leur production en figurant aux palmarès du Concours des Vins du Sud Ouest à Toulouse, ou du Concours Général Agricole de Paris. Certaines cuvées sont régulièrement citées au guide Hachette des vins (éditions 2009-2010-2011).

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 « Coteaux de Glanes » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud Ouest ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

2 – Principaux points à contrôler

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

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T + acide malique pour les vins rouges hors primeur)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs et des vins mono-cépages)	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 SAINT 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.