Publié au BO-AGRI le 30 octobre 2014

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« VINS DE LA CORRÈZE »

homologué par arrêté du 2 novembre 2011, publié au *JORF* du 17 novembre 2011
modifié par arrêté du 8 novembre 2013, publié au *JORF* du 17 novembre 2013
modifié par arrêté du 24 septembre 2014, publié au *JORF* du 16 octobre 2014

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », initialement reconnue Vin de pays de la « Corrèze » par le décret n° 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 « Vins de la Corrèze » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » peut être complétée par la mention « Vin de raisins passerillés » pour les vins issus de raisins passerillés hors souche et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » peut être complétée par la mention « primeur » ou « nouveau », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux rosés et blancs, aux vins de raisins passerillés hors souche rouges et blancs et aux vins de raisins surmûris rouges et blancs.

L'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » pour les vins tranquilles et les vins mousseux, peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », pour les vins tranquilles peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol.

Les vins de raisins passerillés hors souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » présentent les caractéristiques suivantes : titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %, titre alcoométrique volumique total minimum de 16 %, acidité volatile maximum de 24,48 méq/l) et teneur minimale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 68 g/l.

Les vins de raisins passerillés hors souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » 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.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », présentent les caractéristiques suivantes : titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %, titre alcoométrique volumique total minimum de 15 %, et teneur minimale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 51 g/l.

3-3 - Descriptif organoleptique

Les vins blancs secs sont fruités et minéraux, puissants et vifs. Les vins blancs demi-sec, légèrement sucrés, sont fruités et tendres et gardent une certaine vivacité. Les vins blancs moelleux sont très aromatiques avec des notes mielleuses et beurrées.

Les vins rouges produits sur les schistes sont puissants et vifs avec des arômes de cassis. Produits sur les sols argilo-calcaires, ces vins rouges sont souples et harmonieux avec des arômes de fruits confits.

Les vins rosés présentent fraîcheur et rondeur avec des arômes de fleurs et de fruits jaunes.

Les vins de raisins passerillés hors souche rouges, avec une belle sucrosité, se caractérisent par des arômes de noisette et d'épices. Plus concentrés, les vins de raisins passerillés hors souche blancs évoquent les arômes de fruits confits et de miel.

4 – Zones géographiques

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Vins de la Corrèze » sont réalisées dans le département de la Corrèze.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins de raisins passerillés hors souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de la Corrèze :

Astaillac, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, Chapelle-aux-Saints (La), Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-rouge, Curemonte, Ligneyrac, Liourdres, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac , Turenne et Vegennes.

5 – Encépagement

Les vins tranquilles, les vins mousseux et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne conformément à la règlementation communautaire et nationale en vigueur.

Les principaux cépages utilisés pour la production de ces vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » sont :

- pour les vins rouges : Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Ségalin N,
- pour les vins blancs : Chardonnay B, Chenin B, Sauvignon B, Sémillon B.

Les vins de raisins passerillés hors souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- cépages principaux :
  - pour les vins rouges : Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Cot N, Merlot N, Ségalin N,
  - pour les vins blancs : Chardonnay B, Chenin B, Sauvignon B, Sémillon B.

- cépages secondaires : tous les autres cépages classés en tant que variétés de vignes de raisins de cuve conformément à la réglementation communautaire et nationale en vigueur.

La proportion de l'ensemble des cépages secondaires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

6 – Conduite de la vigne

Les vignes destinées à produire les vins de raisins passerillés hors souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » sont taillées en taille courte avec un nombre maximal de 12 yeux francs par pieds.

7- Récolte

Les raisins destinés à produire des vins de raisins passerillés hors souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » doivent présenter au moment du pressurage une richesse en sucre minimale de 272 grammes par litre (glucose + fructose).

8 – Rendement maximum de production

Les vins de raisins passerillés hors souche, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 25 hectolitres pour les vins rouges et blancs.

Les autres vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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.

9– Transformation

Pour les vins de raisins surmûris, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » et pour les vins de raisins passerillés hors souche, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » tout recours à l'enrichissement ou à des techniques de concentration telles que l'utilisation de fours ou de chambres de passerillage, la cryoconcentration ou l'osmose inverse, est interdit.

Les raisins, destinés à l'élaboration de vins de raisins passerillés hors souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » doivent être mis à sécher, sur claies ou sur lit de paille, pendant une durée minimale de 4 semaines, dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement. Dans ce dernier cas, la ventilation doit se faire toujours à la température de l'air extérieur. Cet air peut être déshumidifié par un air froid et sec.

10– Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins de raisins passerillés hors souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er décembre de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

11 – Lien avec la zone géographique

11.1 – Spécificité de la zone géographique

Situé à l'ouest du Massif Central, le département de la Corrèze se compose, du nord-est au sud-ouest, de trois grands ensembles structuraux : la montagne, les bas plateaux périphériques et le bassin sédimentaire.

La montagne est le prolongement sud du plateau de Millevaches et présente une altitude supérieure à 600 mètres. C'est une zone granitique dont les sols sont des sols bruns acides, humifères et plus ou moins tourbeux. Sur le plan agricole, cette zone est dédiée à l'élevage bovin et à la forêt.

Les plateaux du bas-Limousin, dont l'altitude varie entre 300 et 400 mètres, sont constitués de roches métamorphiques de type « gneiss ». Ces gneiss ont permis la formation de sols bruns acides, propices à la polyculture et à l'élevage bovin et ovin.

Enfin au sud-ouest du département, on rencontre les bassins sédimentaires jumeaux de Brive et de Meyssac, sur des sédiments tendres du Primaire. Ces bassins forment une boutonnière de 60 kilomètres de long sur 10 à 20 kilomètres de large, allongée selon un axe nord-ouest / sud-est. Leurs limites naturelles sont le Massif Central cristallin au nord et à l'est, le Périgord Blanc au sud-ouest et le Causse de Martel au sud.

Cette zone constitue une mosaïque où se côtoient des sols bruns acides sur grès ou sur schistes, des sols bruns calciques sur les calcaires marneux et des sols bruns calcaires peu épais sur le Causse. L'agriculture y est beaucoup plus diversifiée, avec l'apparition de nombreux vergers (pommiers, mais aussi poiriers, cerisiers, pêchers, pruniers et abricotiers) ainsi que le noyer et la truffe sur les sols calcaires, et la vigne.

Le climat des bassins de Brive et Meyssac peut être considéré comme un climat océanique méridional proche du climat aquitain, avec des précipitations peu abondantes.

A l'échelle du département, la pluviométrie est très contrastée avec un gradient qui passe de 800 mm pour le Bassin de Brive à 1 500 mm sur le Plateau de Millevaches.

Cette région, de faible altitude et bien abritée, jouit d'un régime à caractéristiques méridionales, qui fait contraste avec celui plus continental du plateau du Limousin.

Les étés sont chauds et les hivers modérément froids. Mais le facteur limitant est lié aux gelées de printemps tardives et à celles d'automne précoces.

Au sud-ouest du département de la Corrèze, la zone viticole est localisée dans les bassins de Brive et de Meyssac. C'est une zone de Piémont qui s'appuie sur sa frange est sur les contreforts du Massif Central, à l'ouest sur les collines du Périgord et sur le Causse de Martel. Son extrémité sud est bordée par la rivière Dordogne.

Les différents affleurements géologiques en place, permettent d'expliquer cette situation : au nord-est d'Argentat se situent des terrains métamorphiques, avec des schistes et des gneiss fortement perturbés par un jeu de failles bordières parallèle à la grande faille d'Argentat. Au centre de la zone, la grande faille de Meyssac sépare le Bassin de Brive de celui de Meyssac. Quant à la partie nord, le Bassin de Brive se situe sur des formations détritiques continentales permiennes : les grès rouges. Ces formations sont séparées du socle du Massif Central, par un jeu de failles ardoisières entre Donzenac et Juillac.

Le Bassin de Meyssac est pour sa part situé sur des formations marines et lagunaires du Trias et du Lias. Enfin à l'ouest, le Causse de Martel est composé des dépôts calcaires du Jurassique.

Le Bassin de Brive est surtout formé de plateaux de faible altitude (100 à 200 m) où les grés triasiques, de faible épaisseur, coiffent les grés rouges du permiens qui affleurent sur les pentes. Ce bassin, drainé par la Vézère et ses affluents (la Loyre et la Corrèze), s'ouvre vers le Périgord. Les vallées sont occupées par des prairies et des cultures entourées de haies. La transition vers le plateau se fait par des versants abrupts.

Sur ce bassin, nous pouvons distinguer 3 grandes unités pédologiques. C'est sur l'une d'elles que l'on rencontre l'une des zones viticoles du département. Elle correspond aux côteaux reliant le plateau du Bas Limousin à la dépression permienne formant le Bassin de Brive. Cette zone est matérialisée par la faille ardoisière de Donzenac à Juillac. Sur ses versants, plus ou moins abrupts, on y rencontre des sols colluviaux formés sur des schistes cristallins, ainsi que des sols bruns acides sur schistes et quartzites. Malgré leurs pentes, mais du fait de leurs expositions, les hommes ont recherché à exploiter ces coteaux. Ils sont allés jusqu'à bâtir des murs pour exploiter les zones aux meilleures expositions. Le site des terrasses de la Bontat à Voutezac en est l'exemple le plus caractéristique.

Le Bassin de Meyssac regroupe les cantons de Meyssac et de Beaulieu sur Dordogne.

On distingue quatre grandes unités dont trois d'entre elles constituent l'autre aire de production :
- La frange ouest du périmètre, qui correspond approximativement à la Vallée de la Tourmente, est la continuité du Causse de Martel. On y rencontre des sols bruns calcaires, mêlés à des argiles de décalcification sur les calcaires marneux et des sols brun calciques sur des calcaires durs. On peut y voir quelques buttes comme celle du village de Turenne.
- Au centre de la zone, entre les vallées de la Sourdoire et de la Ménoire, se situe une zone un peu plus escarpée dont le soubassement est dominé par des grès blancs et bigarrés. Ils portent des sols bruns acides, faiblement lessivés.

- Au sud, le plateau de Queyssac-Altaillac fortement découpé, présente un soubassement gréseux recouvert par endroits de limons et d'argiles sableuses à galets.
- Enfin à l'extrême est, vers Brivezac, on rencontre des roches métamorphiques de type « schistes » et « gneiss ».

Sur le plan climatique, la situation de ce bassin, exposé plein Sud et protégé au Nord par les premiers contreforts du Massif Central, présente quelques particularités locales :
- La moyenne annuelle des températures est supérieure d'un degré à celle des plateaux environnants.
- Une très faible sensibilité aux orages de grêle qui s'orientent au nord par la Vallée de la Vézère et au sud par celle de la Dordogne.
- Une atténuation des précipitations à l'automne qui ont auparavant traversé le Bordelais et le Bergeracois.
- L'effet de bassin qui induit des températures plus élevées l'été.

L'altitude joue enfin un rôle important et le vignoble se situe entre 150 et 250 mètres. Au-delà de 300 mètres, c'est-à-dire au nord de la Faille de Meyssac, il n'y a plus de production viticole sur le socle cristallin.

Entre les vallées de la Tourmente et de la Sourdoire, le paysage est celui d'un vaste plateau mollement ondulé, avec essentiellement de la céréaliculture, associée à des noyers et à la vigne et un peu d'élevage bovin.

Le fond des vallées est occupé par des prairies entourées de haies, et la transition vers le plateau se fait par un versant abrupt et boisé. On retrouve ce type d'espace ouvert dans la Plaine de Nonards à l'est, avec une implantation des vignes en Piémont.

La partie centrale entre Sournoire et Ménoire est beaucoup plus découpée et les plateaux sont très étroits. Seuls les sommets des versants sont cultivés, les pentes parfois raides sont recouvertes de boisements. Avec 20 hectares nouvellement plantés, les 27 producteurs dont 6 en caves particulières, ont pu retrouver dans le paysage les meilleures parcelles aptes à élaborer ce produit original.

11.2 – Spécificité du produit

Apparu au VIème siècle, le vignoble de la Corrèze a atteint son apogée au XIXème siècle, avant d'être complètement anéanti par le Phylloxéra vers 1885.

La notoriété des vins produits sur les terrasses qui dominent la Vallée de la Vézère, sur les communes d'Allassac et de Voutezac, était telle que dès le Moyen-Age, les moines de l'Abbaye de Cluny, en Bourgogne, venaient régulièrement s'y approvisionner.

L'histoire locale rapporte même que les papes corréziens (Clément VI, Innocent VI et Grégoire XI), installés en Avignon, auraient apporté et planté des ceps de vigne de Vertougit, lieu-dit de la commune de Voutezac.

A la Mégénie, tout près de Vertougit, la Commanderie de l'Ordre de Malte a fait bâtir au XIIIème siècle, une maison ainsi qu'un pressoir.
Un vin de Branceilles, commune du Bassin de Meyssac, a même obtenu une Médaille de Bronze lors de l'exposition universelle de 1878 à Paris.

Enfin, aux limites Sud du département, sur les côteaux qui dominent la Dordogne, se perpétue depuis l'époque gallo-romaine, la tradition d'un vin élaboré à partir de raisins passerillés hors souche.

Ces trois zones de production élaborent des produits spécifiques :

- le vignoble du Saillant, entre Allassac et Voutezac, produit des blancs secs à base de Chardonnay et de Sauvignon, fruités et minéraux, vifs et coulants. Les demi-sec, avec le même encépagement, sont légèrement sucrés, fruités, vifs et tendres. Les moelleux à base de Chenin, présentent des notes mielleuses et beurrées. Toujours en blanc, le Muscat à petits grains assemblé avec du chenin donne des vins blancs doux, très aromatiques.
  La gamme est complétée par un vin rouge de Merlot et de Cabernet Franc, puissant et vif, aux aromes de cassis, ainsi qu'un rosé à la production confidentielle.
  Ce vignoble et les cépages qui le caractérisent sont également propices à l'élaboration de vins mousseux vifs et fruités vinifiés aussi bien en blanc qu'en rosé.
  Ce sont 20 viticulteurs regroupés dans une cave coopérative et sur un vignoble de 15 ha qui se sont unis en 2003, pour relancer l'économie viticole, atout important pour le développement local.

- le vignoble de Branceilles, autour de Collonges la Rouge, célèbre pour ses bâtisses de grès rouge.
  Ce sont huit viticulteurs qui exploitent aujourd'hui une trentaine d'hectares. Les cépages plantés depuis 1990, sont le Cabernet Franc, le Gamay et le Merlot.
  Les vins rosés présentent fraîcheur et rondeur, avec des arômes floraux de rose et de fruits jaunes (pêche).
  Les rouges classiques sont souples et harmonieux, avec des arômes de fruits confits. Lorsqu'ils sont élevés sous bois, ils présentent des tanins soyeux, avec des arômes vanillés et truffés.

- le vins élaboré à partir de raisins passerillés hors souche, autour de Queyssac les Vignes et Beaulieu sur Dordogne.
  Après récolte, les raisins sont mis à sécher en clayettes jusqu'aux environs de Noël. Lorsque la concentration est suffisante, ils sont pressés et la fermentation a lieu parfois jusqu'au printemps suivant.
  Avec une forte teneur en sucres résiduels, le vin rouge présente des arômes de noisette et d'épices. Le blanc est plus sucré en bouche et évoque les fruits confits.

Créé par les Romains, ramené en l'an 622 par Saint-Eloi au bon roi Dagobert, et à l'origine de ses désordres vestimentaires, ce vin a pour surnom poétique « le Miel des Muses ». Un écusson sur la porte de l'ancien collège laïque de Beaulieu datant de 1715 et écrit en grec et en latin porte l'inscription : « Tu cherches le miel des Muses ? Arrêtes-toi ici et bois : je te donnerai en abondance un nectar plus doux que tous les miels. »

La fabrication de ce vin est décrite par un membre de la Société d'Agriculture de Tulle en 1821. On y précise que les raisins cueillis après la rosée sont étendus sur de la paille ou un plancher bien propre.

A la mi-décembre, les raisins sont égrappés et pressés. Puis la fermentation est conduite en barriques jusqu'à son arrêt naturel. L'élevage sur lies est ensuite mené pendant dix huit mois à 2 ans. Après soutirage, le vin est mis en bouteille. La teneur en sucres résiduels est élevée et le vin est un vin doux.

Aujourd'hui, les viticulteurs ont sélectionné les 6 meilleurs cépages, aptes à produire ce vin parmi une liste de 42 cépages présents sur la zone : Chardonnay B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Merlot N. Cette liste traduit clairement l'influence « Aquitaine ».

La récolte est effectuée manuellement et les raisins sont déposés dans des clayettes stockées ensuite dans les locaux aérés naturellement. Les grappes, endommagées par les insectes ou le botrytis pendant le séchage, sont retirées.

Au moment du pressurage, la richesse naturelle en sucres des raisins doit être supérieure à 272 g/l, tout recours à l'enrichissement est interdit.

Le vin fini doit présenter un titre alcoométrique acquis de 12 % minimum et une teneur en sucres fermentescibles de 68 g/l. La commercialisation n'a lieu qu'à partir du 1er décembre de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Le vin élaboré à partir de raisins passerillés hors souche rouge a une robe très ambrée et présente des arômes de noisette, d'écorce d'orange et d'épices douces. Léger en alcool, c'est un vin d'apéritif.

Le vin élaboré à partir de raisins passerillés hors souche blanc présente une robe vieil or et est plus sucré en bouche, avec des arômes de fruits confits. C'est un compagnon idéal pour le foie gras, les fromages à pâte persillée ou les desserts sucrés.

Le savoir-faire du vigneron a été conservé depuis deux siècles, tout en évoluant dans les techniques en remplaçant le lit de paille par des clayettes ajourées, dans un souci de maîtrise hygiénique évident.

Les viticulteurs ont su se fédérer dans un syndicat pour une meilleure maîtrise du produit, ainsi qu'une meilleure promotion. Les preuves de cette unité sont un emballage, une bouteille de 50 cl, une étiquette, un logo et une capsule communs à l'ensemble des producteurs et déposés par le syndicat.
Une autre preuve de la volonté des producteurs de vin de raisins passerillés de la Corrèze, réside dans le fait qu'il faut mettre en œuvre 7 à 8 kilos de raisin pour obtenir 1 seul litre de produit.

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

La géomorphologie et le climat du département de la Corrèze limitent considérablement les possibilités d'implantation du vignoble. Seuls les bassins de Brive et de Meyssac présentent des situations (exposition, topographie, altitude) intéressantes pour la culture de la vigne. De même au niveau pédologique, seuls les sols bruns sur calcaire marneux ou grès au Sud du Bassin de Meyssac et ceux sur schiste au Nord du Bassin de Brive sont favorables à la viticulture.

Si les traditions viticoles se sont quasiment interrompues pendant un siècle après le Phylloxéra, il est remarquable de constater que dans chacun des trois îlots viticoles corréziens, un groupe d'hommes passionnés a su se réunir autour d'un projet commun, afin de faire revivre un passé glorieux. En adaptant les cépages aux terroirs, les vignerons ont élaboré des produits complémentaires, de grande qualité permettant de renouer avec l'ancienne notoriété de cette région. Les vins de la Corrèze offrent une grande diversité de produits.

Entre les rosés et rouges élaborés sur les sols truffiers argilo-calcaires de la Région de Branceilles et les vins blancs des terroirs de schistes ardoisiers des coteaux de la Vézère, nous trouvons le vin de raisins passerillés hors souche des terrains argilo-calcaires de Queyssac-les-Vignes.

Pour les différents produits qui constituent la gamme de l'IGP, le lien causal repose sur la relation entre les caractéristiques des sols et l'expression des vins.

Que ce soient les sols truffiers argilo-calcaires, les schistes ardoisiers ou les terrains sédimentaires au pied du massif cristallin, ces sols permettent tous d'obtenir des vins expressifs et particuliers :

-des vins rouges et rosés frais et aromatiques ;

-des vins blancs et des vins mousseux vifs et fruités ;

-des vins de raisins passerillés hors souche et des vins de raisins surmuris, moelleux et très aromatiques.

Pour le vin de raisins passerillés hors souche, la géomorphologie et le microclimat qui en résultent, sont les facteurs essentiels qui conditionnent l'élaboration de ce produit : des terrains sédimentaires au pied du massif cristallin, une exposition plein Sud et une influence océanique atténuée. Cette zone de production constitue un ensemble original que l'on dénomme localement la « Riviera Limousine » et est propice à l'expression du caractère moelleux du vin de raisins passerillés hors souche, des vins issus de raisins surmûris.

Bien que d'apparence modeste, ces trois petites zones viticoles du Sud de la Corrèze jouent un rôle moteur important dans le maintien de l'agriculture, et le développement local au travers de l'oeno-tourisme en particulier.

La qualité des vins et la pérennité des vignobles dont ils sont issus sont assurés par le savoir faire et l'engagement d'hommes passionnés qui savent valoriser les difficultés du milieu en adaptant leurs techniques tout en préservant les caractéristiques traditionnelles des vins.

12 – 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 ».

Les dimensions des caractères du nom du cépage ne doivent pas excéder le double de celles des caractères du nom de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » et le nom du cépage doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

1. Obligations déclaratives

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

1.1 - Déclaration de revendication

Pour les vins de raisins passerillés hors souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », la déclaration de revendication est estimative et doit être précisée à l'issue des opérations de vinification. Dans ce cas, la date limite de dépôt de la déclaration de revendication définitive est le 30 avril de l'année suivant celle de la récolte.

1.2 - Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Les vins de raisins passerillés, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation parcellaire. Il s'agit d'une déclaration annuelle qui devra contenir les informations suivantes : le nom et l'adresse du déclarant, les numéros de l'exploitation au casier viticole informatisé (CVI), le numéro SIRET ou SIREN, la liste des parcelles retenues avec leurs références cadastrales, leur superficie, leur encépagement et la superficie totale de toutes les parcelles engagées. La déclaration est envoyée par le récoltant ou par délégation par son organisation de producteurs, avant le 31 août de l'année de la récolte, au siège de l'organisme de défense et de gestion.

1.4 - Déclaration de renonciation à produire

En cas d'évènement climatique exceptionnel survenu après le 31 août, et avant la date de récolte, ou bien en cas de problème au cours du séchage des raisins, l'opérateur peut déclarer renoncer à son intention de produire des vins de raisins passerillés hors souche à l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », en informant par écrit et dans les meilleurs délais, l'organisme de défense de gestion et l'organisme de contrôle agréé.

1.5 - Déclaration de pressurage

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, la réalisation du pressurage des raisins destinés à l'élaboration des vins de raisins passerillés hors souche à indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » au plus tard 15 jours après sa réalisation.

Tout opérateur est tenu d'enregistrer sur un registre prévu à cet effet, les éléments suivants :

1 - date de récolte et de pressurage par cépage,
2 - quantités de raisins mises au séchage,
3 - volumes réels de produits obtenus après pressurage (hors bourbes).

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 Conduite de la vigne (taille) pour les vins de raisins passerillés hors souche	Contrôle documentaire et contrôle terrain
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire
Vins de raisins passerillés hors souche	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de vins de raisins surmûris et passerillés	Examen analytique
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	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
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.