CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« ARIÈGE **»**

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Ariège », initialement reconnue vin de pays « de l'Ariège », par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Ariège » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Ariège» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

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

1. « Coteaux de la Lèze »
2. « Coteaux du Plantaurel »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Ariège » est réservée aux vins tranquilles, 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 « Ariège» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol. pour les vins blancs et rosés et de 10.5 % vol. pour les vins rouges.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » 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),
- 15,3 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 bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

3. 125 mg/l pour les vins rouges.
4. 150 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5g/l (Glucose + Fructose) ;
5. 175 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l (Glucose + Fructose).

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges, lorsqu'ils sont jeunes, sont souples, gouleyants, caractérisés par une certaine fraîcheur et par des arômes fruités au nez et en bouche. Les vins de garde, issus de cuvées de plus haute expression, présentent des arômes plus complexes, avec des notes épicées, et une structure tannique puissante leur conférant une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés, sont particulièrement fruités et friands. Ils présentent une belle vivacité associée à du gras et du volume.

Les vins blancs secs, sont caractérisés, au nez par des arômes floraux et fruités, avec souvent des notes minérales. Cette minéralité se retrouve plus nettement en bouche. Les vins sont marqués par une certaine vivacité et des arômes soutenus. Les vins blancs avec restes de sucre et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

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 « Ariège » sont réalisées dans le département de l'Ariège.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » complétée du nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux de la Lèze » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de l'Ariège : Le Fossat et Le Mas d'Azil.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » complétée du nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux du Plantaurel » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de l'Ariège : Lavelanet, La Bastide de Sérou, Foix, Foix rural, Mirepoix, Pamiers Ouest et Varilhes.

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 « Ariège », sans la mention des unités géographiques plus petites prévues au point 2, est constituée par les cantons de Auterive et Carbonne, situés dans le département de la Haute-Garonne et dans l'arrondissement de Muret, limitrophe de la zone géographique.

5 – Encépagement

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

arrufiac B, camaralet de lasseube B, chardonnay B, chenin B, courbu B, gros manseng B, mauzac B, ondenc B, petit courbu B, petit manseng B, pinot gris B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B et viognier B.

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

cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, fer N, gamay N, merlot N, petit verdot N, pinot noir N, syrah N, tannat N, tempranillo N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 65 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 35 hectolitres.

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 «Ariège» 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 « Ariège » s'étend sur l'ensemble du département de l'Ariège. Elle se situe dans le Sud-Ouest de la France et s'étend de la bordure sud de la plaine toulousaine aux sommets des Pyrénées.

La montagne pyrénéenne couvre la moitié sud du département, jusqu'à la frontière espagnole. En remontant vers le nord, au-delà des collines sous-pyrénéennes caractérisées par une grande hétérogénéité géologique, le massif du Plantaurel, chaîne calcaire du Jurassique, d'altitude modérée, s'étend sur une bande étroite d'est en ouest sur toute la largeur du département. Ce massif est

constitué de falaises calcaires dans sa partie haute formant un relief de « cuesta », sa base marneuse est plus douce. Au nord du Plantaurel, l'Ariège, coulant du Sud vers le Nord, a déposé des terrasses d'alluvions anciennes, formant un paysage de plaine très cultivée. De part et d'autre de cette plaine, on rencontre un paysage de collines correspondant aux coteaux molassiques argilo-calcaires tertiaires. Ils sont traversés à l'ouest par deux rivières, la Lèze et l'Arize. Ce sont sur ces plaines et coteaux argilo-calcaires tertiaires que s'est implanté préférentiellement le vignoble ariégeois à moins de 500 mètres d'altitude.

L'unité géographique plus petite « Coteaux de la Lèze » est réservée à 2 cantons situés de part et d'autre des deux rivières de la Lèze et de l'Arize. L'unité géographique plus petite « Coteaux du Plantaurel » est réservée à 7 cantons recouvrant les parties centrale et orientale du massif du Plantaurel.

Le climat est de type sub-méditerranéen, caractérisé par des hivers doux et des étés chauds et secs, avec un ensoleillement estival important. La pluviométrie annuelle moyenne est de 800 millimètres, avec un pic de pluviométrie au printemps. L'influence continentale augmente avec l'altitude.

8.2 – Spécificité du produit

L'implantation de la vigne sur le territoire du département de l'Ariège remonte à l'époque romaine. Grâce à l'influence monastique de l'abbaye de Saint-Antonin-de-Frédélas (Frédélas étant le nom de l'actuelle ville de Pamiers) la culture de la vigne se développe au moyen-âge.

La rivière de l'Ariège est alors navigable à partir de Pamiers. Les vins sont embarqués au port du Jeu du Mail et sont acheminés jusqu'à Bordeaux où ils sont exportés jusqu'en Angleterre. En 1285, les consuls de Pamiers traitent avec le Roi d'Angleterre pour obtenir le libre-passage de leurs vins rouges, blancs et « clairets » à Bordeaux. Fort de cette réputation, le vignoble s'étend autour de la ville et jusqu'à Varilhes. En plus de l'exportation, le vignoble approvisionne également les villages montagnards.

Au début du XVème siècle, le « Trentat » de Pamiers (Conseil communal) signale que « la plus grande part de la fortune de la cité réside dans la vigne ». Le vignoble se développe sur l'ensemble du piémont pyrénéen ariègeois.

En 1789, la région du Mas d'Azil compte prés de 2 000 ha de vignes, celle de Pamiers 1 300 ha, celle de Mirepoix 1 200 ha. De moindres surfaces sont recensées sur Foix et Saint-Girons.

En 1867, Émile Lefèvre, notaire de Pamiers et Directeur de la ferme-école de Royat, située sur la commune de Montaut, plante ses premières vignes. Il relate ses travaux d'expérimentation dans « Notions de viticulture et de vinification enseignées à la ferme-école de Royat » Pamiers, 1876. Ainsi est mise au point la célèbre taille en cordon de Royat. La ferme-école travaille également sur un système d'encuvage par gravité. Par ses travaux, elle dynamise le vignoble ariègeois.

Les premiers symptômes du phylloxéra sont signalés dans le département en 1879. Le vignoble qui couvrait alors plus de 16000 ha est réduit à 1800 ha en 1897. Mais les hommes, attachés à cette production, replantent des vignes pour atteindre près de 6000 ha en 1903.

Les deux guerres mondiales et l'exode rural limitent la production viticole destinée principalement à la consommation familiale à partir des années 1960.

Au début des années 1990, une réflexion nait au sein d'un petit groupe d'hommes afin de réhabiliter une production de vin d'Ariège et de valoriser le savoir-faire viticole de la région. Les premiers plants de vigne relatifs à ce projet sont plantés en 1998 et les premières vinifications ont lieu en 2000. En 2009, 6 producteurs exploitent environ 60 ha de vigne.

L'indication géographique protégée « Ariège » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs.

Les vins rouges sont issus principalement des cépages syrah N, merlot N, cabernet sauvignon N et cabernet franc N. Les vins jeunes sont souples, gouleyants, caractérisés par une certaine fraîcheur et par des arômes fruités au nez et en bouche. Certaines cuvées de plus haute expression présentent des arômes plus complexes, avec des notes épicées, et une structure tannique puissante favorable à une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés, issus des mêmes cépages, sont particulièrement fruités et friands. Ils présentent une vivacité tonique qui s'associe au gras et au volume. Les vins blancs secs, issus principalement des cépages chardonnay B, chenin B, sémillon B et sauvignon B, sont caractérisés, au nez par des arômes floraux et fruités, avec souvent des notes minérales. Cette minéralité se retrouve plus nettement en bouche, associée à une vivacité tonique. Les vins sont équilibrés avec des arômes soutenus.

En 2009, la production de vins de l'IGP « Ariège » est de 1800 hl, répartis entre 75% de vin rouge, 15 % de vin rosé et 10% de vin blanc.

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

Au pied des Pyrénées ariègeoises, les conditions naturelles sont particulièrement favorables à la culture de la vigne.

Les besoins en eau de la vigne sont couverts sur l'ensemble du cycle végétatif, notamment grâce au pic de pluviométrie printanier qui lui assure une bonne croissance végétative.

Les étés, chauds et secs, apportent un ensoleillement important favorable à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique modéré, gage d'une bonne maturité du raisin.

Principalement implantée sur les sols de coteaux argilo-calcaires bien drainés par la pente, la vigne trouve une alimentation hydrique et minérale régulière favorable à un bon équilibre.

Au cours de sa longue histoire, le vignoble ariégeois s'est développé grâce à sa notoriété acquise au-delà des mers et grâce à des hommes qui n'ont cessé d'améliorer leur savoir-faire au fil des siècles.

Les producteurs engagés aujourd'hui dans cette démarche ont su faire renaître ces traditions. En s'appuyant sur les savoir-faire développés à la ferme-école de Royat, sur l'implantation de cépages régionaux et sur la maîtrise des rendements, ils produisent aujourd'hui des vins reconnus par les consommateurs et les professionnels.

C'est par leur attachement à leurs produits, par leur dynamisme et leur détermination, que les producteurs ont su entretenir la notoriété et la réputation des vins d'Ariège.

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 « Ariège » 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 « Ariège ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus petite ne doivent pas être supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Ariège ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la règlementation 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)	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 l'organisme Certificateur 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« **Coteaux d'Ensérune** »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée «Coteaux d'Ensérune», initialement reconnue vin de pays des Coteaux d'Ensérune 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 d'Ensérune» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux d'Ensérune» est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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 d'Ensérune» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins blancs des Coteaux d'Ensérune sont caractérisés par une gamme aromatique de fruits mûrs à chaire blanche et d'agrumes. Ces notes aromatiques sont le plus souvent accompagnées par une légère fraicheur qui apporte un remarquable équilibre aux vins.

Les vins rosés s'expriment en général par un fruité marqué et une bonne longueur en bouche.

Les vins rouges sont quant à eux marqués par une couleur intense rouge franc avec des tannins structurés. Ces vins rouges révèlent des arômes de fruits rouges et d'épices.

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 « Coteaux d'Ensérune» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Béziers (sections AI, AH, AK, AL, AM, AV, AW, AX, AY, AZ, BC, BM, BN, BT, BV, partie de la section BD, lieudit Lirou, rive gauche), Capestang, Cazedarnes, Cazouls-lès-Béziers (à l'exception de la partie des sections C4 et D2 située sur la rive gauche de l'Orb), Colombiers, Lespignan, Maraussan, Maureilhan, Montady, Montels, Nissan-lez-Ensérune, Poilhes, Puisserguier, Thézan-lès-Béziers (partie des sections E3 et D3 située sur la rive droite de l'Orb), Vendres (section BR),

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 « Coteaux d'Ensérune » est constituée par les arrondissements limitrophes à celui de la zone géographique :

Département de l'Hérault :

- Arrondissement de Béziers : Cantons d'Agde, Bédarieux, Béziers 2e Canton, Capestang (communes de Creissan, Quarante), Florensac, Montagnac, Murviel-lès-Béziers (communes de Autignac, Cabrerolles, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Laurens, Murviel-lès-Béziers, Pailhès, Puimisson, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Nazaire-de-Ladarez), Olargues, Olonzac, Pézenas, Roujan, Saint-Chinian (communes de Agel, Aigues-Vives, Assignan, Babeau-Bouldoux, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Cruzy, Montouliers, Pierrerue, Prades-sur-Vernazobre, Saint-Chinian, Villespassans), Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Pons-de-Thomières, La Salvetat-sur-Agout, Servian, Béziers 3e Canton (communes de Lignan-sur-Orb, Corneilhan), Béziers 4e Canton (communes de Sauvian, Sérignan, Valras-Plage)

- Arrondissements de Montpellier

Département de l'Aude : Arrondissements de Carcassonne, Narbonne

Département de l'Aveyron : Arrondissement de Millau

Département du Tarn : Arrondissement de Castres.

5 – Encépagement

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

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Auxerrois B, Baco blanc B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chambourcin N, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Colombard B, Couderc noir N, Cot N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Fer N, Gamay N, Gamay de Chaudenay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Jurançon blanc B, Landal N, Listan B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N , Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Meunier N, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscardin N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Picardan B, Pinot noir N, Pinot gris G,

Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Parellada B, Plant droit N, Portan N, Ravat blanc b, Rayon d'or B, Riesling B, Rivairenc blanc B, Rivairenc N, Roussanne B, Rubilande Rs, Savagnin Rose Rs, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Seyval B ; Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Valérien B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B, Verdelho B.

6 – Rendement *maximum de production*

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux d'Ensérune » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres

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 pour les vins rouges et 10 hectolitres par hectare pour les vins rosés et blancs au-delà de ces rendements maximum de production.

7 - Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

La zone de production de l'IGP « Coteaux d'Ensérune » occupe la partie de la plaine languedocienne située entre Béziers, dans le département de l'Hérault, et le département de l'Aude : elle touche vers le nord aux premiers contreforts de la Montagne Noire et s'étend vers le sud sur des plateaux calcaires et des collines molassiques (appelées localement puechs et souvent surmontées par un bosquet de pins). Autour de ces reliefs, l'érosion a créé des banquettes et des versants en pente douce où l'exposition et l'alimentation en eau sont naturellement favorables à la culture de la vigne.

La dénomination « Coteaux d'Ensérune » marque la volonté des producteurs de cette zone de distinguer depuis 1980 une partie de leurs vins en se référant à la colline d'Ensérune, dont le sommet porte les vestiges d'un site archéologique et fut occupé par un oppidum romain.

Au pied de cette colline coule le canal du Midi, ouvrage exceptionnel classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, qui relie la mer Méditerranée à l'océan Atlantique en traversant l'aire géographique de l'IGP.

Les sols calcaires et argilo-calcaires recouvrent la quasi-totalité de la zone : toutefois leur texture et leur profondeur est très variable. De cette diversité de situations pédologiques naît un potentiel d'adaptation pour une large gamme de cépages.

L'aire de production de l'IGP « Coteaux d'Ensérune » bénéficie d'un climat méditerranéen marqué : il est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. Les températures sont suffisantes pendant toute la période végétative de la vigne pour garantir une bonne maturation des raisins. La pluviométrie relevée sur la zone atteint en moyenne 500 mm à 600 mm dont moins de 100 mm pour la période de juin à août.

7.2 - Spécificité du produit

Région de tradition viticole depuis l'époque romaine, le Bas-Languedoc et plus particulièrement l'Hérault s'impose au milieu du XIXème siècle, avec le développement du chemin de fer, comme un territoire presque exclusivement consacré à la viticulture. Cette ouverture vers l'extérieur permet une expansion de la viticulture avec des développements technologiques et économiques importants.

A partir de la période 1950-1960, un effort continu de reconversion du vignoble est entrepris pour l'adapter à l'évolution des modes de consommation : des cépages ayant fait la réputation des régions traditionnelles pour les appellations d'origine contrôlées sont introduits dans les zones les plus aptes à leur culture.

Dés 1901, les vignerons attachés à leur produit ont été les précurseurs d'une démarche collective en créant à Maraussan la première cave coopérative dans le Midi viticole. La production de vins de pays à partir de la fin des années 1960 a été soutenue par le même esprit. La fusion en 1995 de 7 caves coopératives déjà engagées dans la production de vins de pays conduit au regroupement des moyens et du savoir-faire pour la production de l'IGP.

L'IGP « Coteaux d'Ensérune » est obtenue à partir de cépages à raisins noirs (80% des surfaces dont la moitié en Merlot, Syrah et Cabernet-Sauvignon) ou à raisins blancs (20% des surfaces où dominent le Chardonnay, le Sauvignon et le Viognier).

Les cépages sont vinifiés séparément. La production se décline en 2 types de vins :

- les vins issus de l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que grenache, carignan, cinsault, mourvèdre,
- les vins dits « de cépage » obtenus à partir d'un seul cépage, voire de plusieurs, choisis parmi des cépages réputés tels que : merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay, sauvignon mais aussi moins connus et très appréciés tels que marselan en rouge ou marsanne en blanc.

Les vins de cépage constituent un potentiel important de renouveau et de diversification de la production pour toute la zone.

Pour les vins blancs et rosés, le fruit et la fraîcheur sont les traits les plus recherchés dans le profil organoleptique.

Les vins rouges, sont quant à eux marqués par une couleur intense rouge franc avec des tannins structurés. Ces vins rouges révèlent des arômes marqués sur les fruits rouges et les épices

Les vins revendiqués se partagent de manière équilibrée entre rouge, rosé et blanc.

Chaque année, un volume de 25 000 hl est vendu sous l'IGP « Coteaux d'Ensérune » dont une proportion significative mise en bouteilles dans la zone de production est expédiée vers les pays de l'Europe du Nord.

7.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Les conditions locales décrites ci-dessus dans lesquelles les vins à IGP « Coteaux d'Ensérune » sont produits se traduisent par certaines qualités spécifiques des produits.

L'implantation des cépages, raisonnée à partir de la connaissance fine des données pédologiques et climatiques enregistrées dans une base de données mise à jour année après année grâce aux observations de terrain, contribue de manière décisive à la mise en valeur du potentiel viticole de la zone.

Un suivi de la maturation des raisins parcelle par parcelle est assuré chaque année pour déterminer la date optimale de récolte en fonction du produit final recherché, et notamment pour la production de vins blancs et rosés, en vue de préserver les arômes.

La réputation de cet espace vigneron est une réalité qui dépasse le département de l'Hérault. Les hommes, par leurs travaux de recherche historique ou par leur travail quotidien dans les différents vignobles qui entourent l'oppidum, ont suscité un engouement qui se traduit par une production revendiquée et contrôlée depuis de nombreuses années de quelques 25 000 hl.

Conscients de l'influence indéniable du milieu naturel sur la spécificité des vins de l'IGP « Coteaux d'Ensérune », les vignerons réunis au sein du syndicat de producteurs ont entamé une démarche collective en faveur de la préservation des habitats naturels pour des espèces d'oiseaux rares.

Appartenant à l'aire de production, Béziers, seconde ville du département de l'Hérault et centre traditionnel de l'économie viticole, s'emploie à promouvoir l'économie viticole grâce aux atouts touristiques de son arrondissement. En effet, cette ville attire de nombreux touristes présents dans les environs (plages, arrière-pays) pendant l'été grâce à des animations culturelles et festives, dont la plus connue est la féria de Béziers. En s'impliquant également dans l'organisation des activités festives locales, les vignerons contribuent à façonner l'image des vins des Coteaux d'Ensérune auprès des estivants. Ce lien entre le tourisme autour de l'agglomération et l'activité vigneronne est le pilier de la notoriété des vins des Coteaux d'Ensérune.

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

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 : 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 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 Qualité-France SAS.

Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DE NARBONNE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée «Coteaux de Narbonne », initialement reconnue vin de pays des Coteaux de Narbonne par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de Narbonne » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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 Narbonne » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les très bonnes conditions de maturation et l'adaptation des cépages permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé.

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des aromes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

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 « Coteaux de Narbonne » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :

Armissan, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fleury-d'Aude, Narbonne (à l'exclusion des sections cadastrales KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G 6 et G 7), Marcorignan, Moussan, Ouveillan, Salles-d'Aude, Sallèles d'Aude, Vinassan.

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 « Coteaux de Narbonne » est constituée par les communes limitrophes de la zone géographique :

Département de l'Aude : Argeliers, Bages, Bizanet, Cuxac d'Aude, Gruissan, Mirepeisset, Montredon des Corbières, Névian, Peyriac de mer, Port la Nouvelle, Raissac d'Aude, Saint andré de Roquelongue, saint marcel d'Aude, Saint Nazaire d'Aude, Sigean.

Département de l'Hérault : Capestang, Cruzy, Lespignan, Montels, Nissan les Ensérunes, Quarante, Vendres.

5 – Encépagement

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

alicante henri bouschet N, alphonse lavallée N, altesse B, alvarinho B, aramon N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, aubun N, bourboulenc B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombard B, cot N, danlas B, egiodola N, fer N, gamay N, gamay de chaudenay N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, jurançon noir N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, merlot N, mondeuse N, monerac N, morrastel N, mourvèdre N, muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains rouges Rg, muscat d'alexandrie B, muscat de hambourg N, négrette N, nielluccio N, parellada B, petit manseng B, petit verdot N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, portan N, ribol N, riesling B, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, semillon B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tourbat B, ugni blanc B, verdelho B, vermentino B, villard blanc B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Narbonne » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 100 hectolitres.

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

La zone de production de l'IGP coteaux de Narbonne se situe autour de la ville de Narbonne, dans le département de l'Aude au sud de la France, en Languedoc-Roussillon.

Le vignoble s'étend sur les douces collines de la région narbonnaise. Dépassant rarement 100 m d'altitude, il est installé sur des sols de coteaux, le plus souvent calcaires ainsi que sur l'ancien

delta du fleuve « Aude » aux sols plus profonds et favorables à une diversification de l'encépagement.

Le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen strict particulièrement propice à la culture de la vigne, et caractérisé par des étés chauds et secs, des hivers doux, avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. La pluviométrie annuelle est en moyenne inférieure à 500mm.

Le secteur est très venté avec des alternances de vent d'ouest souvent violent, très favorable au maintien d'un bon état sanitaire des raisins, et des entrées maritimes fréquentes, apportant humidité et fraicheur les nuits d'été, éléments bénéfiques à la bonne maturité des raisins.

7.2 - Spécificité du produit

Narbonne a connu il y a deux millénaires un premier développement en devenant la capitale de la gaule romaine, carrefour routier avec le croisement de la via domitia et de la via aquitania, et carrefour maritime grâce à un port très important qui a alors permis le développement d'un vignoble dont les vins étaient exportés dans toute l'Europe.

Malgré diverses vicissitudes, le vignoble a toujours été reconstruit, devenant au XIXème et XXème siècle une monoculture assurant l'essor économique de la région. Ce sont d'ailleurs les plaines de la région narbonnaise qui lors de l'invasion phylloxérique, ont permis l'une des premières reconstitutions du vignoble languedocien.

La reconnaissance en Vin de pays par le décret du 25 janvier 1982 a permis aux vignerons grâce à un cahier des charges rigoureux, de produire des vins répondant à la demande des consommateurs. Plus récemment, l'IGP Coteaux de Narbonne, s'est étendue aux 6 communes comprises entre Narbonne et la mer méditerranée, apportant ainsi une cohérence de bassin de production et favorisant sa dynamique économique.

La production est dorénavant d'environ 10.000hl sur 9 communes et concerne majoritairement des vins rouges d'assemblage, mais également des vins rosés et blancs dont la demande est en constante évolution.

L'encépagement principalement constitué par des cépages méditerranéens d'implantation ancienne dans l'IGP a été complété par des cépages extérieurs à cycle plus court tels que cabernet sauvignon et merlot pour les rouges, chardonnay et sauvignon pour les blancs.

Les techniques œnologiques ont été optimisées, bénéficiant de la présence dans l'aire de l'IGP du centre de recherche de l'Institut National de la Recherche Agronomique de Pech rouge.

Les très bonnes conditions de maturation et l'adaptation des cépages permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé.

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des arômes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

7.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit :

Tant par son environnement pédoclimatique favorable à la vigne que par sa situation géographique, carrefour de circulation entre la Méditerranée et l'Atlantique, Narbonne a toujours été une ville du vin et de son commerce.

Les vignerons des coteaux de Narbonne ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette petite région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne.

La pérennité de ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits.

Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins des Coteaux de Narbonne s'appuie sur les échanges commerciaux entre façade méditerranéenne et façade atlantique.

L'IGP Coteaux de Narbonne bénéficie pleinement de ces atouts, et tout en gardant leurs racines historiques, ses vins ont pleinement profité de l'apport de nouveaux cépages et des évolutions technologiques que les vignerons ont mis en pratique.

Les vignerons ont su adapter l'encépagement, cépages essentiellement méditerranéens sur les coteaux et cépages atlantiques et septentrionaux dans les vignobles de plaine.

Le fort développement du tourisme permet également de faire connaitre l'ensemble des produits viticoles de la zone dont l'IGP Coteaux de Narbonne, avec notamment un important réseau de caveaux de dégustation et de nombreuses animations vigneronnes.

La vie autour de la vigne et du vin est ainsi toujours au cœur de l'activité économique et contribue fortement à l'aménagement de ce territoire sensible avec notamment des vignes qui jouent chaque été un rôle pare feu particulièrement important.

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

A- Obligations declaratives

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

B- 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 : 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 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 l'organisme de certification : Qualité France SAS,
Coordonnées de l'OC : Qualité France SAS, Immeuble Le Guillaumet, 92046 Paris La Défense cedex,
Qualité France SAS 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 Qualité 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« Coteaux de Tannay »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay », initialement reconnue vin de pays des Coteaux de Tannay par le décret du 7 janvier 2001, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » est réservée aux vins tranquilles et vins mousseux de qualité rouges, rosés, gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et vins mousseux de qualité rouges, rosés, gris et blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

3.2 - Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine vivacité et minéralité.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples.

Les vins mousseux de qualité s'expriment avec finesse et sont caractérisés par leurs arômes de fruits.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » sont réalisées sur les cantons suivants du département de la Nièvre : Brinon-sur-Beuvron, Clamecy, Tannay.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » est réalisée sur les cantons suivants du département de la Nièvre : Brinon-sur-Beuvron, Clamecy, Tannay.

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 « Coteaux de Tannay » est constituée par les cantons limitrophes suivants de la zone géographique : Cosne-Cours-sur-Loire-Nord, Cosne-Cours-sur-Loire-Sud, Donzy, La Charité-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Prémery et Varzy.

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, pinot noir N.
- pour les vins rosés et gris : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, pinot gris G, pinot noir N.
- pour les vins blancs : auxerrois B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B, pinot gris G.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay» sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés, gris 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 pour les vins blancs et 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges, rosés, gris, au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

Située au centre de la France, la zone géographique de l'indication géographique protégée s'étend sur 56 communes du département de la Nièvre, traversés par l'Yonne et ses affluents qui en façonnent les reliefs. Cet ensemble, creusé dans un plateau boisé, détermine une double ligne de coteaux ouverts vers le sud.

Le vignoble en occupe principalement la ligne de coteaux ouest, les versants exposés au sud des vallées des petits affluents perpendiculaires à l'Yonne, ainsi que les pentes de nombreuses buttes témoins qui parsèment ce bassin (expositions est, sud et ouest).

Sur ces coteaux, les vignes sont majoritairement plantées entre 150 et 250 m d'altitude, à mi pente. Les sols sont argilo-calcaires et reposent sur des formations du bathonien inférieur et supérieur. On y distingue trois types de sols :

- des « petites terres », riches en cailloux et en éléments grossiers, très drainantes, donnant notamment de bons résultats en année humide ;
- des sols de couleur ocre, riches en argiles bien floculées, qui donnent une qualité suivie et des rendements réguliers ;
- des terres de couleur claire, à la structure fine et homogène, appelées localement «blanchées », favorables à la production de vins blancs de qualité.

Le vignoble est protégé des vents d'ouest par une ligne de plateaux boisés. Les précipitations y sont donc plus faibles que dans le reste du département et l'ensoleillement supérieur.

Le vignoble présente donc une grande homogénéité topographique, géo-pédologique et méso-climatique particulièrement propice à la culture de la vigne.

8.2 - Spécificité du produit

D'après R. Dion, en 1300 des vins de la région auraient été commandés pour l'approvisionnement du roi des « vins de Clamecy », par voie navigable sur l'Yonne. Au début du XVème siècle, Tannay s'entoure de remparts, financés par une taxe prélevée sur les ventes de vins. Au milieu du 19e siècle, un sous préfet de Clamecy recense plus de 3000 hectares de vignes dans son arrondissement ; pour les villages entourant Tannay, il précise que la viticulture représente alors plus de la moitié des revenus des habitants. Le phylloxéra mettra fin à cet âge d'or. Le vignoble ne sera reconstitué que pour une consommation locale, avec des cépages hybrides. Ses surfaces diminueront jusqu'en 1989, date qui marque le début de la renaissance de ce vignoble.

La présence de nombreuses caves et cuveries, de pressoirs anciens, et la toponymie des villages (Vignes le Haut, Vignes le Bas, Vignal) et lieux-dits (Les Treilles, Les Pinots, Les Gros Muids, Les Plantes) attestent également de ce passé très viticole.

Au cours des années 90, la volonté conjointe d'une poignée de passionnés et des politiques locaux ainsi qu'une conjoncture favorable, ont permis la renaissance de ce vignoble par quelques nouveaux vignerons spécialisés, tout en maintenant un tissu de vignes familiales. Le décret du 07 janvier 2001 consacre cette renaissance.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique « Coteaux de Tannay » sont des vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

Les vins blancs issus principalement des cépages melon (dont le berceau serait cette région) et le chardonnay se caractérisent par leur vivacité, leur minéralité et leur rondeur. Les vins mousseux de qualité s'expriment davantage par leur fruité.

Les vins rouges proviennent essentiellement du pinot noir N, plus rarement du gamay N. Ils sont aromatiques (nuances allant des fruits rouges à noirs aux épices), souples et bien structurés.

Les vins rosés ou gris se caractérisent par leur souplesse avec des arômes olfactifs fruités et floraux.

L'IGP Coteaux de Tannay se décline également avec la mention « primeur » ou « nouveau », essentiellement à partir des cépages melon B, chardonnay B et gamay N. Ces vins sont friands, aromatiques et légers.

Actuellement, l'IGP Coteaux de Tannay est produite sur 30 hectares, exploités par 11 producteurs. Les

vins blancs représentent 90% de la production.

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

L'encépagement de ce vignoble est parfaitement bien adapté aux conditions pédo-géologiques.

Le climat continental, avec encore des influences océaniques et ligériennes, se caractérise par des printemps souvent frais et humides et par des mois de septembre régulièrement ensoleillés et secs, favorables à une bonne maturation des raisins. Si cette petite région connait fréquemment de très fortes chaleurs en été, les nuits y sont toujours fraiches, influant favorablement sur les qualités aromatiques des vins.

Les vignerons des coteaux de Tannay ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne. La spécificité des vins des Coteaux de Tannay repose sur leur situation géographique charnière : héritage bourguignon par sa situation, ses sols, ses cépages et ligérien par son climat.

Tirant profit de ces conditions naturelles, les vignerons des coteaux de Tannay ont su par leur savoir-faire et la transmission d'usages anciens, maintenir et dynamiser ce vignoble, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits.

Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins des coteaux de Tannay s'appuie également sur le tourisme estival lié au massif du Morvan. Ce tourisme régional permet d'assurer la promotion des vins de l'IGP coteaux de Tannay. Les vignerons cherchent en permanence à améliorer la notoriété de leur production en participant à de nombreux concours dont le prestigieux concours des « Chardonnay du monde ».

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 ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

Pour les vins mousseux de qualité, une déclaration de revendication doit être adressée, à l'ODG et à l'organisme de contrôle agréé, au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée. Elle indique : l'IGP revendiquée, le volume de base initial, le volume de vin exprimé en nombre de cols, le numéro de tirage, le numéro EVV ou SIRET, le nom et l'adresse du demandeur, le lieu d'entrepôt du vin.

Tout producteur ou vinificateur doit envoyer une copie de sa déclaration de récolte ou de production à l'ODG. Le dépôt de la copie de cette déclaration doit intervenir :
- au plus tard le 10 décembre suivant la récolte pour la déclaration de récolte
- au plus tard le 15 janvier suivant la récolte pour la déclaration de production

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 : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
12 rue Rol Tanguy
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CÔTES DE GASCOGNE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 - DENOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne », initialement reconnue vin de pays des Côtes de Gascogne par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 - Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

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

L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Condomois », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 - Types de produits

L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés et aux vins de raisins surmûris blancs.

L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par la mention d'un à plusieurs cépages.

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

3.2 - Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,0 % vol. pour les vins enrichis et de 9,0 % vol. pour les vins non enrichis.

- 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, contenant moins de 20 g/l de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose),
  - -14,28 meq/l (0,70 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés contenant 20 g/l et plus de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose).

- une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

-150 mg/l pour les vins rouges, ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égal à 5 g/l (Glucose + Fructose),

-175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 5 g/l (Glucose + Fructose),

-200 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égal à 5 g/l (Glucose + Fructose).

Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur maximale en acidité 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 produits sont marqués par une fraîcheur aromatique avec des notes principalement fruitées et/ou florales. Leur intensité et leur nature peuvent toutefois varier selon les cépages et les technologies mises en œuvre.
Les vins avec sucres résiduels et les vins de raisins surmûris blancs présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

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 et des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique « Côtes de Gascogne » sont réalisées :

- dans le département du Gers ;

- dans le département des Landes, sur les communes suivantes : Aire-sur-Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez d'Armagnac, Betbezer d'Armagnac, Le Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-Adour, Créon d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route de Bordeaux-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (partie à l'est de la route de Bordeaux-Pau), Saint-Gein, Saint-Julien d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route de Bordeaux-Pau) ;

- dans le département du Lot-et-Garonne, sur les communes suivantes : Andiran, Fieux, Francescas, Le Fréchou, Lannes, Lasserre, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins et des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » complétée du nom de l'unité géographique « Condomois » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

- département du Gers :

Canton de Condom : Beaumont, Béraut, Blaziert, Cassaigne, Castelnau-sur-l'Auvignon, Caussens, Condom, Gazaupouy, Larressingle, Mansencome, Mouchan et La Romieu.

Canton de Valence-sur-Baïse : Ayguetinte, Beaucaire, Larroque-Saint-Sernin, Maignaut-Tauzia, Roquepine, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Puy et Valence-sur-Baïse.

Canton de Montréal-du-Gers : Fourcès, Gondrin, Lagraulet-du-Gers, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët et Montréal.

Canton de Lectoure : Marsolan et Mas-d'Auvignon.

Canton de Fleurance : La Sauvetat.

- département du Lot-et-Garonne : Francescas, Lannes, Lasserre et Moncrabeau

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 « Côtes de Gascogne » est constituée par :

- dans le département des Pyrénées Atlantiques :
  - canton de Garlin : toutes les communes,
  - canton de Lembeye : toutes les communes.
- dans le département des Hautes Pyrénées :
  - canton de Castelnau Rivière basse : toutes les communes,
  - canton de Maubourguet : toutes les communes.
- dans le département des Landes :
  - canton d'Aire-sur-l'Adour : Aire-sur-l'Adour (partie rive gauche de l'Adour), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron et Vielle-Tursan,
  - canton de Gabarret : Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse, Rimbez-et-Baudiets,
  - canton de Geaune : toutes les communes,
  - canton de Grenade-sur-l'Adour : Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin, Saint-Maurice-sur-Adour,
  - canton de Roquefort : Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan, Vielle-Soubiran,
  - canton de Villeneuve-de-Marsan : Pujo-le-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (partie à l'ouest de la route de Bordeaux–Pau) et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'ouest de la route de Bordeaux–Pau).
- dans le département du Lot-et-Garonne :
  - canton Houelliès : Boussès et Durance,
  - canton de Lavardac : Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac et Montesquieu,
  - canton d'Astaffort : toutes les communes,
  - canton de Francescas : Lamontjoie, Nomdieu et Saint-Vincent-de-Lamontjoie,
  - canton de Laplume : toutes les communes,
  - canton de Nérac : Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon et Saumont.
- dans le département du Tarn-et-Garonne :
  - canton d'Auvillar : toutes les communes.

5 - Encépagement

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

Pour les vins blancs : arrufiac B, baroque B, chardonnay B, chasan B, chenin B, clairette B, clairette rose Rs, colombard B, courbu B, petit courbu B, folle blanche B, listan B, gros manseng B, petit manseng B, pinot gris G, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B, ondenc B, perdéa B, raffiat de moncade B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, ugni blanc B et viognier B.

Pour les vins rouges : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, courbu noir N, egiodola N, fer N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, jurançon noir N, manseng noir N, merlot N, pinot noir N, syrah N, tannat N et marselan N.

Pour les vins rosés : tous les cépages ouvrant droit à la dénomination « Côtes de Gascogne » pour les vins rouges ainsi que les cépages blancs suivants : colombard B, gros manseng B et ugni blanc B, sans que ces derniers n'excèdent ensemble ou individuellement 20 % des surfaces revendiquées séparément en rosés.

6 – Rendement maximum de production

Les vins et vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » 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 tranquilles rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » devront avoir terminé leur fermentation malolactique (teneur en acide malique < 0,40 g/l) au moment de la revendication.
L'édulcoration des vins tranquilles ne peut augmenter de plus de 1,0% vol. le titre alcoométrique total du vin en cause.

8 - Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique se situe en Gascogne, une province historique du sud-ouest de la France, située entre la Garonne au nord, la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud. Elle se situe dans les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées et s'étend sur le département du Gers et en partie sur les départements des Landes et du Lot et Garonne.

Son climat est de type océanique tempéré avec un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante dans la partie ouest de la zone, sans période vraiment sèche en été. Par contre, l'est de la zone est marquée par une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.

Le substratum géologique est lui aussi contrasté. A l'ouest, les sables fauves dominent. Il s'agit d'une formation marine, généralement recouverte par des limons loëssiques. Ils portent des sols limoneux à limono-sableux lessivés et acides appelés localement boulbènes. Les sables fauves sont progressivement remplacés vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse, comprenant des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont soit argileux et profonds (terreforts), soit superficiels, caillouteux et calcaires (peyrusquets). Le passage des sables fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de la zone. La capacité des sols à retenir l'eau, fonction de leur teneur en argile, augmente donc d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur est, où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les terreforts, sols les plus aptes à retenir l'eau.

Le relief est constitué de collines molles à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les bois occupent une place importante dans le paysage, à coté d'une agriculture diversifiée basée notamment sur des productions viticoles en AOP et en IGP (Armagnac, Floc de Gascogne) ou l'élevage avicole et des palmipèdes gras.

Le Condomois correspond à une petite région située autour de la ville de Condom, de part et d'autre de la Baïse. C'est le secteur le plus chaud et sec de la zone géographique des Côtes de Gascogne. Les sols sont principalement argilo-calcaires, développés sur la molasse et les bancs calcaires. Sa zone géographique s'étend essentiellement sur le canton de Condom et sur le territoire de quelques communes voisines, du Gers et du Lot-et-Garonne.

8.2 – Spécificité du produit

La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen-âge. Au XIVème siècle de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important. Les vins de Gascogne connurent leur apogée aux XIIIème et surtout au XIVème siècle grâce au commerce florissant avec l'Angleterre et les pays de la Mer du Nord. En 1373, le « Privilège de Bordeaux » interdit aux vins du « Haut pays » dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. Le commerce avec les Hollandais perdure pourtant, par le port de Bayonne. Il est l'élément déclencheur de l'augmentation de la production aux XVIIème et XVIIIème siècles.

Les guerres de la Révolution et de l'Empire bloquant le commerce maritime, puis la dévastation provoquée par le Phylloxéra et les maladies cryptogamiques font reculer à nouveau ce vignoble.

Au cours du XXème siècle le vignoble essentiellement destiné à la distillation se reconstruit. La diminution de la consommation d'alcool conduit le vignoble à se diversifier naturellement vers la production de vins tranquilles.

Le syndicat des producteurs de vin de pays Côtes de Gascogne est créé le 15 mai 1979. La reconnaissance des vins de pays « Côtes de Gascogne » et « Côtes du Condomois » intervient par décret du 25 janvier 1982. Sept caves coopératives ou unions de caves coopératives regroupant plus d'un millier de producteurs, plus de 200 caves particulières et une dizaine de négociants-vinificateurs assurent aujourd'hui cette production.

Les vins de l'IGP « Côtes de Gascogne » sont élaborés à partir d'un encépagement local typique du piémont Pyrénéen (Arrufiac B, Baroque B, Clairette B, Courbu B, Petit Courbu B, Gros manseng B, Petit manseng B, Raffiat de Moncade B, Courbu noir N, Jurançon noir N, Manseng noir N, Tannat N notamment) auquel se sont ajoutés des cépages régionaux (Colombard B, Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, Merlot N et Fer N). Quelques cépages de réputation mondiale (Chardonnay B, Chenin B, Ugni blanc B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N, Syrah N) et des métis issus de cépages locaux se sont bien acclimatés et complètent cet encépagement.

La moitié des produits est commercialisée avec la mention d'un ou plusieurs cépages. Les assemblages jouent souvent sur la complémentarité d'un cépage autochtone avec les cépages plus universellement reconnus et cultivés en Gascogne depuis une quinzaine d'années. Un savoir-faire combinant judicieusement la tradition et les technologies les plus modernes permet de mettre en valeur le potentiel de la vendange. Les notes aromatiques très fraîches et fruitées aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques dominent souvent dans les vins blancs. Les vins rouges sont généralement marqués par des arômes de fruits rouges et noirs.

Le progrès des pratiques viticoles et œnologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du moût) permet aujourd'hui une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent être ainsi plus présents dans le produit fini.

L'utilisation de cépages à fort pouvoir alcoogéne (Gros manseng B et Petit manseng B notamment) amène les producteurs à élaborer des vins blancs de raisins surmûris.

Les vins de Côtes de Gascogne sont connus internationalement pour leurs vins blancs (90% des volumes), essentiellement secs, même si les vins rouges (50 000 hl) ont également acquis une réelle notoriété régionale et si les vins rosés (30 000 hl) ont très fortement progressés en volume ces dernières années. En prés de 30 ans, la production a atteint un potentiel commercial annuel de 100 millions de bouteilles (750 000 hectolitres).

La production et la commercialisation de vins IGP « Côtes de Gascogne » blancs moelleux et doux élaborés à partir de vendanges surmûries des cépages Petit Manseng et Gros Manseng connaissent un réel succès depuis quelques années et il se produit également en Côtes de Gascogne, un des rares vins blancs primeurs français, commercialisés à plus d'un million de bouteilles par an.

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

Les caractéristiques du milieu physique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Grâce à son climat doux, ce milieu assure également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés.

La grande diversité des sols et topoclimats permet aux producteurs de trouver les situations adaptées aux cépages cultivés. Le climat souvent chaud et sec en début d'automne est propice à la surmaturation des cépages blancs à fort pouvoir alcoogéne, et permet l'élaboration de vins blancs de raisins surmûris.

Cette zone essentiellement rurale et agricole attire un nombre important et croissant de touristes grâce notamment à son image conviviale et festive, et à sa réputation gastronomique, basée en partie sur les nombreux produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP. Les vins IGP « Côtes de Gascogne » s'intègrent pleinement dans cette dynamique.

Les vins IGP « Côtes de Gascogne » ont acquis au fil des siècles une notoriété importante notamment sur les marchés du nord de l'Europe. Cette notoriété perdure aujourd'hui en s'appuyant sur la complémentarité entre des cépages locaux traditionnels et quelques cépages dits « internationaux ».

Des technologies modernes qui s'appuient sur une longue tradition viticole permettent d'élaborer des produits aromatiques, frais et souples qui correspondent bien aux goûts et aux modes de consommation des pays de culture anglo-saxonne. Aujourd'hui, 75 % des vins sont commercialisés à l'export, principalement dans les pays du nord de l'Europe, et les marchés nord américains et asiatiques se développent.

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 « Côtes de Gascogne » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-ouest ».

CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1. Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.
Au moment de la revendication, l'opérateur doit joindre à sa déclaration de revendication :

- les éléments de traçabilité, pour le(s) lot(s) revendiqué(s) dont le titre alcoométrique volumique acquis est inférieur à 10 % vol., prouvant qu'il(s) n'a (ont) pas été élaboré(s) à partir de vendanges ou moûts enrichis (copie du cahier d'enrichissement…),
- le cas échéant, déclaration des surfaces en cépages blancs mises en œuvre pour la production de vins rosés.

Tous les opérateurs ayant recours à la pratique de l'édulcoration doivent fournir annuellement une copie du registre reprenant les diverses opérations d'édulcoration.

Principaux point 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 - 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	Documentaire
Rendement	Documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres fermentescibles, AT, AV, SO2T, acide malique pour les vins rouges)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés. Contrôle documentaire pour les vins présentant un TAVA < 10 % vol.
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des lots revendiqués en « primeur » ou « nouveau »)	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, Agropole – 47310 ESTILLAC. 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CÔTES DE THAU »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée «Côtes de Thau», initialement reconnue vin de pays des Côtes de Thau 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 «Côtes de Thau» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

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

L'indication géographique protégée « Côtes de Thau » peut être complétée par une unité géographique plus petite « Cap d'Agde » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 - Type de produits

L'indication géographique protégée « Côtes de Thau » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés, 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 « Côtes de Thau» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et 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 organoleptique des vins

Les vins produits sont avant tout caractérisés par une expression aromatique intense et un équilibre gustatif sur la fraicheur.

Les vins blancs ont en général une robe claire, des attaques fraiches avec parfois une touche de minéralité.

Les vins rosés sont aromatiques et long en bouche ; leur couleur varie selon le mode de vinification dont ils sont issus.

Les vins rouges, selon leur origine et le mode de vinification, peuvent être riches, puissant et chaleureux ou légers, fruités et frais.

Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante, accompagné d'une agréable fraicheur avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

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 « Côtes de Thau » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault :

Agde, Castelnau-de-Guers, Florensac, Marseillan, Pinet, Pomerols.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » complétée de l'unité géographique complémentaire « Cap d'Agde » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Agde et Marseillan.

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 « Côtes de Thau » est constituée par les arrondissements limitrophes de l'arrondissement de la zone géographique :

Département de l'Hérault :

- Arrondissement de Béziers (Cantons d'Agde (communes de Bessan, Vias), Bédarieux, Béziers (1er, 2ème, 3ème ,4ème), Capestang, Florensac, Montagnac, Murviel-lès-Béziers, Olargues, Olonzac, Pézenas, Roujan, Saint-Chinian, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Pons-de-Thomières, La Salvetat-sur-Agout, Servian.

- Arrondissements de Lodève, Montpellier.

Département de l'Aude : Arrondissements de Carcassonne, Narbonne

Département du Tarn : Arrondissement de Castres

Département de l'Aveyron : Arrondissement de Millau

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau» sont produits à partir des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Auxerrois B, Baco blanc B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chambourcin N, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Colombard B, Couderc noir N, Cot N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Fer N, Gamay N, Gamay de Chaudenay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Jurançon blanc B, Landal N, Listan B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N , Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Meunier N, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscardin N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de

Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Picardan B, Pinot noir N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Parellada B, Plant droit N, Portan N, Ravat blanc b, Rayon d'or B, Riesling B, Rivairenc blanc B, Rivairenc N, Roussanne B, Rubilande Rs, Savagnin Rose Rs, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Seyval B ; Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Valérien B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B, Verdelho B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles et les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rosés et blancs et de 110 hectolitres pour les vins rouges.

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

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » s'étend sur 6 communes en bordure nord-est de l'étang de Thau.

Mer, étangs, plages, garrigues, forment ici un ensemble naturel original, à la base d'une économie et d'un art de vivre. L'étang de Thau, qui rythme paysages et climat est protégé de la méditerranée par un cordon lagunaire appelé lido et cultivé en vignes.

Ce vignoble du sud de la France est installé dans un paysage aux collines basses ouvert sur l'étang de Thau et la mer Méditerranée. L'altitude moyenne est d'environ 50 mètres et les terrains ont une pente souvent inférieure à 1 %, rarement supérieure à 5 %, interrompue au sud par l'ancien volcan du Mont Saint-Loup au Cap d'Agde, qui à plus de 100 m d'altitude, permet de découvrir le vignoble

Les sols sont de couleur rouge à beige, en général de texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.

Au niveau du climat, l'influence de l'étang de Thau, véritable mer intérieure de 20 kilomètres de long, est essentiel.

Celui ci est caractérisé par des pluies automnales et hivernales assez importantes et des pluies estivales faibles, quelquefois orageuses, fort heureusement compensées par les brises marines qui réduisent l'évaporation et limite les risques de stress hydrique. La pluviométrie annuelle est de l'ordre de 600 mm.

Cet environnement aquatique atténue la rigueur du climat méditerranéen avec des températures douces particulièrement favorables à la maturation des cépages blancs.

Ce patrimoine naturel est étroitement lié aux enjeux économiques du territoire, en particulier au tourisme (balnéaire, thermal, naturaliste…), à la viticulture, à la conchyliculture ou à la pêche.

7.2 - Spécificité du produit

L'homme occupe les alentours du bassin de Thau depuis la fin de l'époque néolithique. Mais c'est surtout à la fin de l'âge de Bronze que l'implantation se manifeste nettement puis à l'âge du fer. Des amphores étrusques trouvées au fond de l'étang renforce l'idée d'un commerce de vin à cette époque (-600 ans avant Jésus Christ).

La pêche, notamment des huîtres, que les Gallo-romains consommaient en grande quantité et dont ils faisaient commerce, le thermalisme (qui débute vers les années 50 de notre ère), font de l'étang de Thau un centre économique et social important.

Dés le XVIIème siècle, un cépage traditionnel Languedocien, le terret B, se développe autour du bassin de Thau.

Une production très importante de vins blancs de type oxydatif sera dans un premier temps utilisée pour des apéritifs à base de vin de type vermouth, la commune de Marseillan étant le cœur de cette production.

Les tendances de consommation évoluant en faveur de vins blancs frais et fruités, le terroir des vins des Côtes de Thau est particulièrement adapté à la production de ce type de vins. Cette zone géographique bénéficie de conditions climatiques favorables aux maturations lentes des cépages blancs.

Le vin de pays des Côtes de Thau a été reconnu par le décret du 16 novembre 1981. Une unité géographique plus petite « Cap d'Agde » est réservée aux vins produits sur les communes de Marseillan et Agde.

Les vins tranquilles produits sur le territoire de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » sont déclinés en trois couleurs : blancs, rosés et rouges.

Il existe une vraie tradition de vins blancs secs dans cette région et l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » est une des rares où la proportion de vins blancs est majoritaire par rapports aux vins rouges.

Si le cépage historique demeure le terret B, on retrouve également des cépages de différentes régions françaises, à fort potentiel aromatique et qualitatif, tels que les chardonnays, sauvignons et viogniers parmi les plus importants. Les vins produits ont des robes souvent claires, des attaques fraiches, des bonnes persistances aromatiques et parfois une touche de minéralité.

Cette forte implantation de cépages blancs a également été à l'origine d'une production de vins effervescents.

Les vins rosés sont aromatiques, long en bouche et présentent une fraicheur agréable. Leur couleur varie selon le mode de vinification dont ils sont issus. Ils bénéficient de toute la technologie et le savoir-faire des vignerons.

En matière de vins rouges, les vignerons ont depuis longtemps associés les cépages locaux que sont le grenache N, le carignan N, le cinsault N, la syrah N à des cépages de plusieurs origines comme le merlot N, le cabernet sauvignon N, le cabernet franc N, ou le pinot noir N.

Les vignerons ont favorisé l'implantation des cépages issus du sud-ouest sur les sols les plus profonds et gardant de la fraicheur. Les sols plus sensibles à la sécheresse sont réservés aux cépages méditerranéens. Les vins rouges peuvent être riches, puissants et chaleureux quand ils sont issus de sols caillouteux et pauvres. Au contraire, on trouve des vins légers, fruités et frais sur les sols plus riches.

Le mode de conduite du vignoble est parfaitement adapté au territoire. La taille y est courte sur des sols pauvres et plus longue sur des sols plus riches où un rendement plus important est recherché.

Une vingtaine de producteurs déclare en moyenne 50 000 hl dont près de 75 % en vins blancs, les vins rouges et rosés se répartissant le solde à part égale.

7.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Terre de tradition ancienne, le vignoble des Côtes de Thau s'est depuis longtemps singularisé par sa production viticole orientée vers les vins blancs.

Les vignerons ont fait évoluer cette production vers des vins frais et aromatiques, bénéficiant de toutes les technologies modernes d'extraction douce et de maîtrise des températures.

Les vins IGP « Côtes de Thau », reflet d'un climat très particulier, par leur fraicheur caractéristique s'expriment ainsi particulièrement bien avec la production locale de fruits de mer.

Les vignerons ont su ensuite s'adapter à la demande des marchés hors bassin de Thau en développant une production significative de vins rouges et rosés.

Ils s'attachent également à préserver par des techniques appropriées la biodiversité très importante de leur territoire. Ils participent au programme « bassin de Thau » établi par les autorités de l'Etat, du Conseil Général avec le soutien de la Commission européenne. L'étang de Thau est un milieu complexe et attirant. A ce titre, il constitue un support privilégié à une véritable éducation relative à l'environnement. Les viticulteurs s'adaptent à cette thématique en développant des pratiques respectueuses de la biodiversité qui les entoure.

L'étang constitue un pôle d'attraction touristique important : baignade, sports nautiques, pêche, promenades de découverte, visite des installations conchylicoles et le Cap d'Agde qui reçoit chaque année plusieurs centaines de milliers de touristes sont des éléments majeurs de notoriété pour les vins des Côtes de Thau

L'avenir de la viticulture est étroitement lié à cette thématique. Les vignerons existent grâce au très fort lien avec le bassin de Thau et la protection de ce milieu naturel privilégié est la base qui permet à l'indication géographique protégée de se développer et d'asseoir sa réputation dans ce milieu riche et complexe.

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

A- Obligations déclaratives

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

B- 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 : 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 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 Qualité-France SAS - Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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 auto-contrôles 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« HAUTE VALLEE DE L'AUDE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'Indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'Indication Géographique Protégée « Haute Vallée de l'Aude », initialement reconnue 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 «Haute Vallée de l'Aude» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.
L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 - Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude» est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude» présentent un TAV acquis minimum de 11%.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins produits sont avant tout caractérisés par une expression aromatique intense sur des tonalités de fruits frais et une agréable vivacité en bouche.

Les vins rouges bénéficient généralement d'une couleur vive, avec selon les techniques de vinification, des notes fruitées intenses pour les cuvaisons courtes et un caractère épicé et une structure puissante pour les cuvaisons plus longues, fréquemment élevées sous bois.

Les vins rosés, gris et blancs, s'expriment en général avec un équilibre marqué par la fraîcheur qui met en exergue le caractère fruité ou floral de ces vins et leur apporte beaucoup de 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 « Haute Vallée de l'Aude» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :

Ajac, Alaigne (Section C1 N° 148 et 149, section C2 : n°167, 181, 246 à 262, 265 à 315 ; section C3 : n°330, 331, 335, 338, 339, 357 à 408, section D1 : n°99 à 112 ; section D2 : n°296 à 300), Alet-les-Bains, Antugnac, Arques, Belcastel-et-Buc, Bouriège, Bourigeole, Bugarach, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Cournanel, Coustaussa, Donazac, Esperaza, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Granès, LaDigne-d'Amont, La Digne-d'Aval, La Serpent, Ladern-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montclar, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomy, Pomas, Quillan, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Roquetaillade, Rouffiac d'Aude, Rouvenac, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Ferriol Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Martin-de-Villeregran, Saint-Polycarpe, Sarres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villelongue d'Aude.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude» sont produits à partir des cépages suivants :

Pour les vins rouges, rosés et gris : Cabernet-Sauvignon N, Cabernet-Franc N, Cot N, Merlot N, Meunier N, Pinot gris G, Pinot noir N, Syrah N.

Pour les vins blancs : Chardonnay B, Chenin B, Pinot blanc B, Pinot gris G, Sauvignon B, Viognier B.

6 - Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.

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 pour les vins rouges, rosés et gris, et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ce rendement maximum de production.

7 - Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

C'est la rivière Aude, qui traverse le vignoble et dont la source jaillit dans le massif pyrénéen voisin, qui a donné son identité à l'Indication Géographique Protégée Haute Vallée de l'Aude.

La zone géographique de production se présente comme un vaste cirque ovale autour de Limoux, le long de la vallée de l'Aude, dans son axe sud/nord, et de ses affluents.

Ce vignoble du sud de la France, blotti au sud sur les contreforts des Pyrénées audoises culminant à 1230 m au Pic de Bugarach, est fermé à l'ouest par les monts de Chalabre et du Razès, à l'est par les Corbières et s'entrouvre au nord sur le Carcassonnais par la vallée de l'Aude.

La géologie a un caractère complexe, mouvementé et très compartimenté lié à l'orogénèse des Pyrénées.

La nature des roches-mères, dont la variété est liée à la surrection des Pyrénées, forme des sols très favorables à la vigne qui a été implantée sur trois ensembles de sols principaux :

- Les sols formés sur molasse, d'origine détritique, hétérogènes (sables, graviers, argiles) et érodés sur le haut des versants ; ils représentent l'essentiel des sols de l'appellation.

- Les sols formés sur calcaire et argiles du Sparnacien (base de l'Eocène), caractérisés par une forte teneur en argile rouge ; ils sont présents surtout au sud de l'aire.

- Les sols formés sur alluvions anciennes : zones de terrasses où les limons décapés laissant apparaître des galets et qui se situent en position de plateau par rapport aux vallées actuelles.

L'originalité climatique de cette zone géographique réside dans la combinaison de 2 influences climatiques majeures : le climat méditerranéen et le climat océanique, accentuée par le gradient altitudinal.

Avec des vignes à une altitude atteignant 500 mètres sur les expositions les plus ensoleillées, des précipitations de l'ordre de 750 millimètres par an, ce secteur balayé par les vents d'ouest se caractérise par un printemps tardif et un mois de septembre frais. La maturité y est tardive et le choix des cépages devient déterminant.

7.2 - Spécificité du Produit

Les origines du vignoble limouxin sont très anciennes puisque des vignes sont déjà mentionnées sur ce terroir dans un acte de 931.

Même si la vigne n'occupe qu'une modeste seconde place en superficie, loin derrière les superficies céréalières, sa culture est rapidement soumise à des règles bien définies, établies par le droit coutumier, dont la plus connue est sans doute celle du ban de vendange qui marque le début de la récolte des raisins.

Au XIII^{ème} siècle, ce droit coutumier transparaît dans la réglementation mise par écrit par un consulat limouxin désormais bien en place sous l'autorité du roi et de ses représentants. Afin de protéger les vins locaux, les consuls édictent en 1267 des droits d'entrée pour les diverses denrées arrivant dans la ville.

Dès 1292, les habitants se voient en revanche octroyer le privilège de vendre librement leurs vins sur le marché, sous la surveillance des autorités consulaires qui organisent les « encans ». Un véritable code de police, rurale et urbaine, est alors mis en place et il est par exemple formellement interdit d'exporter des raisins ou de causer des dégâts aux vignes.

Très tôt, les vins limouxins, qui semblent déjà jouir d'une bonne réputation, bénéficient également de la protection royale. En octobre 1349, l'archevêque d'Auch, Lieutenant Général du roi en Languedoc, interdit l'entrée des raisins et des vins étrangers dans la ville et son terroir, sans l'autorisation des consuls, bien décidés à défendre alors la production limouxine. Cette interdiction est par la suite confirmée à plusieurs reprises par des lettres patentes en 1350, en 1390, en 1475 et également par différentes ordonnances en 1687-1688.

Dans son ouvrage consacré au département de l'Aude, publié en 1818, le préfet Trouvé est dithyrambique au sujet des vins limouxins, qu'ils soient rouges ou blancs, pétillants ou tranquilles. Il trouve les rouges « d'une bonté parfaite » et conclut de manière péremptoire : « Il ne manque au vin de Limoux, pour être extrêmement recherché, que d'être plus connu ».

Sous le Second Empire et les débuts de la Troisième République apparaissent les premières maisons de négoce (Frédéric Tailhan vers 1860, Andrieu-Guinot en 1875).

Les coopératives sont créées au XXème siècle (Vignerons Sieur d'Arques et Anne de Joyeuse).

Le vin de pays de la Haute Vallée de l'Aude a été initialement reconnu par le décret du 20 Novembre 1981.

La production est en 2010 voisine de 600 000 cols et est partagée entre 26 déclarants (17 caves particulières et 2 caves coopératives).

L'Indication Géographique Protégée « Haute Vallée de l'Aude » se décline sur toutes les couleurs et dans 2 styles différents : mono cépage (expression pyrénéenne monovariétale sur le fruit et la fraîcheur) destinée à une clientèle jeune, moderne et internationale ou assemblage (cuvées généralement plus complexes, pouvant faire appel à l'élevage en fût pour une consommation plus traditionnelle, le plus souvent lié à la gastronomie). En 2010, la production de blanc représente 60 % de la production, les rouges 35 % et le rosé 5%.

7.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Les producteurs de l'IGP Haute Vallée de l'Aude basent la spécificité de leur produit sur l'expression du binôme terroir-cépages.

La confluence d'influences climatiques (océanique, méditerranéenne et continentale.) combinée aux différents types de sols explique la diversité des cépages implantés, cultivés et vinifiés pour cette IGP.

Les vins élaborés, dans le respect du cahier des charges de l'indication géographique protégée Haute Vallée de l'Aude, bénéficient, malgré la diversité des cépages utilisés, d'un marqueur identitaire climatique très fort. En effet l'implantation du vignoble dans ce piémont pyrénéen, grâce à l'effet d'altitude et grâce à l'influence océanique (qui tempère le climat méditerranéen), génère dans les 3 couleurs une expression aromatique intense sur des tonalités de fruits frais et un équilibre gustatif sur la vivacité.

Cet effet est particulièrement marqué sur les cépages à cycle court, parfaitement adaptés à ces terroirs d'altitude, qui développent des niveaux d'expression aromatique, de fraîcheur, d'équilibre inégalé en zone méditerranéenne.

Chardonnay, Pinot noir, Merlot, Malbec de la Haute Vallée de l'Aude sont devenus des standards de la consommation festive régionale, accompagnant à merveille sur le plan culturel le Carnaval de Limoux (le carnaval le plus long du monde).

Ces profils de vins sont également très recherchés par le négoce local pour apporter en assemblage fraîcheur et pureté aromatique.

Les vins de la Haute Vallée de l'Aude, faisant appel à des assemblages de cépages complexes et subtils, s'adressent à une consommation plus traditionnelle, en association avec la gastronomie et les produits locaux : cueillette des cèpes, gibier chassé, pomme de terre du Pays de Sault, fricassée de Limoux.…

Une synergie de plus en plus forte entre la production viticole, la gastronomie locale, les nombreuses festivités et le tourisme rural contribue au développement économique de cette région de la Haute vallée de l'Aude.

8 - Règles 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

A. Obligations déclaratives

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

B. 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 ou conditionnés.
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les vins de cépages et les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac ou conditionnés en cas d'anomalie.

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003 - 93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00 - Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« LE PAYS CATHARE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » initialement reconnue en Vin de pays Cathare par le décret du 25 avril 2001, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » présentent une teneur en acidité volatile maximale de 15,3 meq/l (0,75 g/l en H_2SO_4).

3.3 – Description organoleptique des produits

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des arômes fruités et des structures tanniques variables en fonction des techniques de vinification utilisées. Les vins rosés sont fins et élégants, en général vinifiés pour être consommés jeunes. Les vins blancs sont caractérisés par leur rondeur et leur fruité.

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 « Le Pays Cathare » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aude :

Aigues-Vives, Airoux, Ajac, Alaigne, Alairac, Albas, Albieres, Alet-Les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-En-Val, Arzens, Auriac, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcastel-Et-Buc, Belflou, Bellegarde-Du-Razes, Belpech, Belveze-Du-Razes, Belvianes-Et-Cavirac, Berriac, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bouriege, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brezilhac, Brousses-Et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagne-Sur-Aude, Camplong-D'aude, Camps-Sur-L'agly, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-Des-Corbieres, Cassaignes, Castans, Castelnau-D'aude, Castelnaudary, Castelreng, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois, Caunette-Sur-Lauquet, Caunettes-En-Val, Caux-Et-Sauzens, Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac, Cenne-Monesties, Cepie, Chalabre, Citou, Clermont-Sur-Lauquet, Comigne, Conilhac-Corbieres, Conilhac-De-La-Montagne, Conques-Sur-Orbiel, Corbieres, Coudons, Couffoulens, Couiza, Cournanel, Coursan, Courtauly, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cubieres-Sur-Cinoble, Cucugnan, Cumies, Cuxac-Cabardes, Cuxac-D'aude, Davejean, Dernacueillette, Donazac, Douzens, Duilhac-Sous-Peyrepertuse, Durban-Corbieres, Embres-Et-Castelmaure, Escales, Escueillens-Et-Saint-Just-De-Beleng, Esperaza, Fa, Fabrezan, Fajac-En-Val, Fajac-La-Relenque, Fanjeaux, Felines-Termenes, Fendeille, Fenouillet-Du-Razes, Ferrals-Les-Corbieres, Ferran, Festes-Et-Saint-Andre, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fonters-Du-Razes, Fontiers-Cabardes, Fonties-D'aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardes, Fourtou, Fraisse-Cabardes, Fraisse-Des-Corbieres, Gaja-Et-Villedieu, Gaja-La-Selve, Gardie, Generville, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granes, Greffeil, Gruissan, Gueytes-Et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquieres, La Bezole, La Cassaigne, La Courtete, La Digne-D'amont, La Digne-D'aval, La Force, La Louviere-Lauragais, La Palme, La Pomarede, La Redorte,La Serpent, La Tourette-Cabardès, Labastide-D'anjou, Labastide-En-Val, Labastide-Esparbairenque, Labecede-Lauragais, Lacombe, Ladern-Sur-Lauquet,Lafage, Lagrasse, Lairiere, Lanet, Laprade, Laroque-De-Fa, Lasbordes, Lasserre-De-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Les Casses, Les Ilhes, Les Martys, Lespinassiere, Leuc, Leucate, Lezignan-Corbieres, Lignairolles, Limousis, Limoux, Loupia, Luc-Sur-Aude, Luc-Sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malves-En-Minervois, Malvies, Marcorignan, Marquein, Marsa, Marseillette, Mas-Cabardes, Mas-Des-Cours, Mas-Saintes-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes, Mazerolles-Du-Razes, Mezerville, Miraval-Cabardes, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missegre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montazels, Montbrun-Des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montreal, Montredon-Des-Corbieres, Montseret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nebias, Nevian, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Pauligne, Payra-Sur-L'hers, Paziols, Pech-Luna, Pecharic-Et-Le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-Sur-L'hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyrolles, Pezens, Pieusse, Plaigne, Plavilla, Pomas, Pomy, Port-La-Nouvelle, Portel-Des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Pradelles-En-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, 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, Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefort-Des-Corbieres, Roquetaillade, Roubia, Rouffiac-D'aude, Rouffiac-Des-Corbieres, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-Andre-De-Roquelongue, Saint-Benoît, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Couat-Du-Razès, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Hilaire, 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-Polycarpe, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-Sur-L'hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valiere, Saissac, Salleles-Cabardes, Salleles-D'aude, Salles-D'aude, Salles-Sur-L'hers, Salsigne, Salza, Seignalens, Serres, Servies-En-Val, Sigean, Sonnac-Sur-L'hers, Sougraigne, Souilhanels, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thezan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel,

Trausse, Trèbes, Treilles, Treville, Tréziers, Tuchan, Valmigere, Ventenac-Cabardes, Ventenac-En-Minervois, Veraza, Verdun-En-Lauragais, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villaniere, Villar-En-Val, Villar-Saint-Anselme, Villardebelle, Villardonnel, Villarzel-Cabardes, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villebazy, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villelongue-d'Aude, Villemagne, Villemoustaussou, Villeneuve-La-Comptal, Villeneuve-Les-Corbières, Villeneuve-Les-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinte, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villeséquelande, Villesiscle, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

- Département de l'Ariège :

Aigues-Vives, Arvigna, Belloc, Besset, Calzan, Camon, Cazal-des-Baylès, Coussa, Coutens, Dalou, Dreuilhe, Esclagne, Gaudiès, Gudas, La Bastide-de-Bousignac, La Bastide-de-Lordat, La Bastide-sur-l'Hers, Lagarde, Laroque-d'Olmes, La Tour-du-Crieu, Ludiès, Le Carlaret, Le Peyrat, Le Vernet, Les Issards, Les Pujols, Lesparrou, Lapenne, Léran, Limbrassac, Malegoude, Malléon, Manses, Mazères, Montaut, Montbel, Moulin-Neuf, Pradettes, Rieucros, Régat, Saint-Amadou, Saint-Félix-de-Tournegat, Saint-Félix-de-Rieutord, Saint-Jean-du-Falga, Saint-Quentin-la-Tour, Saint-Julien-de-Gras-Capou, Sainte-Foi, Ségura, Tabre, Teilhet, Tourtrol, Trémoulet, Troye-d'Ariège, Vals, Varilhes, Ventenac, Verniolle, Villeneuve-du-Paréage, Vira, Viviès.

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 « Le Pays Cathare » est constituée par l'ensemble des cantons limitrophes de la zone géographique.

Département de l'Aude : Axat, Belcaire.

Département de l'Ariège : Ax les Thermes, Les Cabannes, Le Fossat, Foix Rural, Foix Ville, Lavelanet (communes de Bélesta, Fougax et Barrineuf, Montségur, Montferrier, Nalzen, Roquefixade, Leychert, Roquefort-les-Cascades, Ilhat, Carla de Roquefort, Lieurac, Sautel, Raissac, Péreille, Villeneuve d'Olmes, Bénaix, Saint-Jean-d'Aigues Vives, Lavelanet, l'Aiguillon, Mirepoix (communes de Dun, Mirepoix, Roumengou), Pamiers Est (communes de Bonnac), Pamiers Ouest (communes de Benagues, Saint Victor Rouzaud, Madières, Escosse, Saint Michel, Lescousse, Saint Martin d'Oydes, Unzent, Saint Amans, Bezac), Saverdun(communes de Saverdun, Esplas, Brie, Justinac, Canté, Labatut, Lissac, Saint Quirc), Tarascon, Varilhe(communes de Rieux de Pelleport, Crampagna, Loubens, Cazaux, Montégut-Plantaurel, Artix, Saint-Bauzeil).

Département de la Haute Garonne : Nailloux, Revel, Sainte-Gabelle, Villefranche-de- Lauragais.

Département de l'Hérault : Béziers (3ème et 4ème cantons), Capestang, Olonzac, Saint- Chinian.

Département des Pyrénées-Orientales : Latour de France, Rivesaltes, Saint Laurent de la Salanque, Saint Paul de Fenouillet.

Département du Tarn: Dourgne, Labrugière, Mazamet, Saint Amand Soult

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

Arinarnoa N, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon N, Caladoc N, Carignan N, Chardonnay B, Chasan B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Cot N, Egiodola N, Grenache N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Pinot noir N, Portan N, Roussanne B, Sauvignon B, Sémillon B, Syrah N, Ugni blanc B, Vermentino B, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.

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

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Le Pays Cathare » doivent être issus de l'assemblage d'au moins deux cépages visés au point 5 et ce pour chaque couleur.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

L'IGP « Le Pays Cathare » s'étend sur l'ensemble du département de l'Aude et sur 60 communes du département de l'Ariège en prolongement du vignoble de l'ouest audois.

Présente dans pratiquement toute l'aire géographique, la vigne s'étend du massif des Corbières au sud à la Montagne Noire au nord, avec en son cœur une zone collinaire traversée par le fleuve Aude qui termine son parcours près de Narbonne.

Ce vignoble du sud de la France est ainsi limité à l'est par la mer Méditerranée et prend fin à l'ouest dans le massif du Plantaurel.

L'ensemble du territoire est constitué d'une étonnante diversité de paysages, des espaces lagunaires du bord de mer aux garrigues, maquis et montagnes. Les sols en sont le reflet avec une géologie tourmentée qui voient se succéder des plaines, des terrasses caillouteuses, des coteaux calcaires et des schistes.

Le climat est lui aussi varié. Il est méditerranéen sur la partie est de la zone géographique, avec des étés chauds et secs et des pluies d'automne et de printemps souvent violentes. Des influences océaniques nettes apparaissent à l'ouest. La pluviométrie, souvent inférieure à 500 mm sur la frange maritime, peut atteindre 800 mm à l'intérieur du vignoble, avec des effets amplifiés par l'altitude.

Le territoire est également soumis à de fortes périodes ventées. Le vent marin chaud et humide se transforme en vent d'Autan sur la zone ouest. Le Cers, vent d'ouest, souvent violent et desséchant est très favorable au bon état sanitaire des raisins.

8.2 – Spécificité du produit

Cette région connaît au XIIème siècle une intense activité commerciale. Narbonne est la capitale de la Gaule romaine et Toulouse la troisième ville d'Europe. C'est à cette époque que se développe le premier grand vignoble de cette région afin de répondre à la demande des commerçants en vin très actifs dans tout le Sud-Ouest de la France.

Avant de connaître sa structure viticole actuelle, la région subit diverses évolutions et notamment durant le moyen-âge. C'est le théâtre de la seule croisade sur le territoire de la chrétienté occidentale, plus connue sous le nom de croisade des « Albigeois » ou « Cathares ».
Pourchassés à travers tout le pays pour hérésie par les catholiques de France, les derniers Cathares trouvèrent refuge dans des forteresses, citadelles du vertige, telles que Quéribus, Peyrepertuse, Puylaurens, Montségur.

Symbole de la tolérance, de la liberté et de l'ouverture d'esprit de cette région occitane, le catharisme qui représentait la culture la plus raffinée de l'époque a laissé son empreinte sur ce territoire. Les

vignerons ont donc souhaité faire référence à cette civilisation occitane pour apporter son identité au vignoble et à ses traditions pour les vins qui y sont produits.

S'appuyant sur cette identité, le Vin de pays Cathare est reconnu par le décret du 25 avril 2001.

L'IGP « Le Pays Cathare » se décline dans les trois couleurs avec toutefois une majorité de vins rouges qui représentent 85% de la production.

Leur caractéristique principale est d'être des vins d'assemblage, mariant le plus souvent des cépages méditerranéens avec ceux d'autres vignobles ainsi que des cépages métis parfaitement bien adaptés au territoire. Ainsi, pour les vins rouges, Carignan, Cinsaut et Grenache sont assemblés aux Merlot et Cabernet-Sauvignon, avec fréquemment des métis tels que les Caladoc, Portan et Marselan.

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des arômes fruités et des structures tanniques variables en fonction des techniques de vinification utilisées.

Les vins rosés sont fins et élégants, en général vinifiés pour être consommés jeunes.

Les vins blancs sont fruités et caractérisés par une rondeur en bouche.

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

L'IGP « Le Pays Cathare », par sa diversité tant climatique que pédologique, a permis aux vignerons d'adapter les cépages aux différentes situations de vignoble. Elle a su profiter de l'apport de nouveaux cépages métis créés par l'INRA et des évolutions technologiques, notamment en matière de maîtrise des fermentations, pour diversifier sa production afin d'offrir une gamme de produits répondant aux demandes nouvelles des consommateurs.

C'est une histoire commune de près de 40 ans qui lie les vignerons et le développement touristique du Pays Cathare à travers ses forteresses militaires disséminées sur tout le territoire. La restauration par les collectivités locales de toutes ces citadelles a en effet commencé dans les années 1970 en même temps que les vignerons prenaient en charge le renouveau de la viticulture de cette région.

Plusieurs centaines de milliers de visiteurs (110 000 pour le seul château de Peyrepertuse) découvrent chaque année ces différents châteaux après avoir parcouru une partie du vignoble du pays Cathare. La production viticole est donc intimement liée à la notoriété du pays Cathare. La diversité et la richesse des vins reflètent l'authenticité des terroirs. Cette production, à travers les fêtes médiévales, les fauconneries, les visites des vignobles et des caveaux participe largement à l'essor économique de cette région.

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 ».

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)	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 l'Organisme de certification : Qualité France SAS,
Coordonnées de l'OC : Qualité France SAS, Immeuble Le Guillaumet, 92046 Paris La Défense cedex

Qualité France SAS 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 Qualité 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« VAL DE LOIRE »
homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Val de Loire », initialement reconnue « vin de pays du Val de Loire», par le décret du 11 mai 2007 N°2007-820, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

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

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être complétée, selon les conditions fixées dans le présent cahier charges par le nom des unités géographiques plus petites suivantes : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Sarthe, Vendée, Vienne, Marches de Bretagne, Pays de Retz.

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Val de Loire » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Val de Loire » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5 % vol pour la zone B, et 9% vol. pour la zone C.

L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être accordée aux vins obtenus sans aucun enrichissement et dont le titre alcoométrique volumique total est compris entre 15 % vol. et 20 % vol., excepté pour les vins produits en zone d'appellation et sur les superficies complantées en cépage Chenin B, dans les départements de Maine-et-Loire et d'Indre-et-Loire.

Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur maximale 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 produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine fraicheur.

Pour les vins rouges, les vinifications sont conduites pour obtenir des structures souples.

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 « Val de Loire » sont réalisées dans :

- les départements suivants : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne.
- Les cantons suivants du département des Deux-Sèvres : Airvault, Argenton-les-Vallées, Bressuire, Celles-sur-Belle, Cerizay, Champdeniers-Saint-Denis, Chef-Boutonne, Coulonges-sur-l'Autize, Frontenay-Rohan-Rohan, Lezay, Mauléon, Mazières-en-Gâtine, Melle, Ménigoute, Moncoutant, La Mothe-Saint-Héray, Niort-Est, Niort-Nord, Niort-Ouest, Parthenay, Prahecq, Saint-Loup-Lamairé, Saint-Maixent-l'Ecole 1er Canton, Saint-Maixent-l'Ecole 2e Canton, Saint-Varent, Sauzé-Vaussais, Secondigny, Thénezay, Thouars 1er Canton, Thouars 2e Canton.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » complétée du nom de l'unité géographique précisé ci-dessous sont réalisées dans la zone géographique telle que définie ci-après :

Nom de l'unité	Zone géographique concernée
« Allier »	Département de l'Allier
« Cher »	Département du Cher
« Indre »	Département de l'Indre
« Indre-et-Loire »	Département d'Indre-et-Loire
« Loir-et-Cher »	Département du Loir-et-Cher
« Loire-Atlantique »	Département de la Loire-Atlantique
« Loiret »	Département du Loiret
« Maine-et-Loire »	Département du Maine-et-Loire
« Nièvre »	Département de la Nièvre
« Sarthe »	Département de la Sarthe
« Vendée »	Département de la Vendée
« Vienne »	Département de la Vienne
« Marches de Bretagne »	Département de Loire-Atlantique : la commune de Saint-Sébastien-sur-Loire et toutes les communes des cantons d'Aigrefeuille-sur-Maine, Clisson, Le Loroux-Bottereau, Vallet et Vertou Département du Maine-et-Loire : les communes de la

	Boissière-sur-Ervre, La Chaussaire, le Fuilet, Gesté, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont et Tillières Département de la Vendée : les communes de La Bernardière, Boufféré, Cugand, Saint-André-Treize-Voies et Saint-Hilaire-de-Loulay.
« Pays de Retz »	Département de Loire-Atlantique : toutes les communes des cantons de Bouaye, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Legé, Machecoul, Bourgneuf-en-Retz, Le Pellerin, Pornic, Saint-Père-en-Retz et Paimboeuf ; Département de la Vendée : les communes de Saint-Philbert-de-Bouaine, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Mormaison et les Lucs-sur-Boulogne.

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 « Val de Loire », complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2, est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique :

- Arrondissements du département de la Mayenne : Château-Gontier, Laval, Mayenne

- Arrondissements du département des Deux-Sèvres : Niort

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- pour les vins rouges : abouriou N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, grolleau N, grolleau gris G, négrette N, pinot noir N, merlot N, pineau d'Aunis N.
- pour les vins rosés : abouriou N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, grolleau N, grolleau gris G, négrette N, pinot gris G, pinot noir N, merlot N, pineau d'Aunis N.
- pour les vins blancs : chardonnay B, chenin B, folle blanche B, grolleau gris G, melon B, orbois B, pinot blanc B, pinot gris G, sacy B, sauvignon B, sauvignon gris G.
- pour les vins gris : abouriou N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, grolleau N, grolleau gris G, négrette N, pinot gris G, pinot noir N, merlot N, pineau d'Aunis N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Val de Loire » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 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 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Val de Loire » rouges doivent avoir fini leur fermentation malolactique au moment de la mise à la consommation, à l'exception des vins « primeurs » ou « nouveaux ».

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de production de l'IGP Val de Loire s'étend sur 14 départements du bassin hydrographique de la Loire. Ce fleuve, le plus long de France, dessine ses paysages du Massif Central à l'estuaire du Pays Nantais.

Des terrains anciens du Massif armoricain du Nantais et de l'Anjou, de la craie blanche du Saumurois et de la Touraine, jusqu'aux roches volcaniques des Monts d'Auvergne, la Loire traverse une grande diversité de situations géo-pédologiques.

Globalement tempéré, le climat du Val de Loire est océanique en région Nantaise et en Anjou ; une influence continentale se développe en Touraine, pour devenir semi continentale en Centre Loire.

Le vignoble bénéficie de précipitations régulières tout au long de l'année (de 600 à 700 mm par an) et de températures clémentes, sans extrêmes.

Bien que marqué par des situations climatiques et géo-pédologiques d'une grande diversité, le Val de Loire présente dans sa globalité un caractère homogène de part sa localisation septentrionale et son climat ligérien.

8.2 - Spécificité du Produit

Territoire septentrional, le Val de Loire n'en est pas moins un ancien berceau viticole. Ce sont les Romains qui ont implanté la vigne principalement dans la région nantaise. Le vignoble se développe réellement à partir du Vème siècle et connaît un véritable essor, lorsqu' Henri II, comte d'Anjou, accède au trône d'Angleterre en 1154. La Loire est un formidable moyen de circulation qui favorise l'existence des vignobles qui la borde et le commerce des vins. Notables et Rois de France ont fortement contribué au développement du vignoble ligérien. Au XIXème, l'arrivée du chemin de fer met les vignerons du Val de Loire en concurrence avec les autres vignobles français ce qui incite à une production de qualité.

En 1968 sont créés les vins de pays et le décret du 16 novembre 1981 marque la naissance d'un vin de pays régional dans le bassin de la Loire : les Vins de Pays du Jardin de la France. Dénomination rendue célèbre par l'œuvre de Rabelais, les vins de pays ligériens sont passés d'une identité historique à une réelle identité géographique par le décret du 12 mai 2007. Les Vins de Pays du Jardin de la France sont devenus les Vins de Pays du Val de Loire.

Sur une production annuelle de 400 000 hl ces dernières années, l'IGP Val de Loire se décline dans les trois couleurs. Les blancs y trouvent un territoire de prédilection et prédominent avec 53% des volumes déclarés, les rouges représentent 27% et les rosés 20%.

Près de 90% des IGP Val de Loire sont produits en mono cépage. Les 24 cépages utilisés pour la production de l'IGP Val de Loire, sont cultivés traditionnellement dans la région. L'IGP Val de Loire s'exprime au travers de cépages à renommée internationale, dont les principaux sont le sauvignon B, le chardonnay B, le chenin B, le gamay N, le pinot noir N, le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N mais aussi par des cépages locaux tels que le grolleau gris G, le grolleau N, le melon B ou le pineau d'Aunis N.

Le respect de la qualité et de l'origine des raisins est garanti par la définition de conditions de production, de paramètres analytiques précis et par un contrôle organoleptique.

Les cépages blancs de l'IGP Val de Loire, pour la majorité vinifiés en sec, se caractérisent par leur fraîcheur, la délicatesse de leurs arômes fruités et floraux.

Les rosés et gris sont légers, fringants et les rouges, à la structure légère, parfois corsée se caractérisent par leur souplesse et leur fraîcheur.

L'IGP Val de Loire se décline également avec la mention « primeur » ou « nouveau », essentiellement à partir des cépages sauvignon B et gamay N. Ce sont des vins friands, aromatiques et légers.

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

Les vignerons du Val de Loire ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne le long de la Loire.

Ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et anciens, transmis par des générations successives de vignerons.

Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins du Val de Loire s'appuie également sur les échanges commerciaux facilités autrefois par la navigation fluviale.

L'encépagement de l'IGP Val de Loire est bien adapté à la diversité des climats et des sols rencontrés dans cette vaste région. Principalement orienté vers la production de vins blancs, l'apport de nouveaux cépages et les efforts technologiques consentis par les vignerons, ont plus récemment favorisé la production des vins rouges. De par sa situation septentrionale et son climat tempéré, l'IGP Val de Loire se caractérise par la fraîcheur, la vivacité et la finesse de ses vins.

Depuis leur création en 1981, les vins de pays ligériens se sont recentrés sur une production de qualité et sur une professionnalisation de leurs opérateurs. Forte de ses 1600 vignerons, d'une quinzaine de caves coopératives et d'une centaine de négociants, l'IGP Val de Loire a un réel poids économique au sein de la production viticole du bassin du Val de Loire.

Au cœur d'un vignoble historique et étendu, l'héritage d'un savoir-faire ancien dans l'art de cultiver la vigne et d'élaborer le vin, a permis le développement d'un important réseau de centres de recherches scientifiques et techniques dédiés à ce secteur (INRA, ITV), et d'enseignements viticoles supérieurs. En retour, le résultat des recherches et le niveau de formation des professionnels ont su donner une impulsion aux vins de l'IGP « Val de Loire ».

Le développement de l'oeno-tourisme dans cette région au patrimoine historique fort (présence de très nombreux châteaux), et classée au patrimoine mondial de l'Unesco contribue au développement de la réputation de l'indication géographique protégée « Val de Loire ».

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 ».

Le nom du cépage sauvignon ou celui du cépage grolleau peut être utilisé dans l'étiquetage des vins de l'indication géographique protégée « Val de Loire » pour désigner respectivement des vins provenant d'un assemblage de sauvignon B et de sauvignon gris G ou d'un assemblage de grolleau N et de grolleau gris G.

Les dimensions des caractères du nom d'une des unités géographiques plus petites définies au point 4 du présent cahier des charges ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Val de Loire ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

Les transactions en vrac de vin nouveau encore en fermentation ne font pas l'objet de déclaration de revendication. Après le 25 novembre suivant la récolte, toutes les transactions de vins en vrac se font sur la base de lots de vin fini et revendiqués.

Tout producteur ou vinificateur doit envoyer une copie de sa déclaration de récolte ou de production à l'ODG. Le dépôt de la copie de cette déclaration doit intervenir :

- au plus tard le 10 décembre suivant la récolte pour la déclaration de récolte,
- au plus tard le 15 janvier suivant la récolte pour la déclaration de production.

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 (TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total, FML pour les rouges excepté les vins primeurs ou nouveaux)	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
12 rue Rol Tanguy
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« VALLÉE DU PARADIS »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Vallée du Paradis », initialement reconnue vin de pays de la Vallée du Paradis 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 « Vallée du Paradis » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris, gris de gris et blancs.

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.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Conditions de production rigoureuses et très bonne maturité des raisins permettent d'obtenir des vins rouges très équilibrés, qui selon les techniques de vinification s'expriment par leur puissance pour les cuvaisons longues ou par leur caractère fruité pour les cuvaisons plus courtes.

Les vins rosés présentent des robes allant du gris le plus clair, et notamment les vins gris de gris, au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés. Ces vins présentent souvent une grande fraicheur avec des notes fruitées ou fleuries.

Les vins blancs présentent des robes allant du jaune vert le plus pale jusqu'au jaune d'or. Ces vins se caractérisent souvent par une grande fraîcheur avec parfois des notes de fruits exotiques ou florales voire dans certain cas, de la minéralité.

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 « Vallée du Paradis » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Albas, Cascastel-des-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Fraisse-des-Corbières, Durban-Corbières, Quintillan, Saint-Jean-de-Barrou, Villeneuve-les-Corbières, Villesèque-des-Corbières, Fontjoncouse, Coustouge et Jonquières.

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 « Vallée du Paradis » est constituée
par les cantons limitrophes de la zone géographique :

Département de l'Aude : Durban (Communes de Saint Laurent de la Cabrerisse, Thézan des Corbières) Lagrasse, Lézignan corbières, Mouthoumet, Sigean, Tuchan.

Département des Pyrénées Orientales : Rivesaltes.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » sont produits à partir des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arriloba B, Aubun N, Bourboulenc B, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Danlas B, Egiodola N, Fer N, Gamay N, Gamay de Chaudenay N, Ganson N, Gewurztraminer Rs, Gramon N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Jurançon noir N, Listan B, Lledoner pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Mauzac rose Rs, Merlot N, Mondeuse N, Monerac N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Parellada B, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul noir N, Portan N, Ribol N, Riesling B, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Semillon B, Servant B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Tourbat B, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du paradis » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres.

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 en rouge et rosés et 10 hectolitres par hectare en blanc au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7-1 Spécificité de la zone géographique

L'Indication géographique « Vallée du Paradis » s'étend sur 12 communes de l'Aude, département du Sud de la France situé en Languedoc-Roussillon. La « Vallée du Paradis » est implantée en plein cœur viticole du massif des Corbières et séparé de la mer méditerranée par une série de montagnes calcaires.

L'histoire géologique de ce secteur donne aux paysages une beauté minérale exceptionnelle.

La Berre, rivière principale qui traverse ce vignoble, entaille ainsi successivement plateaux calcaires et schistes.

Le vignoble, installé entre 150 et 300 m d'altitude, est essentiellement constitué de petites parcelles, pratiquement toujours en pente, dans un environnement de garrigues.

Le climat est de type méditerranéen, chaud et sec, avec des précipitations souvent violentes sous forme d'orages qui tombent essentiellement à l'automne et au printemps. La pluviométrie moyenne est de l'ordre de 600 mm. Le vent de nord-ouest, appelé cers, qui souffle près de 200 jours par an, contribue à un très bon état sanitaire des raisins et permet des maturations longues favorables à l'élaboration de vins de qualité.

7-2 Spécificité du produit

Cette région qui a été peuplée depuis la plus haute antiquité, est marquée essentiellement par des activités agricoles et minières. L'absence d'un véritable réseau routier de par son enclavement dans le massif des corbières a conduit les habitants à rechercher des productions avec une très forte valeur ajoutée. Ainsi à coté des produits miniers, on produisait des eaux de vie, des vins de liqueur, de l'huile d'olive et tous les produits liés à l'élevage des moutons.

A la fin du XIXème siècle, avec l'ouverture de la vallée et la création d'un véritable réseau routier, l'agriculture va considérablement évoluer et la vigne deviendra la culture essentielle ; le vin peut être déplacé facilement et bénéficier des nouveaux modes de transport grâce notamment au chemin de fer. Des vins plus légers et fruités, répondant à la demande des consommateurs sont ainsi élaborés.

Ils sont reconnus en vin de pays de la vallée du Paradis le 16 mars 1981, avec des conditions de production bien encadrées.

L'encépagement de l'IGP est adapté aux conditions de production du territoire, avec les cépages traditionnels méditerranéens, le carignan noir, les grenaches noirs, gris et blancs, le cinsaut, le maccabeu et les muscats.

Depuis une vingtaine d'années, la diversification de l'encépagement, essentiellement sur les parcelles aux sols les plus profonds, a permis d'implanter des cépages issus d'autres vignobles, tels que merlot et Cot, mais aussi les métis Chenanson et Caladoc qui ont trouvé sur ce territoire des milieux de remarquable expression.

La production de l'IGP Vallée du Paradis, de l'ordre de 10.000 hectolitres se répartit entre des rouges majoritaires pour 60% de la production, des rosés (30%) et des blancs (10%). La production de vins rosés est en augmentation avec notamment des vins gris de gris élaborés essentiellement à partir du cépage grenache gris.

Conditions de production rigoureuses et très bonne maturité des raisins permettent d'obtenir des vins rouges très équilibrés, qui selon les techniques de vinification s'expriment par leur puissance pour les cuvaisons longues ou par leur caractère fruité pour les cuvaisons plus courtes.

Les vins rosés présentent des robes allant du gris le plus clair, et notamment les vins gris de gris, au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés. Ces vins présentent souvent une grande fraicheur avec des notes fruitées ou fleuries.

Les vins blancs présentent des robes allant du jaune vert le plus pale jusqu'au jaune d'or. Ces vins se caractérisent souvent par une grande fraîcheur avec parfois des notes de fruits exotiques ou florales voire dans certain cas, de la minéralité.

7-3 Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

C'est en liaison avec la force des paysages, que ce territoire traversé par le cours supérieur de la vallée de la Berre, a été dénommé vallée du paradis. La zone de production avec ses vignes en pente installées sur des sols peu à moyennement profonds confèrent aux vins leur originalité.

Dans ces conditions pédoclimatiques, l'ensemble des cépages atteignent chaque année leur pleine maturité et permettent d'élaborer des vins d'une grande élégance. Les techniques œnologiques modernes sont mises en œuvre pour favoriser une extraction douce des tanins pour les vins rouges et une maitrise des températures optimales pour les vins rosés et blancs.

Les vignerons de la Vallée du Paradis ont conservé le caractère et la tradition viticole de cette petite région. Bénéficiant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins de la Vallée du Paradis s'appuie sur la particularité de ces vignes de coteaux émergeant du Massif des Corbières.

Autrefois diversifiée, l'activité agricole est dorénavant quasi exclusivement consacrée à la viticulture. Les ilots viticoles rythment le paysage et lui donnent toute son identité ; le vigneron joue ici un rôle essentiel en matière d'aménagement, la vigne et les chemins d'accès s'inscrivant comme le meilleur élément de lutte contre les incendies qui chaque année menacent ce territoire sensible.

C'est certainement cette synergie entre l'homme et la nature qui attire de plus en plus de touristes à la recherche d'une nature forte et conservée. L'oenotourisme permet ainsi de faire découvrir les vins de la Vallée du Paradis, contribue à leur notoriété et leur valorisation, et favorise en retour les investissements nécessaires au maintien de cette viticulture originale.

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

A- Obligations declaratives

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

B- 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	**METHODES D'EVALUATION**

CONTROLE DES PRODUITS	
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 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 Qualité France SAS - Immeuble Le Guillaumet, 92046 Paris La Défense cedex.
Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « CALVADOS »
homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Calvados », initialement reconnue vin de pays du Calvados par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Calvados » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Grisy », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Calvados » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Calvados » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine finesse.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples.

4 – Zone géographique

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

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » complétée du nom de l'unité géographique « Grisy » est réalisée sur le territoire de la commune suivante du département du Calvados : Vendeuvre

5 – Encépagement et Conduite du vignoble

5.1- Encépagement

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

- pour les vins rouges, rosés : abouriou N, auxerrois B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamaret N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay, N grolleau N, grolleau gris G, merlot N, meunier N, négrette N, pineau d'Aunis N, pinot noir N, pinot gris G, portugais bleu N, poulsard N.
- pour les vins blancs : auxerrois B, chardonnay B, chasselas B, chasselas rose Rs, chenin B, folle blanche B, gewurztraminer Rs, grolleau gris G, melon B, müller-Thurgau B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat cendré B, muscat Ottonel B, orbois B, pinot blanc B, pinot gris G, riesling B, sacy B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs.
- pour les vins gris : abouriou N, auxerrois B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamaret N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay, N grolleau N, grolleau gris G, merlot N, meunier N, négrette N, pineau d'Aunis N, pinot noir N, pinot gris G, portugais bleu N, poulsard N.

5.2 - Mode de conduite

L'écartement entre les rangs doit être de 2 mètres maximum.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » complétée ou non par le nom de l'unité géographique « Grisy » visées au point 2 sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés, gris 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.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Au nord-ouest de la France et au sein du département du Calvados se distingue par ses sols et son climat une zone de la moyenne vallée de la Dives, fleuve côtier traversant celui-ci du Sud au Nord.

Le vignoble s'y développe sur des sols argilo-calcaires superficiels, filtrants, et très pierreux, sur formations bathoniennes, en pente sud à sud-est, et à faible altitude (30 à 70m).

Il est sous l'influence climatique directe de la vallée de la Dives. Les précipitations y sont de l'ordre de 600 mm par an sur une moyenne trentenaire. Son microclimat est à tendance océanique avec des nuances méridionales.

Ainsi, ces caractéristiques sont propices au développement de la vigne.

Aujourd'hui, les vignes sont implantées uniquement sur le territoire de l'ancienne commune de Grisy (rattachée depuis à celle de Vendeuvre).

7.2 – Spécificité du produit

Un vignoble existait déjà jusqu'à la fin du 18ème siècle, à l'emplacement exact de l'actuel.

Cet antécédent historique est attesté par des actes notariés, et la carte dite « de Cassini » géographe officiel du roi Louis XV. Grâce à un milieu géographique particulièrement bien adapté, ce vignoble a pu être réimplanté et sa renaissance remonte à 1995.

Les sols assurent à la vigne une parfaite régularité de l'alimentation en eau tout au long du cycle végétatif, et ont la capacité de se réchauffer rapidement. C'est grâce à cela, que quelques cépages ont su s'adapter, comme le pinot noir N, le pinot gris G, l'auxerrois B, le sauvignon B, le chardonnay B, le melon B et le müller-Thurgau B.

Ces cépages sont principalement vinifiés en mono-cépages ce qui permet l'expression maximale du terroir dont ils sont issus.

Les vins sont généralement secs et d'une grande finesse. De plus petites productions en vins blancs et rosés peuvent présenter des notes moelleuses.

L'IGP Calvados se décline également avec la mention « primeur » ou « nouveau ». Ce sont des vins friands, aromatiques et légers.

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

La conjonction de facteurs naturels associant un sol mince calcaire en situation de pente exposée sud-est et soumis à un microclimat sec, exceptionnel en Normandie, a permis de révéler des vins d'une grande finesse.

La réputation du vignoble est déjà bien établie, notamment grâce à différents concours, et à sa diffusion extraterritoriale. Les vins répondent à une demande locale forte, et ils contribuent au maintien d'une activité économique, touristique et folklorique dans ce petit coin de Normandie.

Tout ceci est donc propice au développement d'un petit vignoble permettant la production de vins à forte typicité recherchés par les consommateurs.

8 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IPG 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

A– Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.
Tout producteur ou vinificateur doit envoyer une copie de sa déclaration de récolte ou de production à l'ODG. Le dépôt de la copie de cette déclaration doit intervenir :
- au plus tard le 10 décembre suivant la récolte pour la déclaration de récolte
- au plus tard le 15 janvier suivant la récolte pour la déclaration de production.

B– 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 : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
12 rue Rol Tanguy
TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DU CHER ET DE L'ARNON »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon », initialement reconnue vin de pays des Coteaux du Cher et de l'Arnon 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 du Cher et de l'Arnon » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine finesse.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples.

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 du Cher et de l'Arnon » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du :

- département du Cher : Brinay, Cerbois, Chéry, Lazenay, Limeux, Lury-sur-Arnon, Preuilly et Quincy.
- département de l'Indre : Diou et Reuilly

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- pour les vins rouges : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay, N pinot gris G, pinot noir N.
- pour les vins rosés : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, pinot gris G, pinot noir N, sauvignon B, sauvignon gris G.
- pour les vins blancs : chardonnay B, pinot blanc B. sauvignon B, sauvignon gris G.
- pour les vins gris : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, pinot gris G, pinot noir N, sauvignon B, sauvignon gris G.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon» sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés, gris 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 pour les vins blancs et 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges, rosés et gris, au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins gris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » sont obtenus par égouttage ou pressurage direct.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon» se situe en Champagne berrichonne, dans les départements du Cher et de l'Indre, au centre de la France. Le vignoble s'étend sur les coteaux du Cher et de ses affluents : l'Arnon et la Théols, aux cotés des appellations d'origine protégées Quincy et Reuilly.

Les vignes sont implantées sur de légers coteaux marno-calcaires issus de marnes kimméridgiennes et sur des terrasses d'alluvions anciennes constituées de sables et graviers.

Les sols développés sur le kimméridgien présentent une faible profondeur. Ils sont situés principalement sur des pentes sud-sud-est et sur des rebords de plateaux favorisant un bon écoulement des eaux et de l'air froid.

Sur les terrasses anciennes, les sols bruns sains se réchauffent rapidement et sont propices au développement de la vigne.

Le climat est semi-continental à influence océanique. Les faibles variations de températures, induites par la présence des cours d'eau, au cours de la période végétative de la vigne permettent un fonctionnement régulier de la plante. Les précipitations annuelles sont d'environ 600 mm et les étés ensoleillés, chauds et secs permettent une maturité précoce sur cette zone.

L’ensemble de ces éléments permettent à la vigne de s’épanouir et d’exprimer toute sa typicité.

8.2 - Spécificité du produit

L'implantation viticole sur ce territoire apparaît dès le 7ème siècle. Au XIVème siècle, le roi Charles VII, le duc Jean de Berry, l'argentier Jacques Coeur ont favorisé son expansion.

La revue du 28 avril 1946 de la direction des services agricoles du Cher cite la notoriété régionale des vins des coteaux dominant les vallées du Cher et de l'Arnon dans les régions de Quincy, Lury. Elle fait état de la qualité remarquable des vins rouges élaborés à partir du pinot noir N et de l'originalité des vins gris.

Les vins blancs sont généralement issus du cépage sauvignon B qui serait originaire de Quincy. Les bénédictins de Citeaux établis à l’abbaye de Beauvoir prés de Quincy y auraient développés la culture de ce cépage précoce et vigoureux.

Les vins blancs sont secs, frais et fins. Les vins rouges issus principalement des cépages gamay N et pinot noir N sont frais, légers et fruités. Les vins rosés et gris, essentiellement issus des cépages pinot noir N et pinot gris G, sont à la fois fruités et floraux, avec une bonne fraîcheur en bouche.

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

Les sols peu profonds se ressuyant facilement, se réchauffent vite et permettent un bon démarrage de la vigne au printemps. Ils permettent une alimentation hydrique régulière et modérée des vignes.

Les viticulteurs des Coteaux du Cher et de l’Arnon ont su maintenir un petit vignoble original qui témoigne d’usages viticoles anciens et constants, transmis par des générations successives de vignerons.

Tirant profit de conditions pédo-climatiques particulièrement favorables, les viticulteurs ont également adapté leurs techniques culturales au profit du développement des trois cépages principaux suivants, sauvignon B, pinot noir N, et gamay noir N qui personnalisent les vins de l’IGP Coteaux du Cher et de l’Arnon.

Par ailleurs, la notoriété des vins de l’IGP Coteaux du Cher et de l’Arnon a été acquise grâce au dynamisme des vignerons locaux au travers de manifestations de promotion et leur participation à de nombreux salons et concours tant locaux que nationaux.

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 ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

A – Obligations déclaratives

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

Tout producteur ou vinificateur doit envoyer une copie de sa déclaration de récolte ou de production à l'ODG. Le dépôt de la copie de cette déclaration doit intervenir :
- au plus tard le 10 décembre suivant la récolte pour la déclaration de récolte
- au plus tard le 15 janvier suivant la récolte pour la déclaration de production

B – 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 : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
12 rue Rol Tanguy
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« Pays d'Hérault »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 - DENOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'Indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Pays d'Hérault », initialement reconnue en vin de pays de l'Hérault 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 « Pays d'Hérault » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Pays d'Hérault » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

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

- « Bérange »
- « Bénovie »
- « Pays de Bessan »
- « Cassan »
- « Pays de Caux »
- « Cessenon »
- « Collines de la Moure »
- « Coteaux de Bessilles »
- « Coteaux de Fontcaude »
- « Coteaux de Laurens »
- « Coteaux de Murviel »
- « Coteaux du Salagou »
- « Côtes du Brian »
- « Côtes du Ceressou »
- « Mont Baudile »
- « Monts de la Grage »

3 - Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Pays d'Hérault » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Hérault » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, souvent présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Les vins rouges, sont élaborés pour obtenir une structure douce, suave. Pour les vins blancs et rosés, les techniques de vinification permettent de maintenir d'excellents équilibre et de préserver la fraîcheur des vins et le fruité.

4 - Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins destinés à produire des vins à indication géographique protégée « Pays d'Hérault » sont réalisées dans le département de l'Hérault.

Pour les vins bénéficiant de l'indication géographique «Pays d'Hérault » complétée de l'une des unités géographiques plus petites visées au 2 - Mentions et unités géographiques complémentaires, la récolte des raisins est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault :

Unité géographique	Communes
Bénovie	Beaulieu, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Geniès-des-Mourgues, Boisseron, Saussines, Galargues, Buzignargues, Campagne, Garrigues, Restinclières, Vérargues, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Sériés, Saturargues.
Bérange	Baillargues, Castelnau-le-Lez, Castries, Lansargues, Le Crés, Lunel, Lunel-Viel, Mauguio, Montaud, Mudaison, Saint-Aunes, Saint-Brès, Saint-Just, Sussargues, Valergues, Vendargues.
Pays de Bessan	Bessan.
Cassan	Fouzilhon, Gabian, Montesquieu, Roujan, Vailhan.
Pays de Caux	Caux, Pézenas.
Cessenon	Cessenon.
Collines de la Moure	Mèze, Villeveyrac, Bouzigues, Poussan, Balaruc-le-Vieux, Balaruc-les-Bains, Frontignan, Vic-la-Gardiole, Gigean, Fabrègues, Mireval, Montbazin, Cournonsec, Cournonterral, Saussan, Pignan, Saint-Jean-de-Védas, Villeneuve-lès-Maguelonne, Lavérune, Murviel-lès-Montpellier, Juvignac, Celleneuve, Montarnaud, Montpellier, Saint-Paul-et-Valmalle, Grabels, Saint-Georges-d'Orques, Argelliers.
Coteaux de Bessilles	Aumes, Cazouls-d'Hérault, Lésignan-la-Cèbe, Montagnac, Nizas,

	Usclas-d'Hérault, Loupian.
Coteaux de Fontcaude	Creissan, Quarante, Cazedarnes, Cébazan, Cruzy, Puisserguier.
Coteaux de Laurens	Cabrerolles, Caussiniojouls, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels, sections A et F de la commune de Magalas, section C de la commune d'Autignac, Fouzilhon.
Coteaux de Murviel	Causses et Veyran, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Pailhès.Partie des communes suivantes située sur la rive gauche de l'Orb : Murviel-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, Thézan-lès-Béziers.
Coteaux du Salagou	Octon, Mérifons, Salasc, Celles, Brenas, Lodève, Le Puech, Lavalette, Omet-et-Villecun, Les Plans, Lauroux, Poujols, Pégairolles-de-l'Escalette, Soubès, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Pierre-de-la-Fage, Fozières, Soumont, Lacoste, Clermont-l'Hérault, Liausson, Mourèze, Villeneuvette, Brignac, Canet, Lieuran-Cabrières, Nébian.
Côtes du Brian	Aigne, Siran, Olonzac, Oupia, Azillanet, Agel, Aigues-Vives,Saint-Jean-de-Minervois Montouliers, Minerve, Beaufort, Cesseras , La Caunette.
Côtes du Ceressou	Adissan, Aspiran, Fontès, Nizas, Paulhan, Péret.
Mont Baudile	Saint-Privat, Usclas-du-Bosc, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-André-de-Sangonis, Jonquières, Arboras, Montpeyroux, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Guiraud, Saint-Saturnin, Ceyras, Le Bosc.
Monts de la Grage	Assignan, Babeau-Bouldoux, Pierrerue, Prades-sur-Vernazobre, Saint-Chinian, Villespassans

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'Indication géographique protégée « Pays d'Hérault » complétée ou non par le nom d'une unité géographique visée au point 2 est constituée par les arrondissements suivants :

Dans le département du Gard : Nîmes et Le Vigan,

Dans le département de l'Aveyron : Millau,

Dans le département de l'Aude : Narbonne et Carcassonne,

Dans le département du Tarn : Castres.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Hérault » complétée ou non des noms des unités géographiques inscrites au point 2 sont produits à partir des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Auxerrois B, Baco blanc B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chambourcin N, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Colombard B, Couderc noir N, Cot N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Fer N, Gamay N, Gamay de Chaudenay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Jurançon blanc B, Landal N, Listan B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N , Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Meunier N, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscardin N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Picardan B, Pinot noir N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Parellada B, Plant droit N, Portan N, Ravat blanc b, Rayon d'or B, Riesling B, Rivairenc blanc B, Rivairenc N, Roussanne B, Rubilande Rs, Savagnin Rose Rs, Sauvignon blanc B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Seyval B ; Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Valérien B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B, Verdelho B.

6 - Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Hérault » complétée ou non par le nom d'une unité géographique sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres.

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

Situé au sud de la France, en bordure du littoral méditerranéen, le département de l'Hérault présente une grande variété de situations pédologiques, avec pour les plus représentatives, les schistes acides de hauts de coteaux, les sols calcaires des plateaux et plaines viticoles ainsi que les terrasses alluviales caillouteuses. Depuis les montagnes des Cévennes et de la Montagne Noire jusqu'au littoral lagunaire, le Pays d'Hérault, parcouru par le fleuve du même nom, forme un vaste amphithéâtre tourné vers la mer Méditerranée.

Cette combinaison de situations pédologiques bénéfice d'un climat méditerranéen particulièrement propice à la culture de la vigne. Il est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps.

La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, passant de 500 mm à près de 1000 mm. Le vent marin, notamment durant la période de maturation des raisins, modère les excès climatiques sur toute la zone littorale. C'est aussi dans ce climat propice à la culture de la vigne, que les deux vents célèbres le Mistral et la Tramontane, se rejoignent et rajoutent encore des nuances climatiques en fonction de l'exposition des vignobles.

7.2 - Spécificité du produit

Région particulièrement adaptée à la viticulture, elle a été la terre d'implantation des premiers vignobles d'Europe occidentale, avec l'installation plusieurs siècles avant la conquête romaine de comptoirs phocéens (Agde, vers 600 av. J.-C) mais aussi phéniciens. Parfois détruits au cours de

l'histoire, ces vignobles ont toujours été reconstruits, notamment à l'époque médiévale grâce à un dense réseau d'abbayes.

En 1709, lors de l'hiver le plus froid de l'histoire de France récente, point culminant du « petit âge glaciaire », toutes les vignes de France ont subi de lourdes pertes du fait du gel, à l'exception de celles du littoral méditerranéen. Selon un ordre royal à la fin du règne de Louis XIV, ces vignes ont servi de base de réapprovisionnement de souches pour replanter les vignobles gelées des autres régions viticoles françaises.

C'est au XIXème siècle que le Bas Languedoc et plus particulièrement le département de l'Hérault s'impose comme un territoire presque exclusivement consacré à la viticulture. Le développement du chemin de fer contribue à l'ouverture vers l'extérieur et permet une expansion de la viticulture avec des développements technologiques et économiques importants. Plusieurs étapes dans l'histoire du vignoble font émerger des vins de plus en plus qualitatifs en adéquation avec les modes de consommation.

En 1964, la notion de « *vin de canton »* est précisément et réglementairement définie, en référence à une zone administrative de production possédant un ensemble de caractéristiques pédoclimatiques, voire historiques, homogènes. Cette étape permet aux vins de l'Hérault de bénéficier d'une reconnaissance spécifique dans l'organisation nationale du marché du vin. Un décret de 1968 transforme ces *« vins de canton »* en « *vins de pays »* en distinguant pour chacun des critères de production particuliers qui impose un niveau qualitatif supérieur.

L'IGP « Pays d'Hérault » se décline dans les trois couleurs, des vins rouges majoritairement (70% de la production), mais également des vins blancs et rosés actuellement en développement. L'indication géographique protégée « Pays d'Hérault » s'exprime par l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que grenache, carignan, cinsault, mourvèdre. L'implantation de cépages issus d'autres vignobles français tels que merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay, a permis de diversifier la gamme, notamment de vins de cépages, tout en maintenant la qualité liée à la notoriété des vins du « Pays d'Hérault ». Sous l'influence du climat méditerranéen, chaud et sec, la pleine maturité des raisins est régulièrement atteinte dans toutes les zones, et pour tous les cépages. Ces conditions de maturation, corrélées à des rendements de production adaptés aux plaines et plateaux calcaires où les vignes sont majoritairement implantées justifient le rendement maximum visé dans le cahier des charges en particulier pour des cépages productifs comme le grenache ou le carignan. L'ensemble de ces conditions permet également d'avoir des récoltes relativement précoces. Les vins produits sont ainsi marqués 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, ils permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité. Ces vins sont majoritairement destinés à être consommé jeunes.

L'IGP « Pays d'Hérault » produit environ 900.000 hectolitres par an sur l'ensemble du département de l'Hérault et bénéficie ainsi, d'une large diffusion sur le territoire national.

7.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

La combinaison de situations pédoclimatiques, dans un contexte particulièrement propice à la culture de la vigne, a été et reste le fondement du développement et de l'économie du secteur viticole régional. La vigne et le vin sont ainsi en Hérault le cœur de l'activité des trois quarts des villages ruraux du département. Au cœur d'un vignoble historique et étendu, cette implantation forte de savoirs-faires liés à l'art de cultiver la vigne et d'élaborer le vin a permis le développement d'un important réseau de centres de recherches scientifiques et techniques dédiés à ce secteur, notamment dans des technopoles de réputation internationale telles que Béziers et Montpellier (neuf Unités Mixtes de Recherche universitaires, l'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin). En retour, le résultat des recherches et le tissu d'entreprises innovantes ont su donner une impulsion aux vins de l'IGP « Pays d'Hérault ».

Depuis plus de quarante ans, le savoir faire des vignerons, l'implantation de cépages issus d'autres vignobles qui côtoient les cépages traditionnels, le développement d'opérateurs économiques et commerciaux ainsi que de structures de recherche et de vulgarisation ont permis d'adapter la qualité des vins à l'évolution des marchés. Les vins présentent ainsi des profils sensoriels et aromatiques facilement appréhendés par les consommateurs et recherchés, notamment par la clientèle touristique. Ensemble, ces éléments ont contribué à faire perdurer, depuis des siècles, la réputation viticole de l'Hérault et des vins qui sont commercialisés sous cette dénomination.

Cette réputation se traduit également par des évènements commerciaux de dimension internationale organisés régionalement (SITEVI, VINISUD), des fêtes et évènements divers, organisés dans les agglomérations urbaines au rythme du cycle de la vigne et du vin. Ces évènements créent des moments forts de convivialité et de lien social tout en favorisant l'activité touristique de cette région méditerranéenne. Dans un contexte de restructuration du vignoble, le vigneron, par ses actions d'aménagement a su promouvoir l'architecture du paysage viticole de la région et favoriser le développement de l'oeno-tourisme, qui contribue au développement de la réputation de l'indication géographique protégée « Pays d'Hérault ».

8 - Règles 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

A. Obligations déclaratives

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

B. 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 : 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 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 Qualité-France SAS

Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle -

92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« GARD »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Gard », initialement reconnue vin de pays du Gard par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1- Type de produits

L'indication géographique protégée « Gard » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont marqués par des arômes fruités d'intensité variable selon les cépages utilisés et une structure gouleyante et suave. Les vins blancs et rosés présentent un équilibre mettant en valeur finesse et fraîcheur aromatique.

La majorité des vins étant consommés jeunes, les techniques de vinification utilisées privilégient des extractions douces et une bonne maîtrise des températures.

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 « Gard » sont réalisées dans le département du Gard.

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 « Gard » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants :

Dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles,

Dans le département du Vaucluse : Avignon,

Dans le département de la Lozère : Florac et Mende,

Dans le département de l'Ardèche : Largentière et Privas,

Dans le département de l'Hérault : Lodève et Montpellier,

Dans le département de l'Aveyron : Millau.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gard » sont produits à partir des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Bourboulenc B, Brun Argenté N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Couderc noir N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Gamay de Chaudenay N, Gamay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot noir N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Riesling B, Rivairenc N, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Viognier B, Villard blanc B, Villard noir N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gard » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres.

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

La zone géographique de cette IGP s'étend sur le département du Gard, situé dans le sud de la France dans le Languedoc-Roussillon. La zone géographique est très contrastée et comprend trois entités principales, chacune possédant un vignoble spécifique : les Cévennes sur les contreforts du massif central, une importante zone de garrigues calcaires et enfin une zone de plaine qui prend fin avec la Camargue.

Le climat méditerranéen y est particulièrement favorable à la culture de la vigne et se caractérise par ses étés chauds et secs et ses périodes pluvieuses, notamment à l'automne avec les très connus « épisodes cévenols » responsables de pluies intenses. Le régime des vents se caractérise par une alternance de vents de la mer, si favorables à la vigne pour la maturation de la vigne l'été et le vent du Nord, en général violent et desséchant appelé Mistral. La pluviométrie, proche de 500mm sur sa frange maritime, peut dépasser 800mm à l'intérieur des terres.

La frontière Est de la zone est délimitée par la rivière « Gardon » ou « Gard » qui a donnée son nom à ce département.

7.2 – Spécificité du produit

Bien que l'histoire y soit fort ancienne, c'est avec l'époque romaine que s'est installé dans le Gard, le premier grand vignoble, avec un réseau routier, des structures agraires et des édifices mondialement connus comme le Pont du Gard et les Arènes de Nîmes.

Le XIXème siècle, avec le développement du chemin de fer favorisera la croissance de la viticulture. Ce vignoble fut le premier atteint en France par le phylloxera. Cet événement incitera les vignerons à réagir rapidement en réimplantant le vignoble dans des zones submersibles et dans les sables de bord de mer.

Fort de cette histoire, le Gard recense toujours sur son territoire de très nombreux pépiniéristes et accueille au Domaine de l'Espiguette la collection des clones de l'ensemble des cépages français. Autant d'éléments qui ont très tôt permis à l'IGP GARD de développer une production de vins qualitatifs et originaux demandés par le consommateur.

« Vin de canton » en 1964, un décret de 1968 les reconnaîtra en « Vin de Pays » en précisant des critères de qualité particuliers (encépagement, degré naturel d'alcool). L'IGP Gard se produit en vins rouges, rosés et blancs avec depuis quelques années un très fort développement des vins rosés qui représentent près de 40% de la production. Cette production d'environ 300 000 hectolitres en 2010, bénéficie d'une large diffusion sur le territoire national. Les vins peuvent se décliner avec la mention du cépage, mais s'expriment le plus souvent par l'assemblage de cépages traditionnels méditerranéens et d'autres cépages de renommée internationale tels que les merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay et sauvignon. Richesse des situations pédoclimatiques et diversité de la palette des cépages, des précoces aux plus tardifs, permet en toutes situations une bonne maturité des raisins. Les nombreux investissements des vignerons au niveau de leurs caves et notamment les matériels d'extraction et la maîtrise des températures de fermentation permettent l'élaboration de vins très demandés par les consommateurs.

Les vins rouges sont caractérisés par une structure équilibrée et des tanins doux.

Les vins rosés et blancs sont vinifiés afin de conserver fraîcheur et finesse aromatique.

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

Lieu de passage entre le couloir rhodanien et l'arc méditerranéen, lieu de rencontre entre le Languedoc et la Provence, lieu de tradition ou la vigne est indissociable des oliviers, de la culture taurine et des fêtes appelées ici « Féria », le Gard sait profiter de ses richesses culturelles nombreuses.

Les vignerons ont su s'adapter à la diversité des situations pédoclimatiques, des Cévennes à la Camargue en passant par le Pont du Gard en replantant la presque totalité du vignoble afin d'avoir une parfaite adaptation des cépages et produire les vins recherchés par le consommateur. L'essentiel de la production est vendue jeune et présente des profils sensoriels et aromatiques très appréciés, notamment par la clientèle touristique.

Toutes ces évolutions, tant économiques que techniques, contribuent à la notoriété des vins de l'indication géographique protégée « Gard », favorisent le développement de l'oenotourisme et participent au maintien du paysage viticole de la région.

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

A – Obligations déclaratives

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

B – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de production des raisins	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation – vinification -	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Documentaire
Rendement	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 spécifiques 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 Qualité France SAS

- Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

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

Le contrôle du respect du cahier des charges de l'IGP est effectué par Qualité France SAS, 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 de l'IGP ; il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme de contrôle, notamment ceux qui ont été effectués sur les autocontrôles et les contrôles internes.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« ALPILLES »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Alpilles », initialement reconnue « vin de pays des Alpilles », par le décret du 18 octobre 2006, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3-1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Alpilles » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un ou plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpilles » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges, toujours très harmonieux, sont parfumés, avec une structure généreuse et charnue.

Les vins blancs et les vins rosés sont aromatiques, fins et offrent beaucoup de souplesse avec une acidité modérée favorisant un bel équilibre.

4 – Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Alpilles » sont réalisées sur le territoire des communes du département des Bouches-du-Rhône suivantes: Aureille, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Lamanon, Les Baux-de-Provence,

Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

5 – Encépagement

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

alicante henri bouschet N, aramon N, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, bourboulenc B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan B, carignan N, chardonnay B, chasan B, chenanson N, chenin B, cinsault N, clairette B, cot N, counoise N, egiodola N, grenache B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, marsanne B, marselan N, merlot N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petit grain N, muscat à petits grains B, muscat d'alexandrie B, muscat de hambourg N, nielluccio N, petit manseng B, petit verdot N, pinot gris G, pinot noir N, rosé du Var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon G, sciaccarello N, semillon B, syrah N, tannat N, tempranillo N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpilles » 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

Située au nord / nord-ouest du département des Bouches du Rhône, à une vingtaine de km au sud d'Avignon, la zone bénéficiant de l'indication géographique protégée Alpilles regroupe 19 communes, avec en son centre la commune de Saint-Rémy-de-Provence, à la renommée internationale. Cette zone présente une unité géographique évidente de part et d'autre du massif des Alpilles.

Caractéristiques des Alpilles :

Les Alpilles forment une barrière de roches calcaires ou calco-marneuses qui s'étend sur une trentaine de kilomètres d'est en ouest au nord du département des Bouches-du-Rhône. Au pied du massif ont été déposés des éboulis, concentrés en cônes de déjection caillouteux très caractéristiques du site. On trouve en périphérie du massif des Alpilles des terrains d'origine alluvionnaire dont certains sont parfois issus des anciens lits du Rhône et de son affluent, la Durance (zone entre Saint-Rémy-de-Provence et Châteaurenard).

Le vignoble est implanté sur des terrains le plus souvent calcaires, très caillouteux et très filtrants issus de ces dépôts de versants.

Climat :

Les dénivelés des Alpilles ne sont pas suffisamment marqués pour induire un étagement bioclimatique et le climat est donc comparable à celui des plaines alentours : climat méditerranéen aux étés secs et aux intersaisons humides. Les températures moyennes caractérisent une certaine douceur malgré les fortes amplitudes thermiques parfois enregistrées. Les précipitations ne sont réparties que sur 70 à 80 jours dans l'année, principalement à l'automne et dans une moindre mesure au printemps. Dans le massif, l'ensoleillement est remarquable : plus de 2800 heures par an.

Le massif des Alpilles est soumis aux influences maritimes au sud et aux influences plus continentales de la vallée du Rhône au nord.

Le Mistral, vent frais de nord à nord-ouest canalisé par la Vallée du Rhône frappe les Alpilles de plein fouet lorsqu'il déferle en Provence. Il est dominant et explique les 100 jours de vent fort par an et les seulement 83 jours de vent faible ou nul. Les Alpilles le dévient, il prend une direction plus nord-ouest vers Salon mais le ralentissent à peine : le versant sud est presque aussi venté que le versant nord.

Milieu géographique :

Entre Rhône et Durance, les Alpilles forment un paysage exceptionnel de renommée internationale et constituent l'un des sites touristiques et patrimoniaux majeurs de la Provence. Elles sont un des témoins majeurs de l'implantation de la civilisation méditerranéenne. Situé au cœur des Alpilles, le remarquable site des Baux de Provence, vieux village fortifié installé en haut du plateau des Baux, témoigne de cette très ancienne implantation humaine.

Pour préserver ce patrimoine**,** un Parc Naturel Régional a été créé en 2007. Ce parc est un territoire rural habité, reconnu au niveau national pour sa forte valeur patrimoniale et paysagère, qui doit s'organiser autour d'un projet concerté d'aménagement et de développement durables, fondé sur la protection et la valorisation de son patrimoine.

Les multiples atouts des Alpilles en font un lieu de villégiature privilégié. En premier lieu, la beauté des paysages et la douceur du climat attirent toute l'année un tourisme de qualité qui, loin des sentiers battus, bénéficie de la quiétude de cet arrière pays provençal parsemé de petits villages aux traditions bien ancrées aux antipodes de l'industrie du tourisme de masse. Les oliviers et les vignes, à perte de vue, assurent une identité gastronomique spécifique, fondement même du régime méditerranéen.

Enfin les Alpilles conservent de fortes traditions populaires avec l'usage jadis du costume traditionnel arlésien qui était porté dans une vaste zone regroupant 60 communes à l'ouest des Bouches-du-Rhône ; les communes des Alpilles en faisaient assurément partie.

Le triangle de terres délimité au sud par le versant méridional des Alpilles, à l'est par la Durance et à l'ouest par le Rhône forme la « zone des charrettes », fêtes populaires laïques ou religieuses centrées sur la sortie d'une charrette rituelle garnie de végétaux tirée par plusieurs dizaines de chevaux de labour magnifiquement harnachés à la sarrasine et attelés à la queue leu-leu.

7-2 Spécificité du produit

La vigne est cultivée depuis près de 2000 ans dans les Alpilles et s'est développée sous l'influence romaine. En témoignent, des vestiges de chai datant du 2ème siècle retrouvés près de Fontvieille, une des 19 communes de la zone. Tout comme l'olivier, reconnu au travers de l'Appellation d'Origine Protégée « Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence », la vigne est emblématique des Alpilles.

La vigne avait toutes les raisons de se développer dans cette petite région présentant des sols de qualité, un ensoleillement exceptionnel et un mistral qui permet d'obtenir d'excellents états sanitaires.

Le vignoble des Alpilles peut revendiquer d'être à la confluence de deux zones de production majeures, à savoir la Vallée du Rhône et la Provence. Ce qui aura nourri très naturellement de belles influences ; la proportion de vins rouges produits étant bien plus importante que pour les autres zones provençales.

Ainsi, les « vins de pays des Alpilles » sont issus d'un encépagement souvent original et varié. On note la présence, pour les cépages blancs, de la roussanne B, de la marsanne B, ou du viognier B, typiques de la Vallée du Rhône, accompagnés des cépages provençaux tels que le vermentino B (ou Rolle) ou la clairette B qui viennent enrichir la palette des vins.

En cépages rouges ou colorés, il faut noter une forte présence de syrah N, de grenache N mais aussi une proportion non négligeable de cabernet-sauvignon qui s'est particulièrement bien adapté au terroir des

Alpilles. Les cépages colorés, traditionnellement cultivés en Provence, tels que le carignan N, le cinsault N ou la counoise N sont également présents.

La possibilité qu'offre la législation d'élargir la gamme de cépage en vins de pays a permis l'implantation de cépages particuliers provenant d'autres régions viticoles comme le chardonnay ou le petit verdot et de cépages spécifiques crées par l'INRA pour les zones méditerranéennes à l'image du chasan, du marselan et du caladoc.

L'association de méthodes de vinification inspirées, tantôt par le modèle rhodanien pour la production de vins rouges, tantôt par le modèle provençal pour la production de vins rosés, et de cépages s'exprimant sur ces terres calcaires, filtrantes, caillouteuses bénéficiant d'un ensoleillement important, balayées par un mistral très présent assurant un excellent état sanitaire et permettant le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement a conduit à l'élaboration de vins aux connotations particulières et spécifiques.

Ainsi, les vins rouges sont parfumés, avec une structure généreuse et charnue, les vins blancs et les rosés sont aromatiques, fins avec beaucoup de souplesse, et une faible acidité.

Le fort ensoleillement et des rendements raisonnables sur des sols généralement pauvres permettent d'obtenir de belles maturités et des récoltes relativement précoces influant sur l'équilibre général des vins.

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

Ce n'est qu'assez récemment que les producteurs de cette zone ont réussi à finaliser, et à faire valider leur projet de reconnaissance d'un « vin de pays des Alpilles ». Il convient de rappeler que le « vin de pays des Alpilles » est l'un des derniers vins de pays de « petite zone » à avoir été reconnus.

Cette dénomination a tout de suite été extrêmement bien perçue par la majorité des opérateurs et par la clientèle aussi bien locale que touristique, confirmant que cette identité « Alpilles » enfin affirmée répondait à une attente. Ainsi, les producteurs d'appellation d'origine contrôlée viticoles sur la zone peuvent avantageusement diversifier leur offre et ont le loisir, le cas échéant, de laisser libre cours à leur inspiration œnologique dans un cadre réglementaire de production moins corseté. Cette réponse réglementaire a toute sa pertinence sous l'impulsion de domaines prestigieux.

C'est par la vente directe, à travers le très fort maillage de caves particulières et les caveaux des deux coopératives présentes sur la zone, qu'est assurée de manière prépondérante la diffusion de ces vins. Les producteurs visent constamment à proposer des vins toujours plus qualitatifs et ont la volonté d'imprimer une image haut de gamme aux vins bénéficiant de l'indication Géographique Alpilles.

Les volumes commercialisés sont d'environ 20.000 hl chaque année. La répartition des vins produits n'est pas à l'image du reste de la Provence avec près de 50 % de vin rouge et seulement 40 % de vin rosé.

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 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 : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits Contrôle spécifique des 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 – 75 015 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« COLLINES RHODANIENNES »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes », initialement reconnue « Vin de Pays des Collines Rhodaniennes », par le décret du 5 mars 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux rouges, rosés, blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » doivent présenter un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9,5 %.

Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est 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 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont charnus, amples avec des notes minérales marquées, souvent accompagnées d'arômes de fruits rouges. Les tanins sont soyeux.

Les rosés sont frais et fruités, et affichent un bon équilibre.

Les vins blancs ainsi que les vins mousseux de qualité sont caractérisés par une agréable vivacité, tout en finesse, se conjuguant avec des notes florales, parfois grillées ou encore avec des arômes plus classiques de fruits à chair jaune ou blanche.

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 bénéficiant de l'indication géographique « Collines Rhodaniennes » sont réalisées, dans les départements ci-après désignés, sur les territoires des communes suivantes :

Département de l'Ardèche :

Cantons d'Annonay, de La Voulte-sur-Rhône, de Saint-Félicien, de Saint-Péray, de Satillieu, de Serrières, et de Tournon : toutes les communes,

Canton de Lamastre : communes de Désaignes, Empurany, Gilhoc-sur-Ormèze, Lamastre et Le Crestet,

Canton de Privas : communes de Coux, Dunière-sur-Eyrieux, Flaviac, Les Ollières-sur-Eyrieux et Saint-Vincent-de-Durfort.

Département de la Drôme :

Cantons de Bourg-lès-Valence, de Die, de Portes-lès-Valence, de Saint-Donat-sur-l'Herbasse, de Saint-Vallier, de Tain-l'Hermitage, de Romans-sur-Isère 1, de Romans-sur-Isère 2, de Valence 1, de Valence 2, de Valence 3, de Valence 4 : toutes les communes

Canton de Bourg-de-Péage : communes d'Alixan, Bésayes, Châteauneuf-sur-Isère et Chatuzange-le-Goubet,

Canton de Châtillon-en-Diois : communes de Châtillon-en-Diois, Menglon et Saint-Roman,

Canton de Luc-en-Diois : communes de Barnave, Luc-en-Diois, Montlaur-en-Diois, Poyols et Recoubeau-Jansac,

Canton de Saillans : communes d'Aubenasson, Aurel, Chastel-Arnaud, Espenel, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Espenel, Saint-Sauveur-en Diois et Vercheny,

Canton de Crest-Nord : communes d'Allex, Aouste-sur-Sye, Beaufort-sur-Gervanne, Crest, Eurre, Mirabel-et-Blacons, Montoison, Montclar-sur-Gervanne et Suze.

Canton de Crest-Sud : communes d'Autichamp, Chabrillan, Divajeu, Francillon-sur-Roubion, Grane, Piégros-la-Clastre, Puy-Saint-Martin, La Répara-Auriples, La Roche-sur-Grane, Saou et Soyans,

Canton de Chabreuil : communes de Barcelonne, Chabeuil, Châteaudouble, Malissard, Montélier, Montvendre, Montmeyran et Upie.

Département de l'Isère :

Cantons de Roussillon, de Vienne-Nord et de Vienne-Sud : toutes les communes,

Canton de Saint-Marcellin : commune de Saint-Lattier.

Département de la Loire :

Canton de Pélussin : toutes les communes,

Canton de Rive-de-Gier : communes de Châteauneuf, Dargoire, Génilac, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine et Tartaras,

Canton de La Grand-Croix : communes de Cellieu et Chagnon.

Département du Rhône :

Canton de Givors : communes d'Échalas et de Saint-Jean-de-Touslas,

Canton de Condrieu : communes d'Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Tupin-et-Semons, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe,

Canton de Mornant : communes de Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin et Soucieu-en-Jarrest.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique « Collines Rhodaniennes » sont réalisées, dans les départements ci-dessus désignés à l'exception de la Drôme, sur les territoires des communes précitées. Dans le département de la Drôme, ces opérations sont réalisées sur les territoires des communes suivantes :

Cantons de Bourg-lès-Valence, de Portes-lès-Valence, de Saint-Donat-sur-l'Herbasse, de Saint-Vallier, de Tain-l'Hermitage, de Romans-sur-Isère 1, de Romans-sur-Isère 2, de Valence 1, de Valence 2, de Valence 3, de Valence 4 : toutes les communes

Canton de Bourg-de-Péage : communes d'Alixan, Bésayes, Châteauneuf-sur-Isère et Chatuzange-le-Goubet,
Canton de Die : toutes les communes à l'exclusion d'Aix-en-Diois, Barsac, Die, Laval-d'Aix, Molière-Glandaz, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Sainte-Croix,
Canton de Saillans : commune de Chastel-Arnaud,
Canton de Crest-Nord : communes d'Allex, Crest, Eurre, Mirabel-et-Blacons, Montoison,
Canton de Crest-Sud : communes d'Autichamp, Chabrillan, Divajeu, Francillon-sur-Roubion, Grane, Puy-Saint-Martin, La Répara-Auriples, La Roche-sur-Grane, Saou et Soyans,
Canton de Chabreuil : communes de Barcelonne, Chabeuil, Châteaudouble, Malissard, Montélier, Montvendre, Montmeyran et Upie.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » est constituée, d'une part, des territoires des arrondissements suivants, hormis ceux des communes listées au 4.1 :

- arrondissements de Privas et de Tournon-sur-Rhône (situés dans le département de l'Ardèche)
- arrondissement de Saint-Etienne (situé dans le département de la Loire)
- arrondissement de Lyon (situé dans le département du Rhône)
- arrondissement de Grenoble et de Vienne (situés dans le département de l'Isère)
- arrondissements de Die et de Valence (situés dans le département de la Drôme),

et, d'autre part, des territoires des arrondissements limitrophes de ceux précités, à savoir,

- arrondissement de Nîmes (situé dans le département du Gard)
- arrondissement de Largentière (situé dans le département de l'Ardèche)
- arrondissements de Le Puy-en-Velay et d'Yssingeaux (situés dans le département de la Haute-Loire)
- arrondissements de Montbrison et de Roanne (situés dans le département de la Loire)
- arrondissement de Villefranche-sur-Saône (situé dans le département du Rhône)
- arrondissement de Bourg-en-Bresse (situé dans le département de l'Ain)
- arrondissement de La Tour-du-Pin (situé dans le département de l'Isère)
- arrondissements de Chambéry et Saint-Jean-de-Maurienne (situés dans le département de la Savoie)
- arrondissements de Briançon et de Gap (situés dans le département des Hautes-Alpes)
- arrondissement de Nyons (situé dans le département de la Drôme).
- arrondissement d'Avignon (département : Vaucluse)

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » est constituée, d'une part, des territoires des arrondissements ci-dessus désignés, hormis ceux des communes listées au 4.1 et ceux des communes situées dans la Drôme et incluses dans l'aire géographique de l'AOC Clairette de Die et de l'AOC Crémant de Die à savoir :

Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » sont produits exclusivement à partir des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante :

aligoté B, altesse B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsaut N, chardonnay B, chasselas B, chenin B, clairette B, durif N, feunate N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, grenache N, jacquère B, marsanne B, merlot N, mondeuse blanche B, mondeuse N,

muscat à petits grains B, pinot gris G, pinot noir N, ravat blanc B, roussanne B, sauvignon B, syrah N, verdesse B et viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » 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 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation

La fermentation malolactique doit être achevée pour les vins rouges au stade de la mise à la consommation, à l'exclusion des vins « primeur » ou « nouveau ».

8 – Lien avec la zone géographique

8.1- Spécificité de la zone géographique

Le territoire

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » occupe une situation privilégiée au sein de la région Rhône-Alpes. Dans une grande variété de paysages vallonnés, forestiers ou cultivés, la vue s'échappe sur la Vallée du Rhône et le Parc Naturel du Pilat. Le paysage s'ouvre aisément à l'est sur les Alpes et le Jura, et bénéficie des influences méridionales de la Drôme et de l'Ardèche.

Ce territoire est vaste, situé sur des cantons du sud de la Loire (vallée du Gier), du Rhône, de l'Isère dite rhodanienne, du nord de la Drôme ainsi que du nord de l'Ardèche. Cependant, sa géographie est relativement simple puisqu'il suit le cours du Rhône bordé par des collines.

Éléments de géologie et sols

Les évènements géologiques qui se sont succédés au cours du temps dans cette partie septentrionale de la vallée du Rhône ont abouti à une topographie extrêmement contrastée. Les plaines alluvionnaires du Rhône dépourvues de relief côtoient des pentes très vives et des petits plateaux. Le vignoble, qui dispose parfois de peu de place, est partout présent.

Les sols granitiques prédominent sur le territoire. On trouve également des sols issus de l'altération de roches métamorphiques, leptynites, anatexites et le gneiss. Ces sols sont caractérisés par la présence de minéraux comme le quartz, le mica blanc et noir, ils ont un fort pouvoir d'accumulation de chaleur, et par là, concourent à une bonne maturation des raisins.

Sur les pentes douces des collines, on trouvera également des épandages caillouteux et dans la vallée des sols caillouteux argilo-calcaires.

Climat

Le climat est de type semi-continental avec des influences alternées des climats méditerranéen (Drôme, Ardèche), continental et océanique. Les hivers sont assez rigoureux avec parfois de fortes gelées et des chutes de neige épisodiques. A l'ouest, les reliefs montagnards ont une influence notoire et les températures sont plus fraîches. Les étés sont chauds et ensoleillés. Le vent y souffle souvent et le Mistral (vent violent, froid et sec venant du nord) s'y fait sentir. Le vent du sud souffle violemment à l'avant des perturbations en provenance du sud-ouest. Ce régime de vent d'orientation méridienne (nord-sud) est dû à l'alignement de la vallée du Rhône et aux reliefs à l'ouest (Massif central) et à l'est (Alpes) qui canalisent le vent dans la vallée. La pluviométrie est régulière même si l'été les orages peuvent être fréquents.

8.2- Spécificité du produit

L'encépagement monovariétal est une des spécificités des exploitations viticoles de ce vignoble.

Les vins rouges sont principalement élaborés à partir des cépages syrah N, gamay N et merlot N. Ils sont denses, profonds avec des notes minérales marquées souvent accompagnées d'arômes de fruits rouges. Leurs tanins sont soyeux. Les rosés sont frais et fruités, d'un bon équilibre.

Les vins blancs sont principalement élaborés à partir des cépages roussanne B, marsanne B et viognier B. Ils sont frais et tout en finesse avec des notes florales, parfois grillées ou encore avec des arômes classiques de fruits à chair jaune ou blanche lorsque le cépage viognier, dont la zone des Collines Rhodaniennes constitue le berceau, s'exprime pleinement.

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

Implantée par les Grecs (V^{ème} siècle av J.C) et développée lors du passage des Romains dans la région, il y a donc fort longtemps que la vigne est cultivée sur les bords du Rhône.

Sur ce territoire, les contraintes du relief ont fait naître des exigences très fortes dans la conduite de la vigne (ébourgeonnage, travaux en vert, maîtrise des rendements). On retrouve également ce niveau d'exigence dans la vinification et l'élevage du vin. Mais, c'est surtout la proximité des grandes appellations voisines et la mixité du vignoble partagé entre ces appellations d'origine et les indications géographiques pour de nombreux vignerons des Collines Rhodaniennes qui ont engendré une forte émulation tirant la qualité de ces vins vers le haut.

Sur certains secteurs, comme la Vallée du Gier, les vignerons travaillent à la réintégration d'anciens cépages autochtones dans le but d'identifier encore d'avantage le vin à son territoire.

L'exposition sud-est ou sud ouest offre un très bon ensoleillement au vignoble. La modération et la régularité des climats permettent aux fruits de mûrir sans excès tout en livrant leurs caractéristiques.

En outre, le positionnement septentrional des Collines Rhodaniennes offre au moment de la maturation des raisins une alternance de journées chaudes et de nuits plus fraîches, ce qui confère à ces vins (notamment les blancs) une belle finesse aromatique.

Les vignerons des « Collines Rhodaniennes » ont su élaborer des vins sensiblement différents de ceux des terroirs des AOC : utilisation de barriques d'acacia ou encore élaboration de vins avec des sucres résiduels.

Forte de la réussite économique viticole de cette zone septentrionale, on constate que cette indication géographique protégée se caractérise par une proportion très importante de vins mis en bouteille à la propriété qui sont commercialisés avec une forte valeur ajoutée.

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 ».

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 : 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 (dont 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 **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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« SAINTE-MARIE-LA-BLANCHE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche », initialement reconnue vin de pays de Sainte-Marie-la-Blanche par le décret du 25 octobre 1996, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 Couleur et type de produits

L'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

3.3 – Caractéristiques organoleptiques

La plupart des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche », sont selon la tradition locale commune à la Côte de Beaune, produits en mono-cépage. Le savoir-faire des producteurs permet à ces vins de révéler les caractéristiques aromatiques de ces différents cépages.

Les vins rouges sont caractérisés par des arômes de fruits rouges, très complexes lorsqu'ils sont issus de pinot noir, ou plus vifs lorsqu'ils sont élaborés à partir de gamay.

Selon le cépage, les vins rosés et blancs s'expriment avec beaucoup de finesse, soit par des nuances florales, soit par des arômes de fruits blancs, ou évoluent au contraire vers des notes plus complexes et minérales.

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 « Sainte-Marie-la-Blanche » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de Côte d'Or : Argilly, Auvillars-sur-Saône, Bonnencontre, Broin, Chevigny-en-Valière, Combertault, Corberon, Corcelles-les-Arts, Ebaty, Levernois, Marigny-lès-Reullée, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Ruffey-les-Beaune, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Villy-le-Moutier ;

- Département de Saône-et-Loire : Saint Loup-Géanges, uniquement pour la partie située au Nord de la Dheune.

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 « Sainte-Marie-la-Blanche » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique suivants :

- Département de la Côte d'Or : arrondissement de Beaune ;

- Département de Saône et Loire : arrondissement de Châlon-sur-Saône.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- pour les vins rouges et rosés : gamay N, pinot gris G, pinot noir N,

- pour les vins blancs : aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B, pinot gris G.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » 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 et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, non vinifiés ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Le nom de cette IGP viticole vient d'un petit village, Sainte-Marie-la-Blanche, dans le sud du département de la Côte d'Or, situé à moins de 10 kilomètres de la ville de Beaune, entre Dijon et Chalon-sur-Saône. La zone géographique correspond à un ensemble de plateaux d'altitude modérée (210 à 220 mètres), entrecoupés de vallées larges au relief doux. Elle est limitée au sud par la vallée de la Dheune, à l'ouest par les vignobles de la « Côte de Beaune », à l'est par la vallée de la Saône et au nord par la forêt de Cîteaux.

Le substrat géologique de la région est constitué principalement d'argiles et sables d'âge Pliocène (fin de l'ère tertiaire). Les vallées entaillant ces formations ont déposé des alluvions argileuses d'âge quaternaire. A l'exception de quelques secteurs de superficie limitée où les matériaux peuvent être légèrement carbonatés, les sols sont en général argilo-limoneux, profonds et parfois hydromorphes.

Dans cet ensemble, les sites traditionnellement viticoles sont regroupés sur les reliefs, où les pentes permettent un drainage efficace : bordures des vallées, principalement.

Le climat est à dominante océanique fraîche, modifié par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un

régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La situation de cette zone à l'est du massi f du Morvan et des plateaux de Bourgogne, offre un abri climatique induisant un avantage thermique local ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région et propice au développement de la vigne.

7.2 – Spécificité du produit

Au XIXème siècle, de nombreuses archives attestent de la présence d'un vignoble important sur tout ou partie des communes de la Plaine de Beaune : Corcelles-les-Arts, Merceuil, Demigny. D'ailleurs dans cette dernière, il y est aussi précisé que cette commune est largement complantée de "gamets". Par la suite, pour les communes où l'on trouve des archives, on observe une incontestable production de vins fins, ainsi à Corcelles-les-Arts en 1919 sont déclarés 60 hectares de "bourgogne" et 14 hectares de "Corcelles gamay".

A côté de cépages anciens et locaux comme le pinot noir, d'autres cépages issus des vignobles voisins (Val de Loire et Bourgogne) ont été implantés comme le pinot gris et le pinot blanc, le gamay, le chardonnay, l'aligoté, le melon ou encore l'auxerrois. La plupart des vins produits dans la zone, sont, selon la tradition locale commune à la Côte de Beaune, produits en mono-cépage. Le savoir-faire des producteurs permet à ces vins de révéler les caractéristiques aromatiques de ces différents cépages.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » présentent pour les vins rouges issus de pinot noir un arôme variétal de cerise avec de nombreuses variations (cerise rouge et noire, griotte et même kirsch) selon le sol de son implantation. Les vins issus de ce cépage sont généralement d'une grande complexité aromatique et assez fins. Au vieillissement, on trouve plus souvent des notes de pruneau, de gibier, de cuir et de sous-bois.

Les vins issus de gamay ont une belle robe rouge nuancée de violet avec une structure acide, ce qui les rend très rafraîchissants, acidulés et souvent très gourmands. Les arômes sont à dominante fruitée, avec des notes de framboise, de fraise des bois, de mûre et de cerise noire. Mais des touches poivrées et florales, notamment de pivoine, sont fréquemment rencontrées.

En ce qui concerne les vins rosés de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » le pinot gris en est souvent à l'origine, d'une couleur pâle et saumonée. Ces vins sont amples et frais. Les arômes révélés sont plutôt fruités : abricot, pêche blanche, litchi et certains fruits rouges. En bouche c'est un vin complexe, long avec des notes épicées.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » se distinguent, pour les vins blancs issus de chardonnay, par une certaine minéralité. Les arômes sont typiques, complexes et intenses. Le bouquet est délicat, parfumé par des notes de pêche, poire, acacia, citron ; quelquefois le côté beurré ressort avec des odeurs de brioche, de pain grillé et de vanille. Ce cépage donne des vins secs, amples avec du gras et du volume.

Le pinot gris est aussi utilisé pour élaborer des vins blancs fins, mais avec beaucoup de puissance. Le nez de ces vins est d'une complexité aromatique particulière avec des parfums de sous-bois, de fumée, d'abricot, de fruits secs, de miel et de cire d'abeille. Les arômes du pinot gris se distinguent par une note miellée caractéristique. La rondeur en bouche peut parfois aller jusqu'à une opulence légèrement moelleuse, mais toujours soutenue par une belle fraîcheur.

Les vins issus d'aligoté sont en général nerveux, tout en fraîcheur avec pour arômes dominants l'acacia, le citron, la noisette, la pêche blanche ou encore la pomme verte.

Le pinot blanc donne des vins au nez frais, discrètement fruité, avec une dominante de pêche, de pomme et des pointes florales. La couleur est jaune pâle avec quelques reflets verts. Les vins s'ouvrent vite, sont agréables et tendres avec une acidité moyenne.

Le melon est à l'origine de vins ayant une attaque minérale avec un goût fruité et franc. La robe est pâle aux reflets verts. Le nez est floral, surtout fleurs blanches, des notes épicées sont perceptibles ainsi que des arômes de citron et de pamplemousse.

Le cépage auxerrois donne des vins assez fins, légèrement aromatiques, manquant quelquefois d'acidité. Les arômes qu'il dégage sont surtout le coing, les fruits exotiques, les épices, les fleurs blanches, le miel et des notes grillées.

La vinification en vin rouge reste essentiellement traditionnelle pour l'ensemble des producteurs. Il s'agit de la vinification bourguignonne qui met en oeuvre une cuvaison de plusieurs jours avec pigeages et remontages, suivie dans certains cas, d'un passage en fût de chêne au moment de l'élevage.

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

Les vins de cette zone sont ancrés dans la tradition grâce au fruit de l'histoire et à leur réputation. Les vins produits sur la zone, dont le débouché naturel était Beaune et son négoce, alimentaient traditionnellement le marché des vins de Bourgogne.

La région s'est petit à petit distinguée de la Côte et a donné naissance à partir des années 1960, sous l'impulsion d'une coopération dynamique, aux « vins de Ste Marie la Blanche ». Une des grandes forces de la viticulture à Sainte Marie La Blanche est d'avoir su s'organiser autour de cette structure qui a permis le maintien des savoir-faire de vinification et l'optimisation des coûts de production. Le vignoble s'est replié sur les terrains présentant les meilleures potentialités en termes de nature de sol, de drainage et d'exposition. Ces vins sont façonnés au travers de l'expression des mono-cépages qui les composent et en fonction du climat de chaque millésime.

La pérennité de ce petit vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à la qualité de leurs produits.

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 récolte du raisin	contrôle documentaire et contrôle terra 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)	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 S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon-BP 266-21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50 Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

S.A.S. ICONE Bourgogne 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 S.A.S. ICONE Bourgogne, 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTES CATALANES »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'Indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes », initialement reconnue vin de pays des Côtes Catalanes 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 « Côtes Catalanes » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » peut être complétée par les mentions « primeur », « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » peut être complétée par la mention « rancio » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges

L'indication géographique protégée « Côtes Catalanes» peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Pyrénées-Orientales » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 - Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

La mention « rancio » est réservée aux vins tranquilles qui, en fonction des conditions d'élevage, ont acquis le « goût de rancio ».

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5%.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » suivie de la mention « rancio » présentent les caractéristiques suivantes :

TAV acquis minimum	Anhydride sulfureux total (en mg/litre)	Acidité volatile (H2SO4)	sucres fermentescibles (glucose + fructose) maximum (en g/l)
14 %	Normes communautaires	Pour les vins blancs, teneur fixée à titre dérogatoire par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.	12 g/l

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins rouges peuvent présenter des robes plus ou moins soutenues en fonction du profil recherché. Tant sur le plan olfactif que gustatif, ils expriment leur caractère méditerranéen avec puissance et élégance, souvent accompagné par une certaine fraîcheur et des notes épicées de fruits rouges et de garrigue. La structure varie en fonction de la maturité et des profils d'élaboration.

Les vins rosés peuvent présenter une palette de couleur étendue allant du gris le plus clair au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés. En fonction des techniques de vinification, les vins rosés peuvent être très aromatiques, légers et souples ou, lorsqu'ils sont issus de coteaux à faibles rendements, présenter une structure affirmée en faisant un agréable compagnon de table

Les vins blancs peuvent présenter des robes allant du jaune vert le plus pâle jusqu'au jaune d'or.

Leur implantation en altitude ou en plaine détermine leur minéralité, leur gras et leur puissance aromatique. Ils combinent en général fraîcheur et minéralité pour des vins conjuguant matière et longueur.

Les vins de type « rancio » présentent une couleur ambrée foncée, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres, reflet d'un élevage long en situation oxydative. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec (Trigonella foenum-graecum).

4 - Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 – Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins destinés à produire des vins à indication géographique protégée « Côtes Catalanes » sont réalisées dans le département des Pyrénées-Orientales.

La récolte des raisins, des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée du nom de l'unité géographique « Pyrénées orientales » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées orientales :

Alénya, Amélie-les-Bains-Palalda, Angoustrine-Villeneuve-des-Escaldes, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Arles-sur-Tech, Ayguatébia-Talau, Bages, Baho, Baillestavy, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bolquère, Bompas, Boule-d'Amont, Bouleternère, Bourg-Madame, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Calmeilles, Camélas, Campôme, Campoussy, Canaveilles, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Casefabre, Cases-de-Pène, Cassagnes, Casteil, Castelnou, Catllar, Caudiès-de-Conflent, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Claira, Clara, Codalet, Conat, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-Conflent,,Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Corsavy, Coustouges, Dorres, Égat, Elne, Enveitg, Err, Escaro, Espira-de-Conflent, Espira-de-l'Agly, Estagel, Estavar, Estoher, Eus, Eyne, Felluns, Fenouillet, Fillols, Finestret, Font-Romeu-Odeillo-Via,

Fontpédrouse, Fontrabiouse, Formiguères, Fosse, Fourques, Fuilla, Glorianes, Ille-sur-Têt, Joch, Jujols, L'Albère, La Bastide, La Cabanasse, La Llagonne, Lamanère, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-Carol, Latour-de-France, Le Barcarès, Le Boulou, Le Perthus, Le Soler, Le Tech, Le Vivier, Les Angles, Les Cluses, Lesquerde, Llauro, Llo, Llupia, Los Masos, Mantet, Marquixanes, Matemale, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Molitg-les-Bains, Mont-Louis, Montalba-le-Château, Montauriol, Montbolo, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montferrer, Montner, Mosset, Nahuja, Néfiach, Nohèdes, Nyer, Olette, Oms, Opoul-Périllos, Oreilla, Ortaffa, Osséja, Palau-de-Cerdagne, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-de-Conflent, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planès, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Porta, Porté-Puymorens, Prades, Prats-de-Mollo-la-Preste, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Prunet-et-Belpuig, Puyvalador, Py, Rabouillet, Railleu, Rasiguères, Réal, Reynès, Ria-Sirach, Rigarda, Rivesaltes, Rodès, Sahorre, Saillagouse, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Marsal, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saint-Pierre-dels-Forcats, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Sainte-Léocadie, Sainte-Marie, Saleilles, Salses-le-Château, Sansa, Sauto, Serdinya, Serralongue, Sorède, Souanyas, Sournia, Taillet, Tarerach, Targassonne, Taulis, Taurinya, Tautavel, Terrats, Théza, Thuès-Entre-Valls, Thuir, Tordères, Torreilles, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Ur, Urbanya, Valcebollère, Valmanya, Vernet-les-Bains, Villefranche-de-Conflent, Villelongue-de-la-Salanque, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vira, Vivès

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 « Côtes Catalanes » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique :

Aude : Limoux et Narbonne

Ariège : Foix

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » sont produits à partir des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon N, Arinarnoa N, Arvine B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Counoise N, Egiodola N, Fer N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Listan B, Lledoner pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscadelle B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains roses Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Parellada B, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Poulsard N, Raffiat de Moncade B, Ribol N, Riesling B, Rivairenc N, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Savagnin rose Rs, Sciaccarello N, Semillon B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Tourbat B, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » suivi de la mention « rancio » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : Carignan B, Carignan N,

Cinsaut N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Macabeu B, Tourbat B, Mourvèdre N, Muscat à petits grains B, Muscat d'Alexandrie B.

6 – Récolte

Les raisins destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » suivi de la mention « rancio » doivent présenter une richesse en sucre minimum de 238 g/l.

7 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.

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.

8 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention " rancio ") bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes », quand ils font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont élevés au minimum jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio » font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 31 août de la 5ème année qui suit celle de la récolte.

Toutefois, dans le cas d'utilisation d'un seul contenant, il ne peut être soutiré chaque année, à partir de 5 ans d'élevage, en une seule fois, qu'une quantité inférieure ou égale au cinquième de son contenu au moment du tirage.

Il ne peut être rajouté plus de vin que ce qui a été soutiré.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio » en rouge et blanc peuvent, après élevage, être assemblés.

9 – Circulation des produits et mise en marché à destination du consommateur

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention " rancio ") bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes », quand ils subissent un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de la cinquième année qui suit la récolte.

Dans le cas d'utilisation d'un récipient contenant plusieurs récoltes, la commercialisation des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio »ne peut concerner qu'un cinquième du volume de vin et ne peut intervenir que 6 mois après le dernier ajout de vin.

10 – Lien avec la zone géographique

10.1 – Spécificité de la zone géographique

Le vignoble se situe au sein d'un vaste amphithéâtre ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs qui sont :

à l'ouest le massif du Canigou (Pic du Canigou – 2780 mètres)

au sud le massif des Albères (Roc de France – 1450 mètres)

au nord le massif des Corbières (Mont Tauch – 878 mètres)

C'est dans ce paysage de coteaux aux pentes parfois prononcées, de vallées et terrasses d'épandage, que s'étend en quasi-monoculture le vignoble de l'Indication Géographique Protégée « Côtes Catalanes ».

Le vignoble est traversé d'ouest en est par trois fleuves au trajet court et de rivières souvent asséchées qui ont, au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour constituer de nombreuses terrasses.

Toutes les ères géologiques sont représentées et donnent naissance à des sols variés qui sont issus de formations sur roche-mère, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les sols retenus pour la culture de la vigne ont pour caractéristiques communes d'être peu épais, très secs, pauvres en matières organiques et toujours très caillouteux et bien drainés.

Afin de répondre à une diversification de la production, certains sols de plaine, plus riches et faciles à travailler, ont été plantés en vignes avec des cépages nouveaux pour la région.

Limité à l'ouest par la courbe de niveau des 300 mètres ou par l'isotherme des 13°C, ce vignoble bénéficie d'un ensoleillement supérieur à 2500 heures/an et d'une pluviométrie comprise entre 500 et 650 millimètres, à caractère souvent orageux et répartie principalement au printemps et à l'automne.

Au climat méditerranéen strict, il convient d'ajouter l'effet modérateur de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne. Mais le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « Tramontane », vent de nord-ouest très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.

10.2 – Spécificité du produit

Le Roussillon s'est ouvert à la culture de la vigne en même temps qu'à la civilisation méditerranéenne.

Sous ce climat chaud et venté, il s'est élaboré dés le début de notre ère des vins particuliers issus de raisins naturellement très sucrés.

Peu à peu la production s'est orientée vers les vins doux naturels, richesse du Roussillon. De cet usage, les viticulteurs ont appris la notion d'élevage en milieu oxydatif, savoir-faire unique et spécifique.

Si, traditionnellement, la production est orientée vers la production les vins doux naturels, des vins tranquilles ont toujours été produits dans le Roussillon. Jusqu'au XIXème siècle, la consommation est plutôt locale. Mais grâce à des degrés naturellement élevés induisant une bonne résistance au transport, la commercialisation s'est développée hors du Roussillon et a permis aux producteurs de prendre conscience de la qualité et de la spécificité des vins tranquilles du département.

La pratique des élevages en milieu oxydatif a conduit à la production de vins « rancio » qui sont un formidable révélateur de la culture Catalane. Au milieu du 18ème siècle, Saint Simon désigne le

« rancio » comme un vin d'Espagne ayant vieilli et à la fin du 19èmè siècle, Paul Oliver, reprenant les vins de l'ancienne œuvre du vin de messe de l'abbé Rous à Banyuls, présente fièrement un « rancio doux » dans sa gamme de produit.

Fort de cette diversité et de cette identité forte, le vin de pays Côtes Catalanes a été reconnu par le décret du 16 novembre 1981 et son aire géographique a été modifiée le 1er septembre 2003 avec le regroupement des IGP Coteaux de Fenouillèdes, des Vals d'Agly et des Côtes Catalanes, fruit d'une volonté des vignerons d'unir leur force pour la production d'un vin à forte identité Catalane.

La production est d'environ 150 000 hl déclinée en vins rouges (55%), rosés (30%), blancs (15%) à laquelle s'ajoute une production traditionnelle, spécifique et confidentielle de vin « rancio », vin ayant subi un élevage oxydatif et présentant des caractères très caractéristiques de rancio.

Les vins rouges associent le plus souvent des cépages traditionnels méditerranéens (Carignan N, Grenache, Syrah N) ; En plaine, on trouve également des cépages du sud-ouest comme le Merlot N ou le Cabernet-Sauvignon N. Ils allient puissance et élégance, le tout étant tempéré par une fraîcheur qui apporte un équilibre à ces vins solaires à degré naturellement élevé.

Les cépages blancs locaux (Grenache B, Grenache G, Macabeu B, Tourbat B, Muscats) côtoient des cépages implantés plus récemment comme le Chardonnay B, Marsanne B, Roussanne B ou Vermentino B…Leur implantation en altitude ou en plaine détermine leur minéralité, leur gras et leur puissance aromatique. Ils sont exubérants, tant en arôme qu'en personnalité. Ils combinent fraîcheur et minéralité pour des vins conjuguant matière et longueur.

Les vins rosés sont généralement de type aromatique avec une palette de couleur étendue. La production dans la plaine du Roussillon présente des vins très aromatiques, légers et souples. Quand ils sont issus de coteaux, leur couleur est plus soutenue et ils présentent une structure faisant d'eux un agréable compagnon de table.

Les vins « rancios » sont produits à partir des seuls cépages traditionnels du Roussillon et bénéficient d'un élevage minimum de 5 ans.

Le gout de « rancio » est celui qui caractérise certains vins après une longue période d'élevage, en général dans des foudres ou des vieux fûts. Que les vins soient blancs ou rouges au départ, ils finissent avec le temps à prendre cette même couleur ambré foncé, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec *(Trigonella foenum-graecum).*

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

Les vins secs en pays Catalan ont été longtemps recherchés pour leur couleur, leur concentration et leur degré alcoolique élevé qui permettaient aux négociants, par assemblage, de rééquilibrer d'autres produits insuffisants. Le climat chaud et sec et l'absence d'une géologie adaptée à la conception de cave enterrée n'ont pas permis la conservation de ces vins secs et incitaient autrefois les vignerons à commercialiser rapidement leur production. L'arrivée des technologies modernes depuis une quarantaine d'années et plus particulièrement la maîtrise du froid a permis de reconsidérer cette production qui apporte dorénavant une complémentarité significative aux autres productions viticoles du département.

Zone la plus chaude de France, l'ensemble des cépages arrivent ici chaque année à pleine maturité, ce qui contribue à définir une identité méditerranéenne forte de l'ensemble des vins produits.

Si l'Indication Géographique protégée « Côtes Catalanes » a acquis ses lettres de noblesse grâce aux cépages traditionnels que sont le Carignan N, les Grenaches B, G et N, le Macabeu B, des cépages non traditionnels à la Catalogne Nord (Cabernets, Merlot, Chardonnay pour les plus importants) se sont développés dans les zones les plus fertiles et parfois irrigables permettant la production d'un vin fruité et souple avec des rendements plus importants.

Dans un contexte viticole où la notion d'identité est primordiale, les vignerons du Roussillon ont la chance de pouvoir produire des vins à très forte notoriété culturelle que sont les vins « rancio », saveur viticole authentique Catalane pouvant s'enorgueillir d'une vieille tradition.

La possibilité d'élaborer des vins d'exception à forte identité ainsi que la fierté des vignerons d' appartenir au territoire catalan, terre de rugby, de vin et de traditions, passerelle entre la France et l'Espagne et dont la rudesse n'a d'égale que le caractère des hommes qui le travaillent, toutes les conditions sont réunies pour la production d'un vin de qualité.

Le territoire catalan voit se développer depuis de nombreuses années un tourisme diversifié, allant de la mer aux montagnes, qui permet de découvrir la richesse de ce département et l'IGP Cotes catalanes en est l'un des ambassadeurs.

11 – Lien avec la zone géographique

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

A. Obligations déclaratives

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

Catégorie : opérateur vinificateur, vendant en vrac ou conditionnant

Déclaration d'aptitude pour les vins bénéficiant de la mention « rancio » à envoyer à l'Organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 août de la 3ème année qui suit celle de la récolte.

Déclaration d'intention de conditionnement à envoyer à l'Organisme de défense et de gestion avant tout conditionnement de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio ».

B. 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 : 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 spécifique pour l'obtention de la mention « rancio »)	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 l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio »	Examen analytique

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« CÔTE VERMEILLE »

homologué par l'arrêté du 28 novembre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1- Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Côte Vermeille », initialement reconnue Vin de pays de la Côte Vermeille par le décret du 17 mars 1986, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2- Mentions et unités géographiques complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Côte Vermeille » peut être complétée par la mention « rancio » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette mention.

3- Description des produits

3.1 - Type de produit

L'indication géographique protégée « Côte Vermeille » est réservée aux vins tranquilles et aux vins de raisins surmûris rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et aux vins de raisins surmûris.

La mention « rancio » est réservée aux vins tranquilles qui, en fonction des conditions d'élevage, ont acquis le « goût de rancio ».

3.2 - Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » suivie de la mention « rancio » présentent :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 % vol.,
- une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) inférieure ou égale à 12 grammes par litre,
- pour les vins blancs, 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 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 organoleptique des vins

L'unicité de ce terroir exceptionnel de schiste confère toutes ses spécificités aux vins avec un équilibre subtil entre fraîcheur et alcool.

Suivant la vinification dont ils font l'objet, les vins rouges sont soit souples, fruités et longs, soit plus intenses et colorés.

Les vins rosés offrent un différentiel de couleur intéressant et directement liée au cépage ainsi qu'au savoir-faire du vigneron. Quand ils sont issus d'un pressurage direct, leur couleur est saumonée, ils sont fruités et souples. Quand ils sont issus d'une macération, leur couleur est plus soutenue et ils sont plus structurés.

La typicité des vins blancs est directement liée aux variétés de sols et d'expositions composant la Côte Vermeille. Ils expriment la minéralité et la fraîcheur.

Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent des taux de sucres importants et bénéficient d'une fermentation lente apte à développer des arômes complexes.

Les vins de type « rancio » présentent une couleur ambré foncée, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres, reflet d'un élevage long en situation oxydative. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec (Trigonella foenum-graecum).

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 «Côte Vermeille» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales :

Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

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 « Côte Vermeille» est constituée par les communes suivantes de la zone géographique :

Argelès-sur-mer, Cases de Pène, Elne, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

5- Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon N, Arinarnoa N, Arvine B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Counoise N, Egiodola N, Fer N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Listan B, Lledoner pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscadelle B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Parellada B, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Poulsard N, Raffiat de Moncade B, Ribol N, Riesling B, Rivairenc N, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Savagnin rose Rs, Sciaccarello N, Semillon B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Tourbat B, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » suivi de la mention « rancio » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : Carignan blanc B, Carignan N,

Cinsaut N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Macabeu B, Tourbat, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B.

6- Récolte

Les raisins destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille» suivi de la mention « rancio » doivent présenter une richesse en sucre minimum de 238 g/l.

7- Rendement maximum de production

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

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.

8- Transformation

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « rancio ») bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille », quand ils font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont élevés au minimum jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille » complétée par la mention « rancio » font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 31 août de la 5ème année qui suit celle de la récolte. Toutefois, dans le cas de l'utilisation d'un seul contenant, il ne peut être soutiré chaque année à partir de 5 ans d'élevage, en une seule fois qu'une quantité inférieure ou égale au cinquième de son contenu au moment du tirage.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille » complétée par la mention « rancio » en rouge et blanc peuvent, après élevage, être assemblés.

9- Circulation des produits et mise en marché à destination du consommateur

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « rancio ») bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille », quand ils subissent un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » complétée par la mention « rancio » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de la cinquième année qui suit la récolte.

Dans le cas d'utilisation d'un récipient contenant plusieurs récoltes, la commercialisation des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » complétée par la mention « rancio » ne peut concerner qu'un cinquième du volume de vin et ne peut intervenir que 6 mois après le dernier ajout de vin.

10- lien avec la zone géographique

10.1 - Spécificité de la zone géographique

Entre mer et montagne, ce site très accidenté, entrecoupé de cols et de vallées, se compartimente en une multitude de mini-amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer. C'est sur ces coteaux à forte déclivité qu'est situé le vignoble français le plus méridional sur les 4 communes de la Côte Vermeille que sont Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et Port-Vendres, situées dans le sud de la France dans le département des Pyrénées-Orientales.

Du point de vue géologique, la roche-mère est relativement homogène, constituée essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées, donnent en général des sols pauvres avec de faibles capacités de rétention en eau et une certaine variabilité en épaisseur selon la situation topographique.

Les parcelles plantées en vignes sont cultivées en terrasses jusqu'à 400 m d'altitude et pour une part minime dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons, le Douy ou le Ravaner qui drainent la région.

Le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel de 2600 heures et d'un climat de type méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été.

La pluviométrie moyenne de 650 mm varie selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime violent et irrégulier alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne qui entraînent le lessivage, le ravinement des sols ce qui justifie la culture en terrasses.

Le vent souffle quasiment 200 jours par an avec deux composantes principales : la Tramontane, vent dominant de nord-ouest et le vent marin venant du sud-est.

Cet ensemble pédoclimatique est particulièrement propice au développement de la vigne.

10.2 - Spécificité du Produit

La vigne s'est implantée autour de la Côte Vermeille il y a prés de 2000 ans. L'entretien de terrasses façonnées par des murettes ainsi que la pratique du bail à complant ont permis le maintien d'un vignoble ancestral et traditionnel qui s'est structuré en une architecture singulière.

Après le traité des Pyrénées en 1659, qui annexe le Roussillon au royaume de France, le commerce des vins est soumis à des droits d'Etat. Pour s'en détourner, les marchands de la ville de Banyuls développent la contrebande avec l'Espagne. L'intendant du Roussillon, pour remédier à cette situation, trouve un compromis en octroyant des primes de plantation aux contrebandiers pour les inciter à devenir vignerons.

Puis la tradition de la culture de la vigne va s'enraciner grâce notamment à la pratique du bail à complant. Ce mode de faire-valoir a permis à des gens de conditions modestes d'exploiter des vignes dont les ceps leur appartenaient mais sans posséder le foncier. Les surfaces exploitées étaient souvent très réduites et expliquent le grand nombre de pluriactifs en activité dans le vignoble de la Côte Vermeille.

Sur ce territoire particulièrement exigeant, une mosaïque de cépages est implantée.

Les vins secs bénéficient à la fois d'un bon ensoleillement et de l'effet modérateur de la mer garant d'un équilibre entre fraîcheur et alcool.

Les vins rouges sont, suivant la vinification dont ils font l'objet, soit souples et fruités, soit plus intenses et colorés. Ils peuvent être élaborés en vins mono cépage.

Les vins rosés offrent une gamme de couleur intéressante et directement liée au cépage ainsi qu'au savoir-faire du vigneron. Quand ils sont issus d'un pressurage direct, leur couleur est saumonée, ils sont fruités et légers. Quand ils sont issus d'une macération, ces rosés sont plus structurés et de couleur plus soutenue.

La typicité des vins blancs est directement liée aux variétés de sols et d'expositions composant la Côte Vermeille. Ils expriment la minéralité et la fraîcheur.

Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent des taux de sucres importants et bénéficient de toute l'expérience acquise par les vignerons dans l'élaboration des vins doux naturels. Leur fermentation est lente et leurs arômes complexes.

Les vins bénéficiant de la mention « rancio » sont issus d'une grande tradition d'élevage oxydatif reconnue sur le territoire de la Côte Vermeille. Les cépages traditionnels du Roussillon sont adaptés à ces vins uniques. Leur production est historique.

Le goût de « rancio » caractérise ces vins généreux après une longue période d'élevage, en général dans des foudres ou des vieux fûts. Que les vins soient blancs ou rouges au départ, ils finissent avec le temps à prendre cette même couleur ambré foncé, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec.

Fort de cette diversité, c'est en 1986 que les vins de pays de « Côtes Vermeille » ont été reconnus par décret.

10.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Les vignerons de la Côte Vermeille ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette petite région à la climatologie particulière. La notoriété des vins de la Côte Vermeille est basée sur la conservation de pratiques ancestrales dans une zone géographique au tracé particulier, vignoble de terrasses façonnées au cours des siècles par les vignerons et toujours cultivés manuellement.

L'héritage du savoir faire dans l'élaboration de vins issus de raisins récoltés à surmaturité ainsi que l'intégration des techniques modernes de vinification, a permis aux vignerons de diversifier leur production de vins IGP « Côte vermeille » par l'élaboration de vins tranquilles mais également de vins de type « rancio » ou de vins issus de raisins surmuris, productions plus confidentielles mais bénéficiant d'une grande notoriété.

La pratique des élevages en milieu oxydatif a conduit à la production de vins « rancio » qui sont un produit phare de la culture catalane. Au milieu du 18ème siècle, Saint-Simon désigne le « rancio » comme un vin d'Espagne ayant vieilli et, à la fin du 19èmè siècle, Paul Oliver, reprenant les vins de l'ancienne œuvre du vin de messe de l'abbé Rous à Banyuls, présente fièrement un « rancio doux » dans sa gamme de produits.

La notoriété des vins à indication géographique protégée de la Côte Vermeille est basée sur des traditions ancestrales que les vignerons ont su conserver. Cette notoriété s'amplifie avec le flux de touristes attirés par les paysages exceptionnels de la région.

Les vins de la Côte Vermeille sont associés au travail des hommes et au territoire unique dont sont issus les raisins. Les vignerons ont une exigence de qualité et les vins reflètent parfaitement les particularismes du sol, du climat et de l'altitude de la zone de production. Leur notoriété perdurera tant que les traditions seront maintenues grâce au courage d'hommes qui savent faire abstraction des difficultés du milieu comme du coût qu'elles engendrent.

11- 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

1 - Obligations déclaratives

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

Catégorie - opérateur vinificateur, vendant en vrac ou conditionnant :

- Déclaration d'aptitude pour les vins bénéficiant de la mention « rancio » à envoyer au plus tard le 31 août de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
- Déclaration d'intention de conditionnement avant tout conditionnement de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » complétée par la mention « rancio ».

2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	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	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 spécifique pour l'obtention de la mention « rancio »)	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 l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » complétée par la mention « rancio »	Examen analytique

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00 - Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« MONT CAUME »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Mont Caume », initialement reconnue « Vin de Pays du Mont Caume » par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits - couleurs – types - normes analytiques

3-1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Mont Caume » est réservée aux vins tranquilles et aux 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 rouges, rosés et blancs.

3-2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Mont Caume » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

3-3 – Evaluation des caractéristiques organoleptique

Les vins rouges (40 à 50% de la production) sont généralement structurés et puissants.

Les vins rosés à la robe pâle délicatement saumonée sont fruités et raffinés.

Les vins blancs quant à eux sont plutôt nerveux avec des arômes floraux et fruités.

Les vins mousseux de qualité, à l'image des vins tranquilles rosés dont ils sont majoritairement issus, sont élégants et s'expriment par des arômes fruités ou floraux.

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 « Mont Caume » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Var : Bandol, Evenos, La Cadière-d'Azur, La Seyne-sur-Mer, Le Beausset, Le Castellet, Le Revest-les-Eaux, Ollioules, Saint-Cyr-sur-Mer, Saint-Mandrier-sur-Mer, Sanary-sur-Mer, Six-Fours-les-Plages.

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 « Mont Caume » est constituée du territoire de l'arrondissement de Toulon (situé dans le département du Var), hormis les communes listées au 4.1 ainsi que des territoires des arrondissements limitrophes de celui-ci suivants :

- à l'ouest, arrondissement de Marseille (situé dans le département des Bouches du Rhône),
- au nord, arrondissement de Brignoles (situé dans le département du Var),
- à l'est, arrondissement de Draguignan (situé dans le département du Var).

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Mont Caume » sont produits à partir des cépages suivants :

alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon B, aramon G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chardonnay B, chasan B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsault N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, couston N, crouchen B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, gros vert B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, liliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, maréchal foch N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, 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, muscadin N, muscat petits grains B, muscat petits grains Rg, muscat 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, portan N, portugais bleu N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, sémillon B, servanin N, 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, ugni blanc B, valdiguié N, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N et viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Mont Caume» 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 du rendement de production des vins.

7 – Lien avec la zone géographique

7-1 – Spécificité de la zone géographique

Située dans département du Var au sud-est de la France en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, dans la zone littorale comprise entre les agglomérations de Toulon (à l'est) et de Saint-Cyr-sur-Mer (à l'ouest), la zone géographique couvre les territoires de 12 communes au sud-ouest du département et offre une cohérence morphologique certaine.

Cette zone peut être assimilée à un cirque, d'une dizaine de kilomètres de largeur moyenne, bordée de collines peu élevées (200 à 300 mètres au plus), qui s'ouvre sur la mer au niveau de Saint-Cyr-sur-Mer. Au centre s'élèvent quelques reliefs (collines du Castellet, de la Cadière d'Azur, de Bandol, de la Migoua, du Gros Cerveau de Croupatier).

Autour de cette zone, le paysage est dominé au nord par les hauts plateaux de la Sainte Baume (plus de 600 mètres), à l'est par les pentes du Mont Caume (801 mètres d'altitude), à l'ouest par les plateaux désertiques de l'arrière pays marseillais, et au nord-ouest par le plateau du Siou Blanc.

Les sols rencontrés sur le périmètre de la zone sont majoritairement datés du Trias et forment d'une part, une barre orientée est-ouest entre Saint-Cyr et Bandol, et, d'autre part, un bras s'étendant au sud du Beausset. Y prédominent des grés ou argiles rouges, parfois des couches de calcaire compact. La roche mère a donné des sols assez peu profonds (70 à 80 cm), à la texture plus ou moins sableuse, argileuse et calcaire.

Les vignerons ont composé avec le relief en adaptant la morphologie des pentes de ces buttes et de ces collines pour créer de nombreuses « restanques » (terrasses) dont la largeur et la profondeur s'amenuisent avec l'altitude (de 30 à 5 mètres).

La mer, par sa proximité, apporte un effet régulateur caractéristique du climat littoral méditerranéen, en atténuant les fortes amplitudes. L'ensoleillement est l'un des plus élevés du littoral provençal (en moyenne, 3.000 h/an). L'ouverture vers le sud-ouest favorise l'entrée des brises marines qui lui prodiguent également une pluviométrie suffisante (entre 650 et 800 mm/an) répartie entre automne et hiver. Le Mistral, froid et sec, souffle du nord et impacte le climat de la zone.

Ces reliefs accidentés, générateurs de microclimats, offrent des conditions idéales à la culture de la vigne en limitant les risques à la floraison, en lui procurant l'ensoleillement qu'elle réclame tout en la préservant de la sécheresse.

7-2 – Spécificité du produit

Au VI^{ème} siècle avant JC, les Phocéens ont établi une colonie, appelée Torroeis, aux environs de l'actuel village du Castellet. Ils y ont installé un vignoble que les Romains ont maintenu, étagé en terrasses. La viticulture, bien ancrée dans ce site privilégié, a toujours été un pilier de l'économie locale.
Dans ce périmètre d'environ 2.400 ha où sont implantées les vignes dédiées à l'IGP « Mont Caume », le cépage mourvèdre N prédomine avec 930 ha en production. Mais le vignoble est aussi complanté avec d'autres cépages provençaux tels le grenache N (450 ha), le cinsault N (400 ha) et le carignan N (280 ha), pour les plus visibles.

Traditionnellement et jusqu'à ces derniers millésimes, le potentiel déclaré pour la production des Vins de Pays du Mont Caume représente moins de 10% du vignoble de la zone (soit environ 220 ha), et est constitué en forte proportion de raisins issus du cépage carignan N.

Avec un faible potentiel consacré à la production de l'indication géographique protégée « Mont Caume » et des rendements naturellement limités par le milieu, cette dénomination est produite à hauteur de 10.000 hl ce qui semble constituer un maximum stabilisé depuis trois campagnes (récoltes 2007-2008-2009).

A la différence des autres productions du département, les vins rosés représentent moins de 55 % des volumes produits. En revanche, et c'est une caractéristique propre à cette indication géographique protégée, la production de vin rouge est importante puisqu'elle se situe toujours entre 40 % et presque

50 % selon le millésime. Ce sont les bonnes conditions climatiques rencontrées sur le secteur, permettant de conduire à faibles rendements et à parfaite maturité le cépage carignan N (assez tardif), qui peuvent l'expliquer.

Cette production équilibrée entre vins rosés et ~~de~~ vins rouges, qui caractérise cette indication géographique protégée, répond à la demande de la clientèle, sur un marché de proximité où la vente directe en bouteilles est privilégiée.

Les vins rosés tranquilles sont essentiellement élaborés à base des cépages grenache N, cinsault N et carignan N, tandis que les cépages mourvèdre N, carignan N et grenache N constituent le fond commun de la matière des vins rouges. En vin blanc, production minoritaire sur la zone, sont privilégiés les cépages bourboulenc B, ugni blanc B, voire clairette B.

Encore assez confidentielle et surtout atomisée, la production de vins mousseux est surtout déclinée pour l'offre au caveau, principalement en blanc (clairette, ugni blanc) et récemment en rosé (grenache et cinsault).

7-3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

La production annuelle de l'indication géographique protégée « Mont Caume » peut apparaître modeste, celle-ci n'en n'a pas moins acquis une notoriété certaine. L'IGP bénéficie d'un réseau de distribution local essentiellement organisé dans les caveaux.

Les vins de cette indication géographique protégée bénéficient d'un savoir faire ancestral allié à des conditions de productions particulièrement adaptées.

La situation géographique est exceptionnelle et le territoire adapté à la production de vins de qualité du point de vue de ses sols, de son climat, de l'influence bénéfique du Mistral qui assure une bonne ventilation du vignoble, même après de fortes précipitations, et contribue ainsi au bon état sanitaire dans les parcelles.

Au sein de l'un des départements les plus touristiques de France, l'indication géographique « Mont Caume » a su établir sa notoriété au sein de la production vinicole de cette zone. Ce sont d'ailleurs pas moins de 22 domaines et 3 caves coopératives qui les proposent pour répondre aux demandes de leur clientèle.

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

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	documentaire
Rendement	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 compétente désignée est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).
Coordonnées : INAO - 12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93 555 6 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél: 01 73 30 38 99 - Mél : info@inao.gouv.fr

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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« MAURES »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Maures », initialement reconnue Vin de Pays des Maures par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits - couleurs – types - normes analytiques

3-1 Types de produit

L'indication géographique protégée « Maures » est réservée aux vins tranquilles et aux 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 « Maures » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rosés (68% des volumes produits) présentent généralement une couleur pâle et sont marqués principalement par des arômes vifs et fruités, variant selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Dans la zone des Maures sont aussi produits des vins rouges (25 % de la production) aux profils plutôt charnus et tanniques, campés sur une bonne structure.

Les vins blancs, quantitativement minoritaires (7 % de la production), sont agréablement aromatiques et ronds. Le cépage vermentino B, localement appelé « rolle » est souvent présent voire majoritaire dans les assemblages.

Les vins mousseux de qualité sont très élégants et majoritairement élaborés en rosé. Ils révèlent soit des arômes de fruits, soit des arômes floraux et sont caractérisés en bouche par leur rondeur.

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 « Maures » sont réalisées sur les territoires suivants du département du Var :

- l'ensemble des communes des cantons de Collobrières, La Crau, Cuers, Fréjus, Grimaud, Hyères-est, Hyères-ouest, Le Luc, Le Muy, Saint-Raphaël et Saint-Tropez.

- les communes de Les Arcs, Callas, La Farlède, Flassans-sur-Issole, Gonfaron, Pignans, Saint-Paul-en-Forêt, Seillans et Tanneron.

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 « Maures» est constituée par les arrondissements de Brignoles, de Draguignan et de Toulon hormis les communes listées au 4.1 ainsi que par les territoires des arrondissements suivants :

- à l'est, arrondissement de Grasse (situé dans le département des Alpes-Maritimes),

- à l'ouest, arrondissements d'Aix-en-Provence et de Marseille (situés dans le département des Bouches du Rhône),

- à l'ouest et au nord ouest, arrondissement d'Apt (situé dans le département du Vaucluse),

- au nord, arrondissements de Forcalquier, de Digne, de Castellane (situés dans le département des Alpes de Haute Provence).

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures » sont produits à partir de l'ensemble des cépages figurant dans la liste suivante :

alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon B, aramon G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chardonnay B, chasan B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsault N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, couston N, crouchen B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, gros vert B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, liliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, maréchal foch N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, 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, muscadin N, muscat petits grains B, muscat petits grains Rg, muscat 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, portan N, portugais bleu N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, sémillon B, servanin N, 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, ugni blanc B, valdiguié N, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N et viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 105 hectolitres.

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 du rendement de production des vins.

7 - Lien avec la zone géographique

7-1-Spécificité de la zone géographique

La zone géographique couvre un ensemble de 42 communes du département du Var au sud-est de la France en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Elle s'articule autour du massif cristallin des Maures, composante essentielle, avec le Tanneron et l'Estérel, de la Provence cristalline.

S'étirant d'ouest en est, depuis l'agglomération Toulonnaise jusqu'à la plaine de Fréjus, la zone géographique est délimitée à l'ouest par le Gapeau (petit fleuve côtier) et par le Réal Martin (petit affluent), à l'est par le fleuve Argens (plaine de Fréjus), et par la Méditerranée au sud. Un sillon étroit (dépression permienne), où coule l'Aille (affluent de l'Argens), prolongé au nord-est par la plaine des Maures (Le Cannet, Le Luc, Gonfaron) marque la limite nord. Les îles d'Hyères et la presqu'île de Giens appartiennent à cette zone géographique.

Cette zone présente donc une unité géographique certaine marquée principalement par le massif des Maures et par la dépression permienne qui le borde sur son versant nord. Le massif cristallin (hercynien) offre de nombreuses lignes de relief alignées est-ouest, caractérisées par des coteaux parfaitement ensoleillés, propices à l'implantation de la vigne.

La dépression permienne enveloppe le massif des Maures à l'ouest, au nord et nord-est. Elle offre le paysage d'une plaine vallonnée dont le soubassement est constitué de grés et argilites de couleur rouge violine caractéristique, résidus d'une intense érosion lithique des sols recouvrant le massif des Maures, à la fin de l'ère primaire. Sur ces sols permiens, souvent recouverts par des apports alluviaux et colluviaux, est implanté le vignoble.

Le climat est typiquement méditerranéen, avec une pluviométrie moyenne de l'ordre de 900 mm/an très inégalement distribuée au cours de l'année, surtout concentrée sur l'automne et à l'intersaison entre hiver et printemps. L'élévation de la température est progressive et la chaleur s'installe durablement de mai à septembre, avec des températures maximales caniculaires en période estivale. Les risques de gelées printanières sont limités à quelques vallées étroites situées en hauteur. L'ensoleillement est très important, la zone recevant jusqu'à 3 000 heures de soleil par an. Le Mistral, vent violent, froid, du nord et le vent d'est sont dominants. Ce sont autant de paramètres favorables au bon déroulement du cycle de la vigne. L'incidence cumulée de l'ensoleillement important, des températures élevées mais modulées par l'influence de la mer et des régimes venteux dominés par le Mistral, permettent de maintenir généralement un parfait état sanitaire.

7-2 - Spécificité du Produit

Dans la zone de production de l'indication géographique protégée « Maures », le vignoble couvre environ 15 800 ha toutes productions confondues, ce qui représente la moitié environ du potentiel varois (32.000 ha).

Les principaux cépages implantés sont le grenache N (4.400 ha), le cinsaut N (2.900 ha), la syrah N (2.200 ha) et le carignan N (1.800 ha). Avec une telle configuration variétale, il est naturel que le vignoble soit dédié majoritairement à la production de vins rosés.

Actuellement, le vignoble affecté à la production de l'IGP « Maures » représente environ 1 300 ha, les vins étant élaborés par 19 caves coopératives et 124 domaines.

De sa reconnaissance en 1982 jusqu'à à nos jours, le Vin de Pays des Maures n'a cessé de développer son volume d'offre et a, sur la période récente (récoltes 2007-2008-2009), stabilisé sa production revendiquée aux environs de 60.000 hl.

La forte proportion des vins rosés (environ 68% des volumes) est caractéristique de l'orientation qualitative choisie dans la région pour l'ensemble de son offre.

L'option majoritaire prise par cette filière pour la vinification de ces vins rosés est la technique du pressurage direct qui consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées. Le jus clair obtenu fermente ensuite à basse température (16°-18°), pour préserver les arômes primaires. Les vins sont vifs et fruités avec des couleurs rose pâle.

L'autre technique utilisée est la saignée après macération pelliculaire (moût maintenu rafraîchi, pendant 8h à 24h), technique qui permet d'obtenir des vins rosés aux couleurs et structures plus soutenues.

Mais la zone des Maures est aussi productrice de vins rouges (25 % de la production) plutôt charnus et tanniques, et de vins blancs (7 % de la production) dans l'élaboration desquels le cépage vermentino B, localement appelé rolle, est souvent majoritaire.

Dans la zone de production concernée sont aussi élaborés des vins mousseux. Il s'agit d'une production traditionnelle qui représente environ un million de bouteilles par an assurée par une cinquantaine d'opérateurs (producteurs, élaborateurs, metteurs en marché). L'une des principales caractéristiques des vins mousseux de qualité de l'indication géographique protégée « Maures » est d'être élaborés à partir de cépages locaux et d'être majoritairement des vins rosés. Ces vins effervescents présentent des profils organoleptiques très proches de ceux des vins tranquilles. Ils sont gustativement très fruités et floraux et offrent une belle rondeur qui rappelle les caractéristiques des vins rosés tranquilles.

Ces caractéristiques organoleptiques (arômes floraux et fruités associés à une belle rondeur) permettent de distinguer les vins effervescents élaborés dans la zone géographique Maures de ceux élaborés dans les autres régions françaises.

7-3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

La zone géographique est caractérisée par ses sols bien aérés mais pauvres qui favorisent des productions limitées traduites par des niveaux de rendement faibles garants de la qualité de cette production.

Associés au climat permettant une maturation exceptionnelle dans des conditions particulièrement saines, le savoir-faire des viticulteurs, transmis depuis de nombreuses générations, permet d'atteindre le principal objectif qui est de produire des vins de qualité optimale et régulière.

La réputation de la Provence n'est plus à faire en matière de vins rosés, cette région étant leader mondial pour la production des vins de cette couleur.

Les producteurs de l'indication géographique protégée « Maures » tirent bien évidemment les bénéfices de cette notoriété puisqu'ils sont implantés au cœur de cette « Provence rosée ».

Il faut cependant prendre en compte les efforts consentis pour doter les entreprises des technologies nécessaires à la production et à l'élaboration de vins adaptés aux goûts des consommateurs. Les efforts réalisés par les producteurs sur la couleur de ces vins sont significatifs.

Ainsi, au début des années 2000, les professionnels varois dont ceux de la zone des Maures ont participé financièrement à la création d'un centre national de recherche et d'expérimentation dédié au vin rosé (installé à Vidauban dans le Var), dont les travaux sont diffusés aux fins de développer de manière opérationnelle une production toujours plus qualitative. Il est ainsi assez remarquable de relever que, depuis plus de 25 ans (création en 1982), les Vins de Pays des Maures n'ont fait que se développer grâce notamment au marché local. La partie littorale de la zone de production « Maures » étant très touristique (Saint-Tropez, Sainte-Maxime, Fréjus, Saint Raphaël, etc.), elle constitue une zone de consommation importante ce qui permet ainsi aux communes et villages vignerons plus éloignés de pouvoir bénéficier de ces retombées économiques indispensables à leur maintien et à leur développement. Des structures coopératives très anciennes (les premières coopératives datent du début du XX^{ème} siècle) et très dynamiques utilisent au point de vue commercial cette situation exceptionnelle liée au tourisme.

Il convient de rappeler que le maintien de la viticulture dans cette zone est une réponse adaptée à la lutte contre la fragilité de la région face aux incendies. Tout en contribuant à la qualité paysagère des sites, la vigne offre des coupures vertes jouant le rôle de pare feu.

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 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	documentaire
Rendement	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 compétente désignée est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Coordonnées : INAO - 12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93 555 6 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél: 01 73 30 38 99 - Mél : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« Coteaux de Peyriac »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac », initialement reconnue Vin de pays des Coteaux de Peyriac par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » peut être complétée par l'unité géographique plus petite « Hauts de Badens », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

3.3 – description organoleptique des vins

Les vins produits sont appréciés dans leur jeunesse par des arômes fruités intenses, dont la nature varie selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Les vins rouges sont généralement ronds et friands, avec une structure tannique douce et suave.

Les vins blancs et rosés sont très aromatiques, frais et vifs, généralement vinifiés pour être consommés jeunes

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 « Coteaux de Peyriac » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Aude : Aigues-Vives, Azille, Badens, Bagnoles, Blomac, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Homps, La Redorte, Laure-Minervois, Malves, Pépieux, Peyriac-Minervois, Puichéric, Rieux-Minervois, Rustiques, Saint-Frichoux, Trausse-Minervois, Villeneuve-Minervois, Villalier, Villarzel et Villegly ;

Département de l'Hérault : Félines-Minervois et La Livinière.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » complétée du nom de l'unité géographique « Hauts de Badens » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :

Badens, Rustiques.

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 « Coteaux de Peyriac » est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique :

Département de l'Aude : Alzonne, Carcassonne 1er canton, Carcassonne 2ème canton nord, Carcassonne 2ème canton sud, Carcassonne 3ème canton, Capendu (Communes de Barbaira, Bouilhonnac, Capendu, Comigne, Douzens, Floure, Fontiès d'Aude, Montirat, Monze, Moux, Roquecourbe Minervois, Trèbes, Saint Couat d'Aude, Villedubert), Conques (Communes de Conques, Limousis, Sallèles Cabardès, Villegailhenc, Villemoustaussou), Durban, Ginestas, Lagrasse, Lézignan-Corbières (Communes de Argens Minervois, Boutenac, Camplong d'Aude, Conilhac Corbières, Cruscades, Escales, Fabrezan, Ferrals des Corbières, Fontcouverte, Lézignan Corbières, Montbrun des Corbières, Montséret, Tourouzelle, Saint André de Roquelongue), Mas Cabardès, Narbonne-ouest, Peyriac Minervois (Communes de Cabrespine, Castan, Citou, Lespinassière), Saint-Hilaire, Sigean.

Département de l'Hérault : Olonzac (Communes de Aigne, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, Cesseras, Ferrals les Montagnes, La Caunette, Minerve, Olonzac, Oupia, Siran, Saint-Chinian et Saint Pons de Thomières.

Département du Tarn : Mazamet, Saint-Amans-Soult.

5 – Encépagement

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

Cépages rouges : Carignan N, Chenanson N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cinsaut N, Cot N, Grenache N, Lledoner pelut N, Marselan N, Merlot N, Mourvèdre N, Petit Verdot N, Pinot noir N, Piquepoul noir N, Portan N, Syrah N, Terret noir N

Cépages rosés et gris : Grenache gris G, Terret gris G

Cépages blancs : Bourboulenc B, Carignan blanc B, Clairette B, Chardonnay B, Chasan B, Chenin B, Colombard B, Grenache blanc B, , Macabeu B, Marsanne B, Mauzac B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Piquepoul blanc B, Roussanne B, Sauvignon B, Sémillon B, Terret blanc B, Ugni blanc B, Vermentino B, Viognier B

6 – Rendement maximum de production

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

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 – Stockage – Conditionnement

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » au stade de la mise à la consommation. Cette disposition ne concerne pas les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » et complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'IGP « Coteaux de Peyriac » s'étend sur 24 communes des départements de l'Aude (22 communes) et de l'Hérault (2 communes) situés dans le sud de la France dans la région Languedoc-Roussillon. Elle s'inscrit au cœur du Minervois, dont elle compose la partie centrale, traversée par les rivières Clamoux et Argent Double, affluents de l'Aude.

Les sols les plus caractéristiques sont développés sur des plaines, des terrasses quaternaires caillouteuses (au nord et à l'ouest), des grès et marnes gréseuses érodées (zone centrale) et des grès calcaires (à l'ouest). La zone de terrasses est relativement plane et se situe à une altitude moyenne de 100 mètres, les zones de grès présentent essentiellement des expositions sud et sud / ouest à une altitude moyenne de l'ordre de 150 mètres.

Le climat est méditerranéen, caractérisé par une grande douceur, une relative sécheresse, une pluviométrie annuelle moyenne de 600 millimètres et une température moyenne annuelle supérieure à 14°C, avec un ensoleillement annuel supérieur à 240 0 heures.

La zone géographique est soumise aux effets du vent de nord-ouest (Cers), souvent violent et généralement sec mais qui, au contact de la Montagne Noire, est à l'origine, principalement à l'automne et au printemps, de précipitations océaniques.

Le paysage est composé de larges plaines autour des terrasses quaternaires et des principaux cours d'eau Clamoux et Argent Double, plus vallonnés sur les zones de grès ou les mourels (sorte de collines de grés érodés), qui alternent avec les coteaux parsemés de garrigues, pins d'Alep et chênes verts.

8.2 – Spécificité du produit

Par sa situation géographique très ouverte, l'aire de l'IGP « Coteaux de Peyriac » a été de tous temps une zone de circulation privilégiée, favorisant l'implantation de vignobles et un commerce important. L'histoire montre que la culture de la vigne et du vin est ainsi toujours présente depuis la période romaine et atteindra son apogée à la fin du XIXème et au début du XXème siècle. L'essor économique de la fin du XIXème siècle correspond également au formidable impact que le Canal du Midi (achevé à la fin du XVIIème siècle) a eu sur cette zone en termes de voie de transport, puisqu'il traverse de part en part l'aire sur plus de 40 kilomètres.

Cette situation a conduit très tôt les vignerons à s'organiser collectivement, d'abord à travers le mouvement coopératif des années 1930 puis, dès les années 1960, en mettant sur le marché des vins correspondant aux attentes des consommateurs : vins rouges gouleyants, faciles à boire, élaborés avec des cépages méditerranéens. Initialement « vin de canton », cette production sera reconnue en Vin de pays des Coteaux de Peyriac par le décret du 25 janvier 1982, avec des conditions de production bien encadrées.

Ce vin a bénéficié d'un excellent débouché commercial qui a assuré le développement économique de l'indication géographique. Fort de ce succès, les évolutions techniques, tant au vignoble qu'en cave, ont été précoces. L'ancien Vin de pays des Hauts de Badens a rejoint en tant qu'unité géographique plus petite, l'IGP « Coteaux de Peyriac » mais a conservé sa spécificité liée à la commune de Badens et à ses vins d'assemblage.

La production actuelle de l'IGP est de l'ordre de 80.000 hectolitres, et se décline dans les trois couleurs avec une production majoritaire de vins rouges. Elle est assurée par 25 caves particulières et 9 caves coopératives.

L'encépagement historiquement constitué de cépages méditerranéens, a été complété par des cépages originaires d'autres régions, tels que le cabernet-sauvignon et le merlot pour les vins rouges et le chardonnay pour les vins blancs. L'implantation de cépages métis (marselan, caladoc, chasan) particulièrement bien adaptés à ce territoire permet également une diversification des produits. Essentiellement constituée de vins issus d'assemblage, l'indication géographique se décline de plus en plus en vins de monocépage.

Les vins produits sont appréciés dans leur jeunesse par des arômes fruités intenses, dont la nature varie selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Les vins rouges sont généralement ronds et friands, avec une structure tannique douce et suave.

Les vins blancs et rosés sont très aromatiques, frais et vifs, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

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

Cette zone géographique située au cœur du Minervois bénéficie d'un environnement pédoclimatique permettant chaque année d'atteindre la pleine maturité pour l'ensemble des cépages favorisant l'élaboration de vins marqués par leur élégance.

Les techniques œnologiques modernes, très présentes sur le territoire, sont mises en œuvre pour favoriser une extraction douce des tanins pour les vins rouges et une maîtrise des températures optimales pour les vins rosés et blancs.

Depuis 50 ans, les vins de l'IGP ont construit leur notoriété en bénéficiant d'un réseau commercial fort tant au plan national qu'à l'export. La stratégie de marché est avant tout de développer un concept « Terroir » tant en vin d'assemblage qu'en vin de cépages.

Bordé au sud de l'aire par le canal du midi, monument classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, et au nord par la Montagne Noire où se trouve le village réputé de Caunes-Minervois, célèbre pour ses marbres de couleur rose à rouge soutenu, utilisés notamment pour la construction du château de Versailles et de l'Opéra de Paris, une synergie forte entre l'économie viticole et le tourisme est en constante progression et favorise l'élan commercial et le développement de l'IGP « Coteaux de Peyriac ».

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 ».

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)	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 compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003 - 93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00 - Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« LANDES »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Landes », initialement reconnue Vin de pays des terroirs landais par le décret du 22 janvier 1986 et Vin de pays des Landes par le décret n°68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant a ux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Landes » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

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

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

- « Coteaux de Chalosse »
- « Côtes de l'Adour »
- « Sables fauves »
- « Sables de l'Océan »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Landes » 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, à l'exception de l'indication géographique protégée « Landes » complétée par l'unité géographique plus petite « Sables de l'Océan » qui est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux de qualité rosés et blancs et aux vins de raisins surmûris blancs

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum :

  - de 9,5 % vol pour les blanc et rosés,

  - de 10% vol pour les rouges.

- une teneur en acidité volatile maximale :

  - de 15,30 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique) pour les vins rouges,

  - 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,

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

- une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

  - 150mg/l pour les vins rouges.

  -175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5g/l.

  -250 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l.

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

  - 15,30 meq/l (0,75 g/l H2SO4) pour les vins rouges

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

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 produits sont marqués 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. Les vins blancs et rosés sont élaborés dans le but d'obtenir d'excellents équilibres et de conserver leur fraîcheur et leurs arômes fruités. Les vins mousseux de qualité se caractérisent par leur finesse et leur fraîcheur aromatique.

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 « Landes » sont réalisées dans le département des Landes.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » complétée du nom de l'unité géographique « Coteaux de Chalosse » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département des Landes :

- Cantons d'Amou, Dax-Sud, Hagetmau, Montfort-en-Chalosse, Mugron, Peyrehorade, Pouillon : toutes les communes,

- Canton de Saint-Sever : communes d'Audignon, Banos, Coudures, Dumes, Eyres-Moncube, Fargues, Montaut, Montgaillard, Montsoué, Saint-Sever et Sarraziet.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » complétée du nom de l'unité géographique « Côtes de l'Adour » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département des Landes :

- cantons d'Aire-sur-l'Adour, Geaune : toutes les communes,
- canton de Grenade-sur-l'Adour: communes de Bordères-et-Lamensans, Cazères-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » complétée du nom de l'unité géographique « Sables fauves » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département des Landes :

- canton de Villeneuve-de-Marsan : toutes les communes,
- canton de Roquefort : commune de Saint-Justin, Labastide-d'Armagnac,
- canton de Gabarret : communes de Gabarret, Betbezer-d'Armagnac, Créon-d'Armagnac, Escalans, Lagrange, Mauvezin-d'Armagnac, Parleboscq, Saint-Julien-d'Armagnac.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » complétée du nom de l'unité géographique « Sables de l'Océan » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département des Landes :

- canton de Soustons : communes de Soustons, Azur, Messanges, Vieux-Boucau-les-Bains, Moliets-et-Maa, Seignosse, Soorts-Hossegor,
- canton de Saint-Vincent-de-Tyrosse : communes de Capbreton, Labenne,
- canton de Castets : communes de Léon, Lit-et-Mixe, Vielle-Saint-Girons.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles et des vins de raisins surmûris blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » est constituée par les cantons de Cazaubon, Nogaro et Riscle, situés dans le département du Gers et limitrophes de la zone géographique.

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 « Landes » est constituée par le département limitrophe de la Gironde.

5 – Encépagement

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

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

Pour les cépages blancs :

aranel B, arriloba B, baroque B, chardonnay B, chasan B, chenin B, clairette B, clairette rose Rs, claverie B, colombard B, courbu B, crouchen B, gros manseng B, liliorila B, listan B, mauzac B, mauzac rose Rs, merlot blanc B, meslier saint françois B, muscadelleB, ondenc B, perdea B, petit

courbu B, petit manseng B, raffiat de moncade, sauvignon blanc B, sauvignon gris G, semillon B, ugni blanc B, villard blanc B.

Pour les cépages noirs :

Abouriou N, alicante henri bouschet N, arinarnoa N, bouchalès N, cabernet franc N, cabernet sauvignon N, chambourcin N, cinsaut , cot N, couderc N, courbu noir N, égiodola N, ékigaïna N, fer N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, Grolleau N, jurançon noir N, mérille N, merlot N, muscat de Hambourg N, négrette N, petit verdot N, plantet N, portan N, semebat N, syrah N, tannat N, valdiguié N, villard noir N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » 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.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes » complétée du nom de l'unité géographique « Sables de l'Océan » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 50 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.

7 – Transformation

Pour les vins rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Landes », les cépages baroque B, Ugni Blanc B et colombard B peuvent être introduits en assemblage à la vinification, dans la limite de 20% maximum.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'IGP « Landes » complétée par l'unité géographique plus petite « Sables de l'Océan » sont :

- élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. La mise en bouteille est réalisée au moins deux mois après la première fermentation,
- conservés en bouteille sur lies pendant au moins neuf mois dans la même entreprise à partir de la constitution de la cuvée,
- séparés des lies par dégorgement.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique correspond au département des Landes, dans le Sud-Ouest de la France. Elle est bordée à l'ouest par l'océan Atlantique sur plus de 100 kilomètres. Connue pour la forêt de pins qui couvre les deux tiers de sa surface et pour ses plages immenses, le département des Landes présente aussi une grande diversité de paysages et de sols.

La frange littorale s'inscrit dans l'immense bande dunaire. Elle est constituée de dunes côtières et de plaines sablonneuses d'origine marine et éolienne, bordant l'océan. Les sols, très filtrants et de potentiel hétérogène en liaison avec la hauteur variable de la nappe phréatique, portent le vignoble des Sables de l'Océan.

Au nord et au centre, la pinède unifie les paysages. Elle recouvre les sables noirs dont les sols souvent podzolisés sont impropres à la viticulture. Plus à l'est, les paysages du Bas-Armagnac, au relief doux et mollement ondulé, s'étendent sur les sols limono-sableux qui couvrent la formation géologique des Sables Fauves sur laquelle s'est implanté le vignoble qui peut bénéficier de ce nom.

Au sud, la Chalosse est à dominante agricole. Située entre l'Adour et le Béarn, elle est caractérisée par un relief légèrement ondulé, ayant tendance à s'élever progressivement vers le sud et l'est. Le paysage est principalement composé de coteaux et de vallées dissymétriques. Les sols de la Chalosse, très variés mais généralement lessivés et à tendance acide, sont souvent enrichis en éléments grossiers (graviers ou galets).

Enfin au sud-est des Landes, les Côtes de l'Adour situées à la frontière des Pyrénées-Atlantiques et du Gers, offrent un paysage vallonné. Les sols sur sables fauves, parfois enrichis en graviers, y côtoient des sols argilo-calcaires et des sols superficiels très riches en galets qui colluvionnent sous les nappes alluviales anciennes.

Le climat de l'ensemble de la zone, à dominante océanique humide, bénéficie d'une grande douceur tout au long de l'année, grâce à sa position méridionale et sa proximité de l'océan. Les températures de l'été peuvent être élevées, surtout à l'est de la zone. L'automne apporte encore beaucoup de belles journées ensoleillées et chaudes, grâce à l'action du vent du sud, de type Fœhn.

8.2 – Spécificité du produit

Le vignoble landais est déjà présent au début du moyen-âge. Dès le XIIIème siècle, les vins de la Chalosse rejoignent Saint-Sever, extrémité supérieure du cours navigable de l'Adour, puis l'océan et l'Angleterre. A cette même période, l'embouchure de l'Adour situé à Capbreton à vu la naissance du vin de sable, associé au vignoble du Marensin. Au siècle suivant, l'embouchure de l'Adour se déplace vers le port du Pleck (aujourd'hui vieux Boucau qui veut dire vieille embouchure en gascon).

Ce commerce s'intensifie considérablement au XVIème et XVIIème siècles et s'étend aux vins de toutes les Landes. L'intense commerce nécessite l'aménagement du port de Mugron, qui va devenir l'entrepôt général des vins de toute cette région. La qualité de ces vins, surtout les blancs, est reconnue et leur renommée s'étend dans le pays, ainsi que dans le nord de l'Europe, vers où une exportation active se développe. Au XVIIème siècle toujours, le « Guide du pèlerin de Saint Jacques de Compostelle » indique que les pèlerins, après avoir traversé les Landes arrivaient en Gascogne « riches en pain blanc et en excellent vin rouge ». Cette période correspond à l'apogée des vins des Landes.

Les guerres de la Révolution et de l'Empire bloquant le commerce maritime, puis la dévastation provoquée par le Phylloxéra et les maladies cryptogamiques font reculer ce vignoble.

Au cours du XXème siècle les producteurs reconstruisent un vignoble tourné vers la distillation, et qui se diversifie ensuite, quand la production d'Armagnac recule. Des petits vignobles basés sur un encépagement diversifié et qualitatif se développent depuis la seconde partie du XXème siècle surtout dans les zones correspondant aux unités géographiques « sables de l'océan », « sables fauves », « Chalosse » et « Coteaux de l'Adour ». Le vin de pays des terroirs landais est reconnu par décret le 22 janvier 1988.

La production, stable depuis le début des années 2000, atteint environ 15 000 hectolitres par an sur l'ensemble du département des Landes. Les vins rouges représentent 40% de la production, les vins blancs secs et moelleux 35% et les vins rosés 25%. Les vins sont élaborés par l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que Baroque B, Chenin B, Colombard B, Ugni Blanc B, Gros et Petit Manseng B, Arriloba B pour les blancs, Tannat N, Merlot N, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Fer N, Egiloba N pour les rouges et rosés. Des cépages de renommée internationale (Chardonnay B, Sauvignon B, Pinot N) sont associés à ces cépages locaux pour permettre l'élaboration de produit originaux et attractifs. Parmi ces cépages, certains se prêtent parfaitement à

l'élaboration de vins mousseux de qualité. Il s'agit généralement de vins simples et francs, aromatiques. De plus, la zone des Sables de l'Océan présente des caractéristiques pédologiques spécifiques. Les vignes s'y implantent de façon hétérogène et arrivent donc à des niveaux de productions très variables à l'intérieur d'une même parcelle. Elles ont ainsi un rendement agronomique plus limité.

Le vignoble landais comporte aujourd'hui plus de 2.200 hectares de vignes. Plus de 1100 agriculteurs exploitent de la vigne. Une spécialisation des ateliers s'est effectuée depuis 20 ans entrainant une concentration et un agrandissement des ateliers viticoles. Une grande partie de la production est vinifiée par une cave coopérative des Landes et par une vingtaine d'exploitations individuelles. Deux caves coopératives du Gers, situées à proximité immédiate du département des Landes produisent également du vin des Landes provenant de la zone des Sables Fauves.

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

Dans un contexte climatique marqué par la douceur, et très favorable à la viticulture, la diversité des situations pédologiques et géologiques des Landes a permis le développement ancien d'un vignoble composé de très nombreux cépages locaux. Ils sont accompagnés, depuis la reconstitution post-phylloxérique, par des cépages de renommée mondiale. Ensemble, ils permettent l'élaboration d'une large palette de produits d'un niveau qualitatif reconnu.

Parmi ceux-ci, les vins des Sables de l'Océan tirent leur spécificité des caractéristiques originales des sols de ce secteur et du savoir-faire des vignerons, qui s'exprime notamment dans l'assemblage des vins et/ou de raisins issus de parcelles très hétérogènes.

Cette notoriété s'appuie sur une histoire très ancienne, construite autour d'un flux commercial qui a duré plusieurs siècles avec l'Angleterre et les pays du nord de l'Europe. Cette notoriété a bénéficié également du passage des très nombreux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle sur les terres landaises.

Les Landes, grâce à ses plages, son climat doux et son image intimement liée au bien-vivre et à la gastronomie attirent aujourd'hui de très nombreux touristes. Qu'ils soient français ou originaires du nord de l'Europe, les vins locaux font partie de leur approche de la culture landaise. Ces vins, souvent simples et francs, entrent parfaitement dans ce mode de consommation estival et festif.

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 « Landes » 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)	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 CHARGE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est QUALISUD : Agropôle - 47310 ESTILLAC

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.