CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« COMTÉ TOLOSAN »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 16 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Comté Tolosan », initialement reconnue vin de pays du « Comté Tolosan » par le décret du 6 avril 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.3 - Description organoleptique des vins

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

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

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

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

4 – Zones géographiques dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

4.1 – Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » sont réalisées dans les départements suivants : Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est constituée par les départements limitrophes de la zone géographique suivants : Aude, Corrèze, Dordogne, Gard, Gironde, Haute-Loire, Hérault, Lozère, Puy-de-Dôme et Pyrénées-Orientales.

5 – Encépagement

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

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

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

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

6 – Rendement maximum de production

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

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

7 – Transformation

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

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

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

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

déposées par le réseau hydrographique. La situation des vignobles de bordure est plus variée : causses secondaires au nord, terrains primaires ou métamorphiques des contreforts du Massif Central à l'est, et nature géologique complexe des piémonts pyrénéens au sud.

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

8.2 – Spécificité du produit

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Carrefour entre Atlantique et Méditerranée, lieu privilégié de passage et d'échanges, le vignoble régional s'est développé et enrichi au cours de sa longue histoire. Issue d'une grande variété de territoires et de cépages (principalement colombard, ugni blanc, sauvignon blanc, chardonnay, mauzac blanc, muscadelle, len de l'el, gros manseng, petit manseng, sémillon, pour les vins blancs et merlot, gamay, tannat, syrah, fer servadou, duras, cabernet sauvignon et cabernet franc, cot, pinot noir, negrette pour les vins rouges et rosés), l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est le reflet de la diversité et de la richesse des vins du Sud-Ouest.

Le nom de « Comté Tolosan » provient de la capitale régionale Toulouse, capitale des vins du Sud Ouest. Ce fut le deuxième vin de pays régional à être reconnu en France. Depuis cette reconnaissance, la production a régulièrement augmenté, passant de 15 000 hl en 1990 à 150 000 hl en 2000 pour avoisiner les 220 000 hl en 2008.

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

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

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

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

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

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

2 – Principaux points à contrôler

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

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

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est QUALISUD,

15 avenue de Bayonne - 40500 ST SEVER

TEL. : 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

« ISERE »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 16 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

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

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

- « Balmes dauphinoises»
- « Coteaux du Grésivaudan »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

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

3.2 – Normes analytiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Isère » complétée ou non des unités géographiques définies au point 2 du présent cahier des charges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 9.5% vol.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins blancs produits sont majoritairement des vins secs, remarquables par leur fraîcheur et leur finesse aromatique. Ils peuvent parfois se présenter sous forme de vins liquoreux. Dans les régions du Grésivaudan et des Balmes Dauphinoises les vins blancs restent marqués par une minéralité et des arômes de fleur blanche, doublée d'un bon équilibre gras/acidité

Les vins rouges présentent majoritairement des notes de fruits spécifiques du ou des cépages utilisés. Dans les dénominations du Grésivaudan et des Balmes Dauphinoises la palette aromatique peut s'élargir suivant les cépages, passant par des notes épicées, avec une structure tannique importante et un potentiel couleur supérieur.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 Zone géographique de production

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

La récolte des raisins, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Isère » complétée du nom de l'unité géographique «Balmes Dauphinoises » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Isère :

Annoisin-Chatelans, Aoste, Arandon, Bourgoin-Jallieu, Bouvesse-Quirieu, Brangues, Cessieu, Charrette, Chimilin, Corbelin, Courtenay, Crémieu, Chozeau, Creys-Mépieu, Dizimieu, Dolomieu, Fayerges-de-la-Tour, La Balme-les-Grottes, Hières-sur-Amby, Leyrieu, Moras, Optevoz, Parmilieu, Granieu, La Chapelle-de-la-Tour, Les Avenières, Le Bouchage, Montalieu-Vercieu, Montcarra, Morestel, Passins, Porcieu-Amblagnieu, Rochetoirin, Romagnieu. Ruy, Saint-Alban-de-Roche, Saint-Baudille-de-la-Tour, Saint-Chef, Saint-Hilaire-de-Brens, Saint-Romain-de-Jalionas, Saint-Savin et Salagnon.Saint-Sorlin-de-Morestel, Saint-Marcel-Bel-Accueil, Saint-Victor-de-Morestel, Sermérieu, Siccieu-Saint-Julien-et-Carisieu, Soleymieu, Trept, Vasselin, Vénérieu, Vernas, Vertrieu, Veyrins-Thuellin, Veyssilieu, Villemoirieu, Vézeronce-Curtin, Vignieu.

La récolte des raisins, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Isère » complétée du nom de l'unité géographique «coteaux du Grésivaudan » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Isère :

Allevard, Barraux, Beaucroissant, Bernin, Biviers, Chamrousse, Chapareillan, Charnècles, Claix, Corenc, Coublevie, Cras, Crolles, Domène, Fontaine, Froges, Gières, Goncelin, Hurtières, Izeaux, la Buisse, La Buissière, La Chapelle-du-Bard, La Combe-de-Lancey, La Flachère, La Murette, La Pierre, La Rivière, La Terrasse, La Tronche, Laval, Le Champ-près-Froges, Le Cheylas, Fontanil-Cornillon, Le Gua, Le Moutaret, Le Pont-de-Claix, Le Touvet, Le Versoud, Les Adrets, Lumbin, Meylan, Moirans, Montbonnot-Saint-Martin, Morêtel-de-Mailles, Morette, Murianette, Noyarey, Poliénas, Pontcharra, Quincieu, Réaumont, Renage, Revel, Rives, Saint Egrève, Saint Etienne de Crossey, Saint Martin de Vinoux, Saint-Blaise-du-Buis, Saint-Cassien, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Saint-Ismier, Saint-Jean-de-Moirans, Saint-Jean-le-Vieux, Saint Martin, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Paul-de-Varces, Saint-Paul-d'Izeaux, Saint-Pierre-d'Allevard, Saint-Quentin-sur-Isère, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sassenage, Seyssinet-Pariset, Seyssins, Tencin, Theys, Tullins, Varces-Allières-et-Risset, Vatilieu, Venon, Veurey-Voroize, Vif, Villard-Bonnot, Voiron, Voreppe, Vourey

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 « Isère » complétée ou non par le nom d'une unité géographique plus petite visée au point 2 est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique :

-Département de l'Ain : arrondissements de Bourg en Bresse et Belley,

-Département des hautes Alpes : arrondissement de Briançon et Gap,

-Département de l'Ardèche : arrondissement de Tournon,

-Département de la Drôme : arrondissements de Valence et Die,

-Département de la Loire : arrondissement de Saint Etienne,

-Département du Rhône : arrondissement de Lyon,

-Département de la Savoie : arrondissements de Chambéry et de Saint Jean de Maurienne.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Isère » complétée ou non par le nom d'une unité géographique plus petite visée au point 2 sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

Pour la production de vins rouges et rosés : Etraire de la Dui N, Gamay Noir à jus blanc, Joubertin N, Mècle N, Pinot N, Persan N, Mondeuse N, Syrah N, Servanin N, Corbeau N

Pour la production de vins blancs : altesse B, Arvine B, Chardonnay B, Jacquère B, Verdesse B, Pinot Gris, Viognier B, Roussanne B, Velteliner rouge précoce, mondeuse B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Isère » complétée ou non du nom de l'unité géographique « balmes dauphinoise » ou « coteaux du Grésivaudan »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 – Mesures transitoires

Par dérogation au point 5, les vignes plantées en cabernet sauvignon N, merlot N, aligoté B, gamay chaudenay et gamay de bouze à la date d'homologation du présent cahier des charges pourront continuer à être revendiquées en IGP « Isère » complétée ou non du nom des unités géographiques plus petites définies au point 2 pendant un délai de vingt cinq ans.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'IGP Isère se situe dans le quart sud-est de la France. Limitrophe de l'Italie, son territoire appartient à la région Rhône Alpes. Cette IGP présente deux zones principales :

- les coteaux du Grésivaudan tirent leur nom de la vallée du Grésivaudan. Le vignoble s'est développé sur les coteaux des contreforts du massif de la Chartreuse, de Belledonne, et du Vercors, qui présentent des terroirs propices à la vigne avec une exposition principale sud-est bénéficiant d'un bon ensoleillement qui en été donne des journées parmi les plus chaudes de France (Grenoble) et des nuits fraîches (fraîcheur qui descend des massifs). Les sols rencontrés sont majoritairement constitués de terrasses glacières contenant des éléments morainiques et d'éboulis argilo-calcaires très filtrants.

- au nord-est de Bourgoin-Jallieu, entre Crémieu et La Tour-du-Pin, le relief offre une série de vallons parallèles orientés d'est en ouest, offrant des coteaux exposés au sud bénéficiant d'un micro-climat très chaud. Les sols sont argilo-calcaire siliceux, sablo limoneux, graveleux à galets roulés, d'origine sédimentaire récente. Par ailleurs, les collines mollassiques du bas Dauphiné sont des collines (fin du tertiaire), composés de mollasse (grès en formation), de graviers, poudingues... Entre ces collines, se dessinent des plateaux calcaires d'époque secondaire jurassique, tel le plateau de l'Isle de Crémieu.

L'Isère présente un climat continental à influence méditerranéenne, contrasté d'une saison à l'autre, mais aussi parfois d'un jour à l'autre, par de fortes amplitudes thermiques.
Le début de cycle de pousse de la vigne est tardif mais est largement compensé par les chaleurs estivales. La région est assez ventée. La « bise » (vent du nord) et le « vent du midi » sont les vents dominants de la région. La pluviométrie annuelle se situe autour de 900 mm et le nombre d'heures d'ensoleillement est de 2050 heures par an.

Ces conditions parfois extrêmes, ont amené les vignerons à implanter le vignoble dans des sites choisis car présentant les conditions requises pour la culture de la vigne. Le vignoble de l'Isère se présente donc sous forme de petits îlots géographiques dans lesquels la vigne trouve des conditions de maturité optimales.

8.2 – Spécificité du produit

Dans les années 1850, il y avait environ 33 000 ha de vignes en Isère, plantées avec de nombreux cépages autochtones dont certains sont encore cultivés aujourd'hui.

Dans les années 1930, quatre caves coopératives ont été construites d'une capacité de 12.000 hl permettant ainsi le développement des volumes produits.

Les viticulteurs s'attachent à produire des vins de qualité. La commercialisation en est assurée dans les villes de Lyon, de Grenoble ainsi que dans leurs alentours offrant ainsi des débouchés assurés pour la consommation de leurs produits.

Les vins peuvent être issus d'un seul cépage ou faire l'objet d'assemblage.

La production principale reste le vin blanc avec 65% des volumes.

En 2009, la production annuelle est d'environ 3 000 hl. Mais l'IGP « Isère » poursuit son développement, facilité par l'afflux des touristes dans les stations voisines de montagne.

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

Depuis la moitié du XXème siècle, les vignerons isérois ont travaillé pour améliorer la qualité de leurs produits en s'appuyant sur une longue tradition viticole, notamment l'utilisation de cépages locaux qui est source de diversité et d'originalité des produits. Toutefois, pour tenir compte des exigences des consommateurs, les vignerons de l'Isère utilisent aussi seuls ou en assemblage les cépages de vignobles voisins tels que le chardonnay, le gamay et le pinot afin de compléter leur offre.

Compte tenu de la diversité climatologie, topographique, et pédologique, les viticulteurs de l'Isère produisent des vins blancs mais aussi des vins rouges. Les vins blancs sont majoritairement secs, frais et présentent une finesse aromatique. Lorsque les conditions climatiques le permettent, les vignerons élaborent des vins liquoreux, issus de raisins récoltés à surmaturité. Les vins rouges sont fruités mais présentent aussi un bon potentiel de garde.

Au sein de l'IGP « Isère » les zones « Balmes Dauphinoises » et « Coteaux du Grésivaudan » se distinguent.

Dans le secteur du Grésivaudan, la grande amplitude thermique qui caractérise cette petite région permet d'élaborer des vins blancs marqués par une minéralité et des arômes de fleur blanche et d'agrumes. La palette aromatique des vins rouges peut s'élargir suivant les cépages passant par des notes épicées, avec une structure tannique importante.

Dans le secteur des Balmes Dauphinoises, le climat septentrional préalpin marqué par la chaleur estivale, associé à une pluviométrie moyenne permet un cycle végétatif assez court, intense et typique du Dauphiné. Ce terroir est donc particulièrement propice à la production de vins blancs. Cette typicité climatique associée à un sol graveleux, peu argileux (argile simple) permet de produire des vins blancs ayant une belle maturité, une belle rondeur, un beau volume, permettant une dégustation rapide, après leur vinification et leur mise en bouteille. Avec un potentiel de garde moyen, les vins blancs conservent un bon équilibre gras/acidité. Les vins rouges sont quant à eux plus délicats et sont de préférence à déguster dans leur jeunesse. Néanmoins, ils peuvent aussi être des vins de garde. Le potentiel de couleur est particulièrement intéressant et important.

Les différences organoleptiques relevées dans les vins traduisent l'importance du choix des sites viticoles par les vignerons pour obtenir l'expression finale souhaitée dans leurs produits. Le soin apporté à la sélection de ces sites a conduit à tirer le meilleur profit d'un milieu naturel aux fortes contraintes climatiques mais a été générateur de produits particuliers.

Cette diversité des situations climatiques a toujours permis aux vignerons de l'Isère d'élaborer une large palette de vins que les consommateurs ont appris à apprécier. Cette caractéristique a construit la réputation des vins de l'Isère, issus de ces longs et patients efforts pour adapter en permanence l'encépagement aux contraintes fortes du milieu.

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	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

« CÔTES DE MEUSE »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 16 novembre 2011

I - CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'Indication Géographique Protégée « Côtes de Meuse », initialement reconnue en Vin de Pays des Côtes de Meuse par le décret du 14 octobre 2006, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 - Mentions complémentaires

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

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

3 - Description des produits

3.1 – Type de produits

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

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

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

3.2 – Description organoleptique des vins

Les vins blancs sont issus de quatre cépages : l'auxerrois, le chardonnay, le pinot blanc et le pinot gris. Ils constituent des vins frais et généreux dotés d'une robe or cristalline. Les vins sont fruités avec l'auxerrois et le pinot blanc, floraux et épicés avec le chardonnay ou structurés et gras avec le pinot gris.

Les vins rosés ou gris sont en général issus d'assemblage à dominante gamay, auquel s'ajoutent pinot noir et auxerrois. Ils ont une couleur saumonée, sont légers et développent un nez frais et expressif qui évoque des arômes de petits fruits rouges et d'agrumes.

Les vins rouges sont issus des deux cépages pinot noir et gamay, seuls ou en assemblage. Ils se caractérisent généralement par des arômes de fruits rouges, auxquels s'ajoutent des arômes finement épicés avec le vieillissement.

3.3 – Normes analytiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Meuse » doivent présenter un titre alcoométrique volumique acquis minimum à 9 % vol.

4 - Zones 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 « Côtes de Meuse » sont réalisés sur le territoire des communes suivantes du département de la Meuse :

Billy-sous-les-Côtes, Buxerulles, Buxières-sous-les-Côtes, Creuë, Combres-sous-les-Côtes, Hannonville-sous-les-Côtes, Hattonchâtel, Hattonville, Herbeuville, Heudicourt-sous-les-Côtes, Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Thillot, Trésauvaux, Viéville-sous-les-Côtes, Vigneulles-lès-Hattonchâtel.

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 Meuse » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique :

Département de la Meuse : Arrondissements de Commercy et de Verdun

Département de la Meurthe-et-Moselle : arrondissements de Briey et de Toul

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges : pinot noir N, gamay N.
- pour les vins rosés ou gris : pinot noir N, gamay N, auxerrois B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.
- pour les vins blancs : auxerrois B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

6- Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Meuse » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 86 hectolitres pour les vins rouges, 92 hectolitres pour les 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 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'IGP « Côte de Meuse » est située dans le département de la Meuse au sein du Parc Naturel Régional de Lorraine dans le Nord-Est de la France. Elle s'étend le long de la cuesta dans la région naturelle des « Côtes de Meuse ». Cette petite région, qui a donné son nom à cette indication géographique protégée, s'inscrit dans un paysage caractérisé par un vignoble de coteau surligné par un front de côte boisé, un pied de côte en vergers et s'ouvrant sur une plaine

(plaine de la Woëvre) à vocation céréalière et d'élevage. L'IGP « Côtes de Meuse » regroupe 15 communes situées sur le front et le talus des Côtes de Meuse, qui portent près de 40 ha de vignes.

Le vignoble est installé principalement entre 260-270 et 310-350 mètres d'altitude.

Cette région des Côtes de Meuse est sous l'influence du climat dit de type continental tempéré. L'influence des vents océaniques est nuancée par la topographie et par l'exposition du lieu considéré. Les coteaux orientés principalement à l'Est et au Sud des Côtes sont protégés des vents dominants. Les hivers y sont froids et secs (température moyenne inférieure à 3℃ – normales 1986-2010) et les gelées printanières peu fréquentes. Les étés sont marqués par de faibles chaleurs, les températures moyennes avoisinant les 18℃ au plus chaud de l'été (moyenne de juillet – normales 1986-2010), et souvent peu orageuses. Les automnes sont souvent très ensoleillés.

Le vignoble des Côtes de Meuse trouve des conditions idéales d'implantation sur le talus bien exposé de la cuesta. Ce dernier est développé sur marnes jurassiques (Oxfordien). Les marnes sont recouvertes d'éboulis calcaires provenant du front de côte sus-jacent, mêlés à des argiles issues de l'altération des marnes.

7.2 - Spécificité du produit

Dans les Côtes de Meuse, la viticulture est pratiquée de façon régulière depuis le Moyen Age. Après une phase d'important déclin à la fin du 19ème siècle, semblable à celui subi par l'ensemble du vignoble lorrain, le « Pays sous les Côtes » où est ancré l'actuel vignoble, restait la seule région viticole en Meuse.

Ernest Millet classe en 1936, dans son ouvrage sur l'Elevage du Mouton et la Culture de la Vigne dans le département de la Meuse, le « Pays sous les Côtes » dans les riches contrées à vigne.

En 1974, une nouvelle dynamique est impulsée par un noyau de jeunes vignerons qui replantent et expérimentent les cépages les mieux adaptés à leur vignoble. Ce travail sera reconnu à travers l'obtention de la dénomination « Vin de Pays des Côtes de Meuse » en 1981.

L'IGP Côtes de Meuse se décline en vins tranquilles, secs, blancs, rosés ou gris, et rouges, dont environ la moitié portent une mention de cépages. Les cépages utilisés sont particulièrement bien adaptés au secteur septentrional des Côtes de Meuse, et sont majoritairement des cépages réputés pour leur finesse et leur élégance aromatique.

Les vins blancs sont issus de quatre cépages : l'auxerrois, le chardonnay, le pinot blanc et le pinot gris. Ils constituent des vins frais et généreux dotés d'une robe or cristalline. Selon le cépage, les vins seront élégants et fruités avec l'auxerrois et le pinot blanc, floraux et épicés avec le chardonnay ou structurés et gras avec le pinot gris.

Les vins rosés ou gris sont en général issus d'assemblage à dominante gamay, auquel s'ajoutent pinot noir et auxerrois. Obtenus par pressurage direct, ils ont une couleur saumonée, sont légers et développent un nez frais et expressif qui évoque des arômes de petits fruits rouges et d'agrumes.

Les vins rouges sont issus des deux cépages pinot noir et gamay, seuls ou en assemblage. Ils se caractérisent généralement par des arômes de fruits rouges, auxquels s'ajoutent lors du vieillissement, des arômes finement épicés.

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

La particularité géomorphologique de la zone géographique a permis aux hommes d'implanter des vignes à la limite septentrionale de la culture de la vigne. Les expositions Est et Sud et la topographie garantissent un maximum d'ensoleillement et une protection contre les vents dominants essentielle aux vignobles septentrionaux. Les sols argilo-calcaires et caillouteux assurent à la fois réserve hydrique et bon ressuyage, ce dernier étant favorisé par la pente naturelle des coteaux.

Pinot noir, auxerrois et chardonnay, principaux cépages présents dans le vignoble, sont particulièrement bien adaptés par leur précocité aux conditions climatiques de la région. Les vins

rosés, gris et blancs développent leur pleine palette aromatique, leur fraîcheur et leurs notes florales ou fruitées, sur les sols argilo-calcaires et caillouteux, justement reconnus sur le talus de la cuesta. La délicate minéralité des vins rouges à base de pinot noir, notamment, révèle leurs origines calcaires.

Depuis la reconnaissance des Côtes de Meuse en « Vin de Pays » il y a une trentaine d'année, la production de l'IGP « Côtes de Meuse » s'accroît chaque année. Ceci encourage le développement de l'économie viticole autour de ce segment de production, et participe activement à l'authenticité de la petite région naturelle que constituent les Côtes de Meuse.

Toutes les exploitations interviennent de la récolte à la mise en marché et font vivre l'IGP, avec une part majoritaire de vente auprès des particuliers. Les producteurs ont réalisé d'importants investissements pour rénover leur outil de vinification et accéder ainsi à une qualité constante et reconnue de leurs vins.

Les vignerons des Côtes de Meuse ont conservé le caractère et la tradition viticole de cette petite région. Bénéficiant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins s'appuie sur la particularité de ces vignes implantées en zone septentrionale qui en retour, permettent d'entretenir le dynamisme du tissu économique et social de cette zone.

L'IGP « Côtes de Meuse » concourt ainsi au maintien du vignoble dans un secteur septentrional. Il est un élément structurant de la vie des villages et de l'aménagement du territoire ainsi que du tourisme de cette petite région.

11 – 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 DECLARATIVES

1 - Déclaration d'identification

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

B – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

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 et critères spécifiques)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (dont un 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 chargée du contrôle est,

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

12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93 555 Montreuil-sous-Bois cedex
Standard : 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 DU LIBRON »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 16 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 Libron», initialement reconnue vin de pays des Coteaux du Libron 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 du Libron» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

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

L'indication géographique protégée « Coteaux du Libron» peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Les coteaux de Béziers ».

3 – Description des produits

3.1 Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux du Libron» 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 du Libron » présentent un TAV acquis minimum de 9% vol.

3.3– Description organoleptique des vins

Les techniques de vinification, la variété des cépages et le sens de l'innovation des vignerons contribuent à de nombreuses combinaisons, variations et intensités aromatiques bien marquées.

Les vins rouges présentent des caractéristiques primaires avec une prédominance des notes fruitées. Les tannins sont doux et fins, la structure peut être légère ou plus consistante mais toujours accompagnée de rondeur surtout au niveau de la finale, douce et sans astringence excessive.

Les vins blancs et rosés développent des notes aromatiques également primaires avec une dominante de fruits et fleurs. L'équilibre est assuré par une acidité suffisante et adaptée à la concentration du vin afin de présenter de la fraîcheur en bouche.

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

Bassan, Béziers (à l'exclusion des sections AI, AH, AK, AL, AM, AV, AW, AX, AY, AZ, BC, BD (rive gauche du Lirou), BM, BN, BT, BV), Boujan-sur-Libron, Cers, Corneilhan, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, Pailhès, Portiragnes, Sauvian, Sérignan, Servian (section C1), Thézan-lès-Béziers (rive gauche de l'Orb), Valras, Vendres (commune en totalité à l'exception de la section BR), Vias, Villeneuve-lès-Béziers.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Libron» complétée du nom de l'unité géographique « Les coteaux de Béziers » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Bassan, Béziers (à l'exclusion des sections AI, AH, AK, AL, AM, AV, AW, AX, AY, AZ, BC, BD (rive gauche du Lirou), BM, BN, BT, BV), Boujan-sur-Libron, Cers, Corneilhan, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, Pailhès, Portiragnes, Sauvian, Sérignan, Servian (section C1), Thézan-lès-Béziers (rive gauche de l'Orb), Vendres (commune en totalité à l'exception de la section BR), Vias, Villeneuve-lès-Béziers.

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 du Libron » est constituée par l'arrondissement de Béziers.

5 – Encépagement

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

Alicante Henri Bouschet N, Aramon gris G, Aramon N, Aranel N, Arinarnoa N, Aubun N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan N,Carmenère N, Chenanson N, Cinsaut N, Clairette rose Rs, Cot N, Egiodola N, Fer N, Gamay N, Ganson N, Grenache gris G, Grenache N, Jurançon noir N, Lledoner pelut N, Manseng noir N, Maréchal Foch N, Marselan N, Mauzac rose Rs, Merlot N, Meunier N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscardin N, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains roses Rs, Muscat de Hambourg N,Négrette N,Nielluccio N, Petit Verdot N, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Plant droit N, Portan N, Rivairenc N, Sauvignon gris G, Savagnin rose Rs,Sciaccarello N, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret gris G,Terret noir N

Altesse B, Alvarino B,Aramon blanc B, Arriloba B, Arvine B, Aubin B, Aubin vert B, Auxerrois B, Bourboulenc B, Carignan blanc B, Chardonnay B, Chasan B, Chenin B, Clairette B, Colombard B, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Gros Manseng B, Jurançon blanc B, Macabeu B, Marsanne B, Mauzac B, Melon B, Merlot blanc B, Mondeuse blanche B, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Muscat cendré B,Parellada B, Petit Manseng B, Picardan B, Pinot blanc B, Piquepoul blanc B, Riesling B, Roussanne B, Sauvignon B, Sémillon B, Sylvaner B, Terret blanc B, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Viognier B.

6 – Rendement *maximum de production*

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Libron » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 110 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 pour les vins rouges, rosés et blancs au-delà de ces rendements maximum de production.

7– Lien avec la zone géographique

7.1- Spécificité de la zone géographique

Le nom de l'IGP « Coteaux du Libron » se réfère à un fleuve long de 44 km, le Libron, qui s'écoule depuis les contreforts des Cévennes jusqu'à la Méditerranée. Le Libron se forme au pied du château et du village de Laurens, aux portes du vignoble de Faugères. Après avoir coulé vers le sud en direction de Béziers, il bifurque vers le sud-est pour déboucher dans la mer à proximité du village de Vias.

L'aire de l'IGP s'étend de part et d'autre du Libron dans un paysage ouvert rythmé par la présence de petites collines fréquemment surmontées par un bosquet de pins.

Les marnes et les colluvions qui recouvrent la partie nord de la zone ont été formées pendant l'ère tertiaire (bassin miocène de l'Hérault). Au sud de la zone, les dépôts alluvionnaires de l'ère quaternaire dominent, notamment sous forme de terrasses de l'époque villafranchienne. Les sols sableux représentent des surfaces importantes grâce à une formation géologique remarquable atteignant 40 m d'épaisseur, les sables de Corneilhan. 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 du Libron » bénéficie d'un climat méditerranéen propice à la culture de la vigne grâce à des étés chauds et secs et à 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. Dans la partie de l'aire proche de la mer, le vent marin exerce une influence modératrice en période de fortes chaleurs.

La pluviométrie peut varier de 400 mm à 800 mm sur l'ensemble de la zone, ce qui impose une attention particulière au choix des cépages en fonction de leur résistance à la sécheresse.

7.2 - Spécificité du produit

Les terres de la haute et moyenne vallée du Libron ont été jusqu'au XIXème siècle vouées à la polyculture traditionnelle en Languedoc : oliviers, vignes et champs complantés.

La fin du XVIIIème siècle voit le développement de la plantation de vignes.

Au milieu du XIXème siècle le raccordement des lignes de chemin de fer permet l'exploitation intensive de la vigne. Le vignoble s'étend très rapidement et une production importante de vins légers destinés à la consommation courante est expédiée par trains entiers vers les centres urbains et industriels.

Après 1950, débute une période marquée par le déclin de la consommation de vin et la diminution des volumes en provenance d'Afrique du Nord. Un effort considérable est alors engagé par les vignerons languedociens pour reconvertir les vignobles vers une production à plus faibles rendements et répondant mieux au goût des consommateurs.

La production de vins de pays, initiée dans les années 1970, est reconnue par décret en 1982 et se développe rapidement. A l'heure actuelle, la production d'IGP Coteaux du Libron est partagée entre 5 caves coopératives et 15 caves particulières. Selon le choix personnel de chaque producteur, la commercialisation sous l'IGP « Coteaux du Libron » est effectuée en proportions variables entre les deux types de vins suivants :

- les vins issus de l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que grenache, carignan, cinsault, mourvèdre, ainsi qu'avec des cépages réputés, originaires d'autres régions viticoles,

- 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.

L'assemblage de cépages traditionnels avec des cépages d'autres régions offrent de nouvelles perspectives pour diversifier l'offre et répondre à de nouvelles attentes des consommateurs.

Grâce à leur savoir-faire, les producteurs donnent à l'ensemble de cette production une identité forte qui a séduit les consommateurs.

Le volume vinifié pour la revendication en IGP « Coteaux du Libron » tourne autour de 25 000 hl par an.

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

Depuis plusieurs décennies, les vignerons des « Coteaux du Libron », coopérateurs ou vignerons indépendants, ont impulsé une dynamique nouvelle. Ils ont développé une activité viticole en mettant en valeur les sols et le climat de la zone et en utilisant la diversité des cépages, alliée aux pratiques œnologiques les mieux adaptées. En effet, la diversité des sols permet d'obtenir des produits fortement individualisés.

Grâce à la diversité des terroirs qui longent la vallée du Libron, les vignerons ont su promouvoir les cépages traditionnels par des assemblages judicieux avec certains cépages des vignobles voisins parfaitement implantés dans cette zone particulièrement bien adaptée à la culture de la vigne.

La production de l'IGP se distingue par une proportion élevée de vins rosés, presque autant que celle de vins rouges. Les perspectives du marché encouragent à développer la production de ces vins rosés agréables à boire.

La vente régulière d'une partie significative de la production à des clients étrangers (Bénélux, Allemagne, Royaume-Uni) témoigne de la réputation de l'IGP « Coteaux du Libron ».

Les communes du proche Biterrois sont essentiellement viticoles, l'activité touristique et festive (plages, patrimoine, féria de Béziers etc.) sont des alliés de choix pour la mise en valeur des vins produits avec le souci d'être identifiés au territoire, comme le sont les vins de l'IGP « Coteaux du Libron ». Les vignerons s'impliquent également dans l'organisation des activités festives locales. Ce lien entre le tourisme et l'activité vigneronne est le pilier de la notoriété des vins des Coteaux du Libron.

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

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 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

« VALLÉE DU TORGAN »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 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 Torgan », initialement reconnue vin de pays du Torgan par le décret du 25 février 1987, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

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

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

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.

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

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » présentent une teneur en acidité volatile maximale de 13,26 meq/l (0,65 g/l exprimée en H2SO4), ou de 15,30 meq/l (0,75 g/l en H2SO4) pour les vins ayant terminé leur fermentation malolactique au stade du conditionnement.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins rouges présentent des robes plus ou moins soutenues. Tant sur le plan olfactif que gustatif, ils s'expriment par un caractère méditerranéen, alliant des notes de fruits rouges et de garrigues, qui évoluent souvent sur des nuances épicées. La structure varie en fonction de la maturité et des profils d'élaboration.

Les vins rosés présentent des robes allant du gris le plus clair, pour les vins gris de gris, au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés et des techniques de macération. Ces vins présentent une grande fraîcheur caractéristique de notes fruitées ou fleuries.

Les vins blancs présentent le plus souvent une robe jaune pale. Ils s'expriment avec équilibre, entre gras et fraîcheur, et exaltent des aromes fruités, en général de fruits blancs comme la pêche et l'abricot.

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 « Vallée du Torgan » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Paziols, Tuchan.

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 Torgan » est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique.

Département de l'Aude : Durban, Mouthoumet. Tuchan (communes de Cucugnan, Padern, Duilhac sous Peyrepertuse, Rouffiac des Corbières, Montgaillard, Maisons)

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

5 – Encépagement

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

Alicante Henri Bouschet N, Altesse B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon 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, Gamay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Macabeu B, 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 d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Portan N, Riesling B, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Semillon B, Sylvaner B, Syrah N, Tempranillo N, Terret blanc B, Ugni blanc B, Vermentino B, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges et de 90 hectolitres pour les vins rosés et blancs.

Les lies, les bourbes et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare en rouge et 10 hectolitres par hectare en blanc et rosé au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

A une trentaine de kilomètres de la mer Méditerranée à vol d'oiseau et à l'est du Massif des Corbières dans le département de l'Aude, situé au sud de la France en Languedoc-Roussillon, la zone géographique s'étend sur les communes de Tuchan et Paziols au pied de la montagne du Tauch qui culmine à 917 mètres d'altitude. Le paysage est constitué d'une zone centrale, « sorte de vallée », entourée de coteaux escarpés. La vigne est la principale culture et couvre plus de 1200 ha sur ces deux communes.

La limite au nord est marquée par le col d'extrême qui, une fois franchi, permet de poursuivre sa route vers Villeneuve. A l'est, le plateau calcaire de la Serre d'en Mouysset s'élève et fait front aux entrées

maritimes. Au sud, c'est par une route aux nombreux lacets qu'on accède à la limite du département des Pyrénées-Orientales. Enfin, l'accès vers l'ouest se fait par une gorge escarpée qui remonte le long du cours d'eau « le Verdouble » en direction du village de Cucugnan.

Le Torgan, qui a donné son nom à l'IGP « Vallée du Torgan », est un ruisseau qui s'écoule du Mont Tauch et conflue avec le Verdouble.

L'histoire géologique de cette zone est complexe et a donné naissance à une très grande multiplicité de sols. Parmi la vingtaine de sols ainsi définis, les plus représentés sont les schistes au nord de la zone, les colluvions calcaires ou grèzes au pied de la montagne de Tauch, les marnes du Trias, les poudingues ou conglomérats constitués de galets roulés sur les hauts de Paziols et l'est de Tuchan : tous présentent une pierrosité importante et une profondeur faible à moyenne. Enfin, la zone centrale est constituée de terrasses caillouteuses et sols argilo-calcaires dont la profondeur est plus importante.

Le climat est de type méditerranéen chaud et sec. Les précipitations annuelles sont en moyenne de l'ordre de 700 mm, les pluies se concentrant sur un nombre de jours limité à l'automne et au printemps et tombent souvent sous formes d'orages et d'averses violentes. L'ensoleillement est important. Un fort vent du nord appelé Tramontane (jusqu'à 200 jours de vent par an) peut souffler plusieurs jours consécutifs à plus de 80 km/h. Ce vent sec est un allié dans la lutte contre le mildiou durant la période végétative et limite les risques d'attaque par botrytis cinerea durant les vendanges.

7.2 - Spécificité du produit

Au cours du XIXème siècle, la vigne prend le pas sur les autres activités agricoles, notamment la culture des céréales et les oliviers mis à mal par de fortes gelées lors d'hivers très rigoureux.

Suite à la crise viticole de 1907, les vignerons s'organisent et construisent la cave coopérative de Tuchan en 1913 et celle de Paziols l'année suivante. Ce territoire est particulièrement propice à la culture de la vigne.

En février 1987, le vin de pays du Torgan est reconnu sur 5 communes du département pour se limiter depuis 1990 aux deux seules communes de Tuchan et Paziols pour des raisons de cohérence géographique et de caractéristique du produit.

L'encépagement de l'IGP « Vallée du Torgan » est adapté aux conditions écologiques du territoire, avec les cépages traditionnels méditerranéens, carignan et grenache noir en premier lieu, tous deux parfaitement adaptés à une forte réduction hydrique durant l'été et aux sols maigres et peu profonds des coteaux. D'autres cépages traditionnels, grenaches blancs et gris, maccabeu, cinsault, muscat d'Alexandrie et muscat à petit grain complètent la gamme.

Depuis une quinzaine d'années, il a été procédé à un travail de réencépagement en sélectionnant des cépages particulièrement adaptés aux sols et au climat de la zone. A ce jour, le Merlot joue un rôle prépondérant et a été implanté sur les sols les plus profonds, en particulier sur un secteur d'alluvions de Paziols longeant le Verdouble, permettant d'élaborer des vins apportant souplesse et finesse dans les assemblages. La plantation de Marselan sur les sols un peu plus maigres et de Syrah amène une puissance aromatique et une complexité au profil des vins.

Les règles de production strictement définies apportent une garantie de maturité des raisins et de qualité du produit.

Les cépages cueillis à pleine maturité apportent au vin concentration tout en gardant souplesse, fraîcheur et intensité du fruit. Les vins sont présentés soit en vins de cépages, soit en vins d'assemblage.

La production de vin du Torgan oscille entre 5.000 hL et 10.000 hL par an et est principalement assurée par la cave coopérative de Tuchan-Paziols et une cave particulière, les volumes produits étant très dépendants des conditions de sécheresse estivale.

La production concerne les 3 couleurs de vins mais compte majoritairement des vins rouges. Les vins rosés sont en développement constant avec une originalité de vins gris de gris élaborés essentiellement à partir de Grenache gris, très présent sur le territoire.

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

Les vins de l'IGP « Vallée du Torgan » présentent une identité forte qu'ils puisent dans les caractéristiques propres de la zone de production. La profondeur des sols faible à moyenne, un climat méditerranéen marqué, un vignoble de coteaux d'une altitude de 100 à 300 m garantissent une vigueur maîtrisée du végétal et une maturité en année moyenne décalée d'une dizaine de jours par rapport à la frange littorale.

Ces caractéristiques favorisent l'expression des cépages comme le Carignan et le Grenache qui, arrivant chaque année à pleine maturité, gagnent en concentration tout en gardant souplesse, fraîcheur et intensité du fruit. L'implantation de nouveaux cépages tels que Merlot, Marselan et Syrah a permis une meilleure valorisation des sols les plus profonds et apporte en assemblage élégance et finesse aux vins de la « Vallée du Torgan ».

Cette production de vins de la « Vallée du Torgan » bénéficie également de la dynamique d'entreprises qui disposent d'une force commerciale structurée pour faire valoir ce vin sur les marchés français traditionnels, en grande distribution, mais également sur les marchés à l'exportation.

Fort de ce réseau de distribution fortement attaché à sa zone de production, les vins de la « Vallée du Torgan » ont acquis ces 20 dernières années une réputation qui leur permet à ce jour d'envisager une augmentation de leur production pour répondre à la conquête de nouveaux marchés.

Marqueur essentiel du paysage, la vigne, culture quasi exclusive du territoire, rythme l'économie des 2 communes.

Le vignoble, constitué d'une mosaïque de petites parcelles, contribue fortement au maintien de milieux ouverts dans un paysage forestier sensible aux incendies et assure ainsi un rôle essentiel dans la conservation de la biodiversité.

L'ensemble des aménagements réalisés par les vignerons depuis plusieurs générations ont ainsi permis de promouvoir l'oenotourisme qui e retour favorise la notoriété des produits et leur valorisation.

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 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,
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

« ILE DE BEAUTE »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Ile de Beauté » 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 « Ile de Beauté » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

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

La part des vins rosés est croissante et représente environ 50% de la production. Les palettes aromatiques et la déclinaison des nuances « rosé » sont variées, avec néanmoins une tendance aux arômes marqués et, pour la couleur, à la pâleur.

Les vins rouges (le tiers de la production) sont issus principalement des cépages locaux nielluccio N et sciaccarello N, associés principalement aux cépages suivants : merlot N, cabernet-sauvignon N, grenache N, pinot noir N et syrah N. Leur robe est généralement assez soutenue. Leur nez allie notes fruitées et nuances de réglisse et de cuir ; au palais, ils se montrent soyeux et longs.

Les vins blancs sont notoirement issus du cépage vermentino B qui leur confère souvent des notes florales. D'autres cépages utilisés impriment leur empreinte, tel le chardonnay B, apportant des notes plus fruitées, voire miellées ou le chenin blanc, plus ferme et franc.

4 – Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ile de Beauté » sont réalisées dans les départements de Haute-Corse et Corse-du-Sud.

5 – Encépagement

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

> aléatico N, barbaroux Rs, biancu gentile B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carcajolo N, carcajolo blanc B, carignan blanc B; carignan N, chardonnay B, chenin B, cinsaut N, codivarta B, genovèse B, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, marsanne B, merlot N, morrastel N, mourvèdre N, muresconu N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains rouges Rg, muscat d'Alexandrie B, nielluccio N, pagadebiti B, Pinot gris G, pinot N, riminèse B, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, syrah N, tempranillo N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ile de Beauté » 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 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Ile de Beauté » est constituée de l'ensemble des communes des départements de Haute-Corse et de Corse-du-Sud.

Cependant une part prépondérante de la production est issue de la zone de production qui s'étend de Bastia jusqu'à Solenzara, sur toute la façade maritime orientale qui constitue le plus vaste secteur viticole de l'île.

Le vignoble est avant tout un vignoble littoral, le pourtour de l'île est presque partout planté en vigne. Cette organisation maritime de la production confère une forte unité à la viticulture corse.

Deuxième grand trait paysager : il s'agit d'un vignoble où dominent les plaines et plus généralement les espaces faiblement inclinés même si les plantations en coteaux et en terrasses ne sont pas rares.

On distingue 4 types de sols complantés de vignes : granit arénisé, schistes, argilo-calcaire et terres d'alluvions. La perméabilité du sol, capitale sur le continent afin d'éviter la rétention d'eau, n'a pas la même importance sur le territoire corse qui bénéficie d'un climat plus sec. Au contraire, il est souhaitable que le peu d'humidité demeure.

Le climat s'intègre dans la marge littorale du climat méditerranéen avec des sommes de températures élevées et une pluviométrie modérée (moyenne pluviométrique de 600 à 700 mm d'eau/an).

Les risques de gelées tardives existent mais elles sont limitées à quelques secteurs limités de cuvettes ou de bas de pentes.

La sécheresse estivale provoque un stress hydrique modéré, permettant un enrichissement des baies en sucres sur les sols disposant de suffisamment de réserves en eau utilisables par la vigne.

Les vents ont également une importance déterminante dans les nuances régionales du climat corse. Les vents « locaux » correspondant aux brises de mer et de terre ou aux brises de montagnes et de vallées (vents thermiques à effet venturi plus ou moins prononcé) vont donner leur identité à certains des secteurs viticoles de l'île. Les vents « régionaux » ne sont pas moins importants dans la caractérisation du climat corse et son incidence sur le développement viticole: la *Tramontana*, grand vent du nord, le *Maestrale*, vent de composantes nord-ouest, le *Libecciu*, vent du sud-ouest, le *Sirocco*, direction sud-est, et le *Grégale*, grand vent pluvieux de la façade orientale, orientation nord-est.

Cet ensemble constitue un milieu particulièrement propice au développement de la vigne.

7.2 –Spécificité du produit

L'histoire de la vigne est liée à celle de la Méditerranée. La Corse, pour des raisons géographiques et agronomiques y est intimement associée. Les débuts de la viticulture corse sont attribués aux Grecs, la Corse entrant dans la civilisation du vin dès le VI^{ème} siècle avant JC. Ainsi, en l'an 600 avant JC, les Phocéens construisent sur la rive orientale de la Corse le comptoir d'Alalia. L'implantation d'Alalia, comme dans les autres comptoirs en Gaule comprend l'arrivée de la vigne comme culture coloniale au même titre que l'olivier.

Pendant toute la période de la Pax Romana, la viticulture profite du savoir agronomique des romains, concernant les modes de conduite et la manière de faire le vin. On constate une consommation grandissante qui touche toutes les classes, des esclaves aux classes nobles en passant par les valets de ferme, les domestiques.

Après la chute de l'Empire Romain, des invasions successives touchent la Corse jusqu'au XI^{ème} siècle. La Corse est administrée par Pise jusqu'en 1285, le rôle de l'Eglise romane donnera un coup de pouce à la viticulture et aidera à en refaire une source de commerce. La période gênoise qui suivra un siècle plus tard ne fit que renforcer les échanges avec l'Italie.

La deuxième moitié du XX^{ème} siècle est marquée par l'arrivée de quelques 17.000 rapatriés d'Afrique du Nord. Celle-ci, conjuguée à des moyens financiers et à une législation favorable, va insuffler une impulsion réelle à « la nouvelle viticulture ». Les producteurs arrivent avec des techniques viticoles et œnologiques de masse, ils créent des vignobles mécanisés pour produire ce dont ils ont l'expérience : un vin médecin pour le continent. L'exploitation de la plantation commence en 1960, s'accélère de 1964 à 1969 et atteint son sommet en 1976. Il s'ensuivra dans les années 1980, une série d'arrachage sans précédent.

Depuis, la communauté vigneronne a su reconstruire de nouvelles bases, reconquérir le territoire viticole qualitatif et investir dans l'amélioration de la qualité de production par le biais de la sélection

des cépages locaux, de l'expérimentation viticole et œnologique, de la restructuration du vignoble, donnant ainsi des bases saines pour aborder l'avenir.

C'est en janvier 1982 que le vin de pays de l'Ile de Beauté est reconnu par décret.

En 2008, les vins revendiqués sous l'indication géographique protégée « Ile de Beauté » représentent 60% de la production viticole corse. Issus de 3150 ha de vignes, les 190 000 hl concernés sont produits par 5 caves coopératives, une SICA et 36 caves particulières.

Les vins rosés, en croissance et qui représentent environ 50% de la production, s'expriment au travers d'une palette d'arômes et de couleurs variés avec néanmoins une tendance à la pâleur et aux arômes marqués.

Les vins rouges représentent environ 33% de la production. Ils sont issus principalement des cépages nielluccio N et sciaccarello N associés principalement au merlot N, cabernet-sauvignon N, grenache N, au pinot noir N et à la syrah N. Ils présentent généralement une robe assez soutenue ; leur nez allie note fruitée et nuances de réglisse et de cuir, leur palais se montre soyeux et long.

Les vins blancs sont notoirement issus du cépage vermentino B qui confère généralement des notes florales. Ils sont également marqués par des cépages tels le chardonnay B, plus fruité, miellé, le chenin blanc plus ferme et franc.

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

La Corse est une montagne plongée au cœur de la méditerranée, une île baignée de soleil où le climat, le relief, les sols et l'histoire de la communauté vigneronne se conjuguent pour former un terroir à nul autre pareil.

La Corse donne à la vigne et à ses vins toute la force et la spécificité de son identité insulaire, les savoir-faire d'assemblage tout comme de vinifications séparées mettant en avant tel ou tel cépage, confèrent à ces vins une identité insulaire indéniable et reconnue. Cette identité est renforcée par le maintien d'un encépagement laissant une place prépondérante aux cépages insulaires historiques. Les vins ont en effet une identité spécifique renforcée par des cépages autochtones comme le sciaccarello N, le nielluccio N et le vermentino B.

La vigne constitue l'une des plus permanentes expressions de l'identité insulaire. Elle le doit bien évidemment aux efforts des vignerons mais également à la conjugaison des facteurs naturels :

- à ses sols : la diversité géologique a crée les bases de la diversité des aptitudes et donc des productions, la pauvreté des sols (granit, schistes) étant favorable à la culture qualitative de la vigne.

- à sa topographie qui a permis la mise en culture sur des terrasses taillées, remblayées et murées à mains d'hommes, pendant de longs siècles, et la création de véritables paysages viticoles.

- à son climat : l'influence maritime limite les effets des trop fortes chaleurs estivales et tempère les rigueurs de l'hiver, les sommes de températures sont propices à une croissance optimale du raisin, les précipitations modérées sont généralement suffisantes pour une viticulture de qualité, les régimes venteux ont également un rôle majeur pour l'expression d'une viticulture de qualité, ils protègent en partie la vigne des maladies cryptogamiques, en particulier au printemps et, en été la brise de mer maintient une certaine humidité nécessaire à un bon fonctionnement de la photosynthèse lors des fortes chaleurs.

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	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 compétente désignée est l'**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

« HAUTE-VIENNE »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Haute-Vienne », initialement reconnue vin de pays de la Haute-Vienne par le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions

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

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

3 – Description des produits

3.1 - Type de produits

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

La mention d'un à 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 à indication géographique protégée « Haute Vienne » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont des vins souples, principalement issus de la vinification du cépage gamay N. Ces vins expriment la typicité du cépage gamay en présentant d'intenses arômes de fruits rouges frais voire d'arômes plus amyliques et un bon équilibre sans acidité trop marquée.

Les vins rosés sont issus de la vinification de gamay N principalement mais aussi de pinot noir N. Ce sont des vins secs très frais et légèrement acides qui présentent une faible intensité colorimétrique et développent d'intenses arômes de fruits rouges tels que la framboise. La rondeur et le bon équilibre des vins permettent à ces arômes de s'exprimer pleinement.

Les vins blancs sont vifs et fruités et se consomment jeunes, à l'instar des rosés.

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 « Haute-Vienne » sont réalisées dans le département de la Haute-Vienne (87).

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 « Haute-Vienne » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique : Confolens, Montmorillon, Le Blanc, Guéret, Aubusson, Ussel, Tulle, Brive la Gaillarde, Nontron.

5 – Encépagement

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

Les principaux cépages entrant dans l'élaboration des vins de l'indication géographique protégée « Haute Vienne » sont :
Pour la production de vins rouges et rosés : pinot noir N, gamay N, merlot N, cot N, cabernet sauvignon N, cabernet franc N.
Pour la production de vins blancs : chardonnay B, chenin B, sauvignon B, sémillon B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vienne » 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 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Situé au centre de la France, le département de la Haute-Vienne s'inscrit dans la terminaison nord-ouest du Massif Central dont il constitue les premiers contreforts occidentaux. La zone géographique se caractérise donc par la présence de larges massifs granitiques et de plateaux métamorphiques (gneiss et schistes) mis en place durant l'ère primaire. Les principaux sols observés, issus de l'altération de ces formations rocheuses, sont donc des sols acides généralement riches en sables et pauvres en argiles. La nature de la roche altérée est toutefois à l'origine d'une certaine variabilité de textures.

Parcourue d'est en ouest par le fleuve « Vienne », la Haute-Vienne offre un paysage au relief doux, constitué de collines, vallons et plateaux, issus de la lente érosion différentielle du socle hercynien.

Le vignoble de la Haute-Vienne s'étend sur la commune de Verneuil-sur-Vienne, située à une dizaine de kilomètres à l'est de Limoges, dont il occupe les coteaux gneisseux et schisteux.

La Haute-Vienne bénéficie d'un climat océanique tempéré, localement altéré par les variations d'altitudes. Il est principalement marqué par une forte et régulière pluviométrie ainsi que par des hivers frais et des étés assez chauds. La pluviométrie moyenne de 1 050 mm par an, bien supérieure à la moyenne nationale, offre des conditions propices au développement de la végétation. Les zones de montagne présentent toutefois une pluviométrie plus importante et proche des 1 200 mm par an, associée à des températures plus basses.

Le nord et le centre du département ne subissent pas cette influence montagnarde et présentent ainsi un climat plus doux et plus sec, plus propice à la culture de la vigne. C'est d'ailleurs sur ces secteurs que la vigne était historiquement implantée en Haute-Vienne.

La répartition équilibrée de la pluviométrie au cours de l'année permet un bon approvisionnement hydrique de la vigne au cours de son cycle végétatif.

7.2 – Spécificité du produit

La Haute-Vienne, et plus globalement le Limousin auquel elle appartient, est une ancienne région viticole française qui a toutefois connu une forte déprise durant les XIXe et XXe siècles.

Divers écrits attestent de l'existence de vignes dans la région dès le Moyen-Âge. Ce vignoble ancestral est plutôt situé dans le Bas-Limousin et il bénéficie, très tôt, d'une belle notoriété puisqu'il est considéré au XVIe siècle comme ne devant « guère rien à celui de Bordeaux » (*Le Limousin, pays et identités : enquêtes d'histoire, de l'Antiquité au XXIe siècle*, Jean Tricard, Philippe Grandcoing, Robert Chandu, PULIM, 2006). Une vue de Limoges, tracée en 1612 par J. Duviert représentant la ville entourée de vignes, atteste de l'ancienneté du vignoble de la Haute-Vienne.

Le vignoble de la Haute-Vienne a connu son apogée à la fin du XIXe siècle, date à laquelle il a du faire face à l'infestation de phylloxéra qui sera fatale à la majeure partie du vignoble régional, à l'exception toutefois du vignoble de Verneuil-sur-Vienne qui perdurera.

L'existence de lieux-dits faisant référence à la vigne dans une trentaine de communes de la Haute-Vienne atteste également de l'antériorité de la culture de la vigne et sa répartition sur l'ensemble du département.

Les premières traces écrites de l'existence d'un vignoble remontent à 1281 sur la commune de Verneuil sur Vienne. La tradition viticole est donc avérée et elle connaît son apogée en 1780, date à laquelle la vigne aurait occupé 400 hectares et produit 9 250 hectolitres de vin sur cette commune.

Au XIXe siècle, les vins, majoritairement produits aux alentours de la commune de Verneuil-sur-Vienne, sont avant tout des vins rosés et rouges issus de vignes implantées sur des coteaux comme en atteste un article du "Courrier du Centre" paru en 1914 qui précise que "[...] *tous les coteaux orientés au midi et faisant face à la Vienne étaient couverts de vignes*".

Au début des années 90, ce vignoble connaît une nouvelle phase de développement sous l'impulsion de quelques passionnés qui créent une nouvelle exploitation, la S.C.E.A des Vignerons de Verneuil ainsi que l'association « Les amis du rosé de Verneuil » qui vise à promouvoir et développer le vignoble. De nouvelles plantations sont réalisées à partir de 1995. A cette occasion, le choix des cépages est raisonné et vise à n'implanter que des cépages historiquement cultivés en Haute-Vienne et adaptés au climat local. Le pinot noir N et surtout le gamay N apparaissent comme les cépages les plus pertinents de par leur précocité, leur bon comportement sur sols acides et, tout particulièrement pour le gamay N, leur capacité d'adaptation et de résistance aux gelées de printemps fréquentes dans la région. L'implantation du gamay N sur les sols plus pauvres des coteaux permet de plus d'en limiter les rendements et de gagner en qualité. Ces vignes offriront une récolte dès 1998, date à laquelle la mention « Vin de Pays de Haute-Vienne » est accordée à cette production.

Les vins rouges sont des vins souples, principalement issus de la vinification du cépage gamay N. Ces vins expriment la typicité du cépage gamay N en présentant d'intenses arômes de fruits rouges frais, voire d'arômes plus amyliques et un bon équilibre, sans acidité trop marquée. Les vins rosés sont issus de la vinification de gamay N principalement mais aussi de pinot noir N. Ce sont des vins secs très frais et légèrement acides qui présentent une faible intensité colorimétrique et développent d'intenses arômes de fruits rouges tels que la framboise. La rondeur et le bon équilibre des vins permettent à ces arômes de s'exprimer pleinement. Les vins blancs sont vifs et fruités et se consomment jeunes, à l'instar des rosés.

Aujourd'hui, l'IGP « Haute-Vienne » est principalement commercialisée localement, et notamment à Limoges, mais il s'exporte aussi en Allemagne et en Belgique dans le cadre des jumelages mis en place par la commune de Verneuil-sur-Vienne.

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

La Haute-Vienne est un département historiquement marqué par la culture de la vigne. Ce vignoble, très développé à la fin du XIXe siècle, a toutefois payé un lourd tribut au phylloxéra qui a entraîné une forte diminution des surfaces au profit de l'élevage. Il n'en reste pas moins que la culture de la vigne persiste après la crise du phylloxéra et se concentre autour de l'agglomération de Limoges.

Aujourd'hui le vignoble de Haute-Vienne perdure et se développe grâce à la forte implication de ses habitants qui ont toujours eu à cœur de préserver et de transmette la culture viticole locale. Cet attachement à la culture de la vigne trouve ses racines dans l'histoire du vignoble qui fût longtemps détenu par un grand nombre de propriétaires qui cultivaient la vigne sur une petite surface de leurs terres en vu de leur consommation personnelle de vins. Ainsi la culture de la vigne était-elle ancrée dans les habitudes de nombreuses familles.

Les viticulteurs ont su s'adapter à un climat frais et humide, plus propice à l'élevage et à la production d'herbe, en sélectionnant des cépages précoces, doués de bonnes capacités d'adaptation en cas de gelées et en implantant leur vignoble sur les coteaux exposés au sud et présentant des sols peu profonds, moins fertiles que ceux situés en contrebas sur le plateau. Cette sélection des sols et des expositions les plus propices à la culture de la vigne permettent notamment au gamay N et au pinot noir N d'exprimer au mieux leurs potentialités et d'offrir des vins légers caractérisés par leurs arômes de fruits frais parfois mêlés à des notes plus minérales qui attestent de l'expression des sols d'altération des schistes et gneiss caractéristiques des plateaux de la Haute-Vienne et des coteaux de Verneuil. Cette adéquation sols cépages a permis d'améliorer la qualité des vins de la Haute-Vienne qui a ainsi pu asseoir sa réputation localement.

Aujourd'hui encore les vendanges s'accompagnent d'événements festifs auxquels participe naturellement l'ensemble du département, signe de son fort attachement à la tradition viticole locale. Ces manifestations contribuent à renforcer et affirmer la réputation de ce vignoble.

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	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 et des vins de cépages)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est QUALISUD - 15, Avenue de Bayonne - 40500 Saint Sever.

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 l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« GERS »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

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

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

3 – Description des produits

3.1 -Types de produits

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

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, aux vins de raisins surmûris et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés, 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 « Gers » présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % 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 ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale 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 égale à 5g/l (Glucose + Fructose).

Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure ou égale à 45 g/l 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.

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

- 15,30 meq/l (0,75 g/l H_2SO_4) pour les vins rouges
- 12,24 meq/l (0,60 g/l H_2SO_4) pour les vins blancs et rosés

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par une fraicheur 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 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, vins de raisins surmûris et vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » sont réalisées dans le département du Gers.

4.2- Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, vins de raisins surmûris et vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » est constituée par :

- dans le département des Pyrénées Atlantiques : cantons de Garlin et de Lembeye ;
- dans le département des Hautes Pyrénées : canton de Castelnau Rivière basse et de Maubourguet ;
- dans le département des Landes : cantons d'Aire-sur-Adour, de Gabarret, de Geaune, de Grenade-sur-Adour, de Roquefort et de Villeneuve-de-Marsan;
- dans le département du Lot-et-Garonne : cantons d'Astaffort, de Francescas, de de Laplume, Mézin, de Nérac et les communes de Barbaste, Boussès, Bruch, Durance, Feugarolles, Lavardac et Montesquieu ;
- dans le département du Tarn-et-Garonne : canton d'Auvillar

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :
Abondant B, Abouriou N, Aléatico N, Alicante Henri Bouschet N, Aligoté B, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arbane B, Arinarnoa N, Arriloba B, Arrouya N, Arrufiac B, Arvine B, 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, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Claverie B, Codivarta B, Colombard B, Cot N, Corbeau 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, Ferraudou N, Feunate N, Folignan B, Folle blanche B, Franc noir de Haute-Saône N, Fuella nera N, Furmint B, Gamaret N, Gamay N, Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N, Gamay Fréaux N, Ganson 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, Jacquère B, Joubertin, Jurançon blanc B, Jurançon noir N, Knipperlé B, Lauzet B, Len de l'El B, Liliorila B, Listan B, Lledoner pelut N, Macabeu B, Mancin N, Manseng noir N, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Mauzac rose Rs, Mayorquin B, Mecle N, 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, Mornen N, Morrastel N, Mourvaison N, Mourvèdre N, Mouyssaguès N, Müller-Thurgau B, Muresconu N, Muscadelle B, Muscardin N, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Muscat à petits grains Rs, Muscat cendré B, Muscat de Hambourg N, Muscat Ottonel B, Négret de Banhars N, Négrette N, Nielluccio N, Noir Fleurien N, Ondenc B, Orbois B, Pagadebiti B, Parellada 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 Brunet N, Plant droit N, Portan N, Portugais bleu N, Poulsard 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, Romorantin B, 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, Savagnin blanc B, Savagnin rose Rs, Sciaccarello N, Segalin N, Select B, Semebat N, Semillon 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, Trousseau N, Ugni blanc B, Valdiguié N, Velteliner rouge précoce Rs, Verdelho B, Verdesse B, Vermentino B, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

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

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

7 - Transformation

A l'exception des vins revendiquant les mentions « primeur » ou « nouveau », les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gers » devront avoir terminé leur fermentation malolactique (teneur en acide malique < 0,40 g/l) au moment de la revendication.

8 - Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique des vins de l'indication géographique protégée « Gers » s'étend sur le département du Gers en région Midi-Pyrénées. Elle couvre une partie de la Gascogne, une province historique du Sud-Ouest de la France, entre la Garonne au nord, la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud. Son climat est de type océanique tempéré avec un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une influence océanique dominante 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 la partie de la zone géographique, située à l'est, est souvent marqué 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 rapidement 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 produits en AOP et en IGP issus de la vigne (Armagnac, Floc de Gascogne) ou de l'élevage avicole et des palmipèdes gras.

8.2 – Spécificité du produit

La vigne s'implante dans le Gers à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen-âge. Au XIV^{ème} siècle de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important. Les vins du Gers connurent leur apogée aux XIII^{ème} et surtout au XIV^{ème} 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 le Gers 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 XVII^{ème} et XVIII^{ème} 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 XX^{ème} siècle les producteurs reconstruisent un vignoble tourné vers la distillation, et qui se diversifie ensuite, quand la production d'Armagnac recule. Cette évolution aboutit à la reconnaissance des vins de pays du Gers par décret du 13 septembre 1968. La production est assurée en très grande majorité depuis 1990, par trois caves coopératives et deux négociants vinificateurs. Quelques caves particulières élaborent des vins du Gers blancs, rouges et rosés depuis 2005.

Les vins du Gers sont élaborés notamment à partir d'un encépagement lié à la production d'Armagnac (Ugni blanc B et Colombard B) et de cépages locaux typiques 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 (Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Ugni blanc B, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, Merlot N et Fer N). Quelques cépages de réputation internationale (Chardonnay B, Chenin 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. Les assemblages jouent souvent sur la complémentarité d'un cépage autochtone avec les cépages plus universellement reconnus et cultivés dans le Gers depuis une quinzaine d'années. Un savoir-faire combinant judicieusement tradition et technologies des 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 et rosés 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, notamment dans les vins commercialisés jeunes tels que les primeurs.

Le vignoble du Gers est connu internationalement pour ses vins blancs (98% des volumes), essentiellement secs, même si les vins rouges et rosés (800 hl) ont également acquis une réelle notoriété locale, par la vente à la propriété. En prés de 20 ans la production a atteint un potentiel commercial annuel de 50 000 hectolitres environ.

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 raisin surmûris. La production et la commercialisation de vins blancs, moelleux et doux élaborés à partir de vendanges surmûries des cépages Petits et Gros Mansengs connaissent un réel succès depuis quelques années.

Certains cépages (Colombard B et Chardonnay B) se prêtent particulièrement bien à la production de vins mousseux. Cette production existe sur l'aire depuis prés de quarante ans, et concerne une trentaine d'opérateurs.

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 de sols et de topoclimats permet aux producteurs de trouver les situations adaptées aux divers 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 du Gers s'intègrent pleinement dans cette dynamique.

Les vins de cette zone ont acquis au fil des siècles une notoriété importante notamment à l'export vers le nord de l'Europe. Cette notoriété perdure aujourd'hui en s'appuyant sur la complémentarité entre des cépages locaux traditionnels et quelques cépages de renommée mondiale. Des technologies modernes qui s'appuient sur une longue tradition viticole permettent d'élaborer des produits aromatiques et souples qui correspondent bien aux goûts et aux modes de consommation des pays de culture anglo-saxonne. Aujourd'hui, une large majorité des vins est commercialisée à l'export, principalement dans les pays du nord de l'Europe. 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 « Gers » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-ouest ».

CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1. OBLIGATIONS DECLARATIVES

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…).

2. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

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

« COTEAUX DE GLANES »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 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 Glanes », initialement reconnue Vin de pays des Coteaux de Glanes par le décret du 16 novembre 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

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

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

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

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

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

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

3.3 - Description organoleptique des vins

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

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

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

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

5 – Encépagement

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

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

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

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

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production pour les vins blancs.

7 – Transformation

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

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

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

Le vignoble des Coteaux de Glanes se situe aux confins nord-est du Haut-Quercy, où les grands causses calcaires du secondaire viennent buter sur les terrains primaires des premiers contreforts du Massif Central (le Ségala). Le réseau hydrographique secondaire lié aux affluents de la Dordogne que sont la Cère, le Mamoul et la Bave, a disséqué les causses jurassiques en coteaux accidentés au relief contrasté. Les parcelles de vigne sont implantées sur le haut des coteaux bien exposés, présentant un sol argilo-calcaire bien drainé. Les vergers de noyers, les prairies et les bois de chênes ponctuent le paysage.

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

8.2 – Spécificité du produit

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La pérennité de ce petit vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits. Le groupe humain a su s'adapter au fil du temps en améliorant son savoir-faire afin d'entretenir la notoriété des produits, dans un souci constant de recherche de la qualité. La sélection de cépages bien adaptés au milieu naturel, associée à une bonne maîtrise des rendements, permet aux vins des Coteaux de Glanes d'atteindre un niveau qualitatif reconnu et dont la commercialisation est essentiellement le fait de la vente directe, avec une valorisation en bouteille à 100%, largement favorisée par le développement touristique de la région.

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

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

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

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	contrôle documentaire et contrôle 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 + acide malique pour les vins rouges hors primeur)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs et des vins mono-cépages)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est QUALISUD,

15, Avenue de Bayonne - 40500 SAINT SEVER

Tél. : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36

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

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

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique

les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L’ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« CÔTES DE LA CHARITÉ »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » initialement reconnue « vins de pays des coteaux charitois » par le décret du 22 janvier 1986, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs ainsi qu'aux vins mousseux de qualité rosés, gris et blancs.
La mention d'un ou de plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 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, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine finesse. La fraîcheur est quant à elle privilégiée pour les vins rosés ou gris.
Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour conserver les arômes fruités.

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 « Côtes de la Charité » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de la Nièvre :

Arbourse, Beaumont-la-Ferrière, Champvoux, Chasnay, Châteauneuf-Val-de-Bargis, Chaulgnes, Dompierre-sur-Nièvre, Germigny-sur-Loire, La Celle-sur-Nièvre, La Charité-sur-Loire, La Marche,

Murlin, Nannay, Narcy, Parigny-les-Vaux, Raveau, Saint-Aubin-les-Forges, Tronsanges et Varennes-lés-Narcy.

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 la Charité » est constituée par les cantons limitrophes suivants de la zone géographique :

- Département de la Nièvre : Donzy, Pouilly-sur-Loire, Prémery, Pougues-les-Eaux

5 – Encépagement

5.1 – Encépagement pour les vins tranquilles

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

1 - pour les vins rouges : gamay N, pinot noir N
2 - pour les vins rosés : pinot noir N, pinot gris G, gamay N,
3 - pour les vins blancs : sauvignon B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G
4 - pour les vins gris : pinot noir N, pinot gris G, gamay N.

5.2 – Encépagement pour les vins mousseux de qualité

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » sont issus de vins blancs, rosés et gris, produits exclusivement à partir des cépages suivants : chardonnay B, gamay N, pinot gris G, pinot blanc B, pinot noir N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rosés, gris et blancs et 65 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 5 hectolitres par hectare au-delà du rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » 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 s'étend sur deux entités distinctes séparées par la forêt des Bertranges.

A l'ouest, une zone ligérienne en rive droite de la Loire est constituée de coteaux reposant sur des calcaires du jurassique supérieur (Oxfordien) sur lesquels se sont développés des sols argilo-calcaires peu profonds qui présentent une fraction caillouteuse très élevée.

L'essentiel du vignoble est localisé plus à l'est, dans l'arrière pays charitois, séparé de la zone ligérienne par la forêt des Bertranges. Ce secteur, aux reliefs marqués, est entaillé de vallées secondaires.

Les vignes sont implantées sur des coteaux aux pentes vigoureuses bien exposées, des sols argilo-calcaires riches en cailloutis qui se réchauffent très vite et conviennent parfaitement aux cépages rouges et blancs « Côtes de la Charité ». Ils y trouvent des conditions idéales pour exprimer tout leur potentiel.

Le substratum de ces coteaux est constitué de calcaires du jurassique moyen (Bathonien) à partir desquels se sont développés des sols argilo-calcaires souvent plus profonds et moins caillouteux que ceux de la zone ligérienne.

L'ambiance climatique générale est celle de la Loire moyenne, c'est-à-dire un climat encore océanique mais qui présente des traits déjà marqués de continentalité. Les précipitations sont plus modérées que celles de l'intérieur du Nivernais en particulier à l'automne où on constate un minimum assez marqué au mois de Septembre. Ce meilleur ensoleillement permet d'obtenir une bonne maturité alors que les nuits déjà fraîches qui résultent d'une position plus continentales assurent une bonne acidité. Ces subtiles nuances climatiques contribuent au bon équilibre des vins des « Côtes de la Charité ».

Le vignoble présente donc une situation topographique et méso-climatique très propice à la culture de la vigne.

8.2 – Spécificité du produit

Dès le moyen-âge, ce vignoble sous l'emprise des abbayes clunisiennes de La Charité et cisterciennes de Bourras, participe aux grands courants du commerce médiéval puisque l'on retrouve ses produits sur les tables du duc de Bourgogne à Paris et à Arras.

La crise phylloxérique a très largement réduit ce vignoble mais cette diminution a permis de centrer la production sur les meilleurs terroirs, les coteaux les mieux exposés et les sols les plus adaptés.

Le climat ligérien à nuance continentale qui en automne allie ensoleillement et fraîcheur nocturne convient parfaitement au chardonnay B, pinot gris G et pinot noir N qui atteignent ici une maturité remarquable. Cela confère aux vins charitois cet équilibre et cette complexité qui leur est propre.

Les vins rouges sont produits essentiellement à partir du pinot noir N qui représente plus de 80% de la superficie en rouge, le reste est constitué de gamay N. Ces vins rouges présentent une robe rubis, aux reflets légèrement orangés. Le nez présente des arômes fruités et épicés.

Les vins blancs sont produits essentiellement à partir de chardonnay B, représentant 90% de la superficie en blanc auquel s'ajoute de plus en plus le pinot gris G. Ces vins présentent de la finesse et un nez très floral.

Les vins rosés ou gris sont produits essentiellement à partir du pinot noir N et présentent une attaque franche, de la fraîcheur et une longueur en bouche.

Les vins mousseux de qualité sont produits essentiellement à partir de chardonnay B, de pinot blanc B et de pinot gris G. Les raisins sont récoltés assez tôt afin d'obtenir une bonne acidité nécessaire à l'obtention de produits qui allient fraîcheur et finesse.

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

Les vignerons ont su maintenir l'identité et la tradition viticole de cette petite région. Si la vigne était autrefois un complément d'activité aux autres productions agricoles, on observe aujourd'hui une vraie spécialisation en viticulture avec un niveau de formation des exploitants toujours plus élevé dans ce domaine.

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

Les paysages varient entre la partie ligérienne et l'arrière pays charitois où les vallons se succèdent. Au cœur se situent des petits bourgs à l'habitat ancien en pierre, et sur les pourtours s'étagent, les cultures céréalières, la vigne puis la forêt. Ce cadre exceptionnel est un atout indéniable pour attirer le tourisme dans ces contrées reculées et augmente de fait les débouchés viticoles et contribue à la notoriété de cette indication géographique protégée.

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.
Pour les vins mousseux de qualité, une déclaration de revendication dite de fin de tirage doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion 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 PROTEGÉE
« ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence », initialement reconnue Vin de Pays des Alpes-de-Haute-Provence par le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » 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 « Alpes-de-Haute-Provence» présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9%.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

En raison d'un ensoleillement exceptionnel et d'une amplitude thermique importante, entre températures diurnes et nocturnes en période estivale, élément caractéristique de ce territoire, on observe une bonne acidité structurelle des vins qui y sont produits.

Les vins blancs présentent une intensité aromatique forte et complexe assortie d'une fraîcheur en bouche. Les vins rosés sont caractérisés par leurs profils aromatiques très fruités. Les vins rouges peuvent être ronds et gouleyants, mais aussi, en fonction de la vendange, du savoir-faire et de l'objectif de l'opérateur, être caractérisés par une structure et un équilibre leur conférant un potentiel de moyenne garde.

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 « Alpes-de-Haute-Provence » sont réalisées dans le département des Alpes-de-Haute-Provence.

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 « Alpes-de-Haute-Provence » est constituée par les arrondissements suivants**,** limitrophes de la zone géographique (département des Alpes-de-Haute-Provence) :

à l'est, en limite avec le département des Alpes Maritimes : arrondissements de Grasse et de Nice,
au sud, en limite avec le département du Var : arrondissements de Brignoles et de Draguignan,
au sud-ouest, en limite avec le département des Bouches du Rhône : arrondissement d'Aix en Provence,
à l'ouest, en limite avec le département de Vaucluse : arrondissements d'Apt et de Carpentras,
au nord-ouest, en limite avec le département de la Drôme : arrondissement de Nyons,
au nord, en limite avec le département des Hautes Alpes : arrondissements de Gap et de Briançon.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » sont produits à partir de l'ensemble des cépages figurant dans la liste suivante:

aligoté B, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aubun N, auxerrois B, biancu gentile B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, counoise N, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, jurançon blanc B, jurançon noir N, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meunier, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, mourvaison N, mourvèdre N, müller-thurgau B, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négrette N, nielluccio N, pascal B, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, rivairenc gris G, rosé du var Rs, 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, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, valdiguié N, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » 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 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique s'étend sur le département des Alpes-de-Haute-Provence situé au Sud-Est de la France en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ce département au relief très tourmenté, présente une gamme complète de paysages et de climats, allant du type provençal au type alpin, de la vallée de la Durance (sillon durancien) et des plateaux du sud, secs et ensoleillés, jusqu'à la haute montagne des massifs de l'Ubaye. Protégé, au nord, des vents froids et violents par le massif alpin, et bénéficiant, par effet de foehn, d'une ventilation douce venant du sud, ce département est un des moins ventés de Provence.

Les sols sont d'une grande diversité (mollasses sableuses, calcaires gréseux, sols argilo limoneux, poudingue calcaire et caillouteux, …). Ils présentent tous la particularité d'être naturellement bien drainés.

Dans ce contexte certes montagneux, l'agriculture demeure une ressource importante (céréales, arboriculture) avec des productions spécifiques de qualité (vin, élevage ovin, lavande, lavandin, miel, truffes). La vigne est installée sur les versants ensoleillés (adrets) des vallées ou en plaine dans le sillon durancien.

7.2 – Spécificité du produit

A l'époque romaine, Manosque située au cœur du vignoble était une citée ligure où vivaient des artisans tonneliers qui vinifiaient du « vin noir » à partir de Lambrusques (Strabon, Géographie). Au Moyen Âge, la culture de la vigne s'est développée sous l'impulsion des Templiers puis des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem et ce jusqu'à la révolution. Cette tradition viticole a su perdurer jusqu'à l'époque moderne même si la viticulture n'est pas la production agricole dominante du département. Il en résulte des usages et des savoir-faire qui, associés à la dynamique vigneronne et à la volonté de passer d'une culture vivrière à une culture adaptée aux marchés ont posé les bases de la production actuelle.

Les vins rouges sont principalement issus, en assemblage, des cépages Grenache N, Syrah N, Cinsault N. Mais les vins de cépage se développent avec une déclinaison majoritairement portée sur les mentions des cépages Cabernet Sauvignon N, Merlot N, Syrah N et Pinot N. Ces vins rouges se distinguent par leur richesse anthocyanique, la finesse de leur structure tannique et se marient à la perfection aux produits locaux, comme le fromage de Banon ou l'agneau de Sisteron.

Les vins rosés, obtenus par saignée ou de plus en plus souvent par pressurage direct, sont essentiellement issus des cépages Cinsault N et Syrah N. La tendance à travailler des jus très pâles (pressurage direct) est une orientation technique confirmant l'ancrage de cette production rosée locale dans le style des vins « rosés » produits sur l'ensemble de la Provence. Ces vins rosés sont friands et agréablement acidulés.

Avec les vins blancs, de plus en plus déclinés en cépages (Viognier, Chardonnay, Sauvignon, Muscat à Petits grains et plus récemment, Aligoté), les profils aromatiques se combinent plaisamment avec une fraîcheur bien caractéristique des vins provençaux.

Malgré l'introduction de cépages blancs (Viognier B, Chardonnay B et Sauvignon blanc B), qui expriment ici des profils aromatiques intenses et complexes, ce sont encore les vins rouges et rosés qui constituent l'essentiel de la production.

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

Avec un climat méditerranéen sous influence alpine à la ventosité douce, une période estivale souvent marquée par la sécheresse, et un vignoble implanté majoritairement en coteaux, tous les ingrédients sont réunis pour optimiser la cinétique de maturation des baies. Les amplitudes thermiques marquées (diurne-nocturne), constatées dans la zone, contribuent à la synthèse des anthocyanes et favorisent la constitution des précurseurs d'arômes. Elles préservent l'acidité naturelle des baies nécessaire pour conserver la fraîcheur des vins.

Les viticulteurs ont su maintenir un vignoble original qui témoigne d'usages viticoles anciens et constants, transmis par des générations successives de vignerons.

Tirant profit de conditions pédoclimatiques particulièrement favorables, les viticulteurs ont adapté leurs techniques culturales et les cépages pour personnaliser les vins de l'IGP et répondre à la demande des consommateurs recherchant de plus en plus des vins très aromatiques, faciles à boire et qui répondent aux besoins d'une activité touristique estivale importante.

Par ailleurs, la notoriété des vins de l'IGP a été acquise grâce au dynamisme des vignerons locaux au travers de manifestations touristiques très développées dans cette 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 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 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
« COTEAUX DES BARONNIES »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

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

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » 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 «Coteaux des Baronnies » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » présentent un titre alcoométrique volumique total au moins égal à 10,5%.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont de constitution généreuse et harmonieuse. L'intensité de leurs arômes fruités varie selon les cépages et les process mis en œuvre. Ils ont généralement une structure tannique, équilibrée par une fraîcheur caractéristique.

Les vins blancs et rosés offrent d'intéressants profils plus marqués sur le fruit (« fruits frais », «fruits exotiques ») que sur la minéralité. L'agréable vivacité de ces vins est garante de leur fraîcheur.

Les vins mousseux de qualité offrent des palettes aromatiques semblables à celles des vins tranquilles, sur un bel équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

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 « Coteaux des Baronnies » sont réalisées sur les territoires des communes suivantes situées dans le département de la Drôme :

- Canton de Buis-les-Baronnies : toutes les communes à l'exception de Mérindol-les-Oliviers et de Mollans-sur-Ouvèze,
- Canton de Nyons : toutes les communes à l'exception de Mirabel-aux-Baronnies, de Nyons, de Piégon, de Saint-Maurice-sur-Eygues, de Venterol et de Vinsobres,
- Canton de Rémuzat : toutes les communes,
- Canton de Séderon : toutes les communes.

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 « Coteaux des Baronnies » est constituée du territoire de l'arrondissement de Nyons (situé dans le département de la Drôme), hormis les communes listées au 4.1, ainsi que des territoires des arrondissements limitrophes de celui-ci suivants :

- au nord, arrondissements de Die et de Valence (situés dans le département de la Drôme),
- à l'est, arrondissement de Gap (situé dans les Hautes Alpes),
- au sud-est, arrondissement de Forcalquier (situé dans les Alpes de Haute Provence),
- au sud, arrondissements d'Avignon et de Carpentras (situés dans le département du Vaucluse),
- à l'ouest, arrondissement de Privas (situé dans le département de l'Ardèche).

Pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies », la zone de proximité immédiate définie par dérogation est identique à celle définie pour les vins tranquilles à l'exclusion du territoire des communes suivantes incluses dans l'arrondissement de Die :

- 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, Vercheny, Véronne.

5 – Encépagement

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

abouriou N, aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, arrufiac B, aubin 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, 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, chambourcin N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, colobel N, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, crouchen B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, étraire de la dui N, fer N, feunate N, florental N, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, garonnet 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, jacquère B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, landal N, lauzet B, len de l'el B, léon millot N, 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, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de Brunel N, plant droit N, plantet N, portan N, portugais bleu N, poulsard N, prunelard N, raffiat de moncade B, ravat blanc B, rayon d'or B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, romorantin B, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, semillon B, servanin N, seyval B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, trousseau N, ugni blanc B, valdiguié N, valérien B, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux des Baronnies » 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 au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1- Spécificité de la zone géographique

Les Baronnies tirent leur nom des Barons de Mévouillon et de Montauban qui, du XI^{ème} au XIII^{ème} siècle, ont acquis une grande indépendance vis-à-vis de la suzeraineté lointaine des Empereurs d'Allemagne.

Située en région Rhône-Alpes, c'est une zone du département de la Drôme clairement identifiée sur le plan géomorphologique. Constituant les Préalpes du Diois et des Baronnies, elle est composée de moyennes montagnes de la chaîne préalpine se situant entre le Vercors (au nord), le Mont Ventoux et la montagne de Lure (au sud). Ce domaine de moyenne montagne présente quelques sommets compris entre 1000 et 1600 m et constitue une région relativement difficile d'accès avec un relief très compartimenté.

L'armature des paysages repose essentiellement sur une assise calcaire dure datant du crétacé et du jurassique, plissée, tourmentée et déformée lors de la formation de la chaîne alpine. Les couches marno-calcaires intercalées, plus tendres ont conduits les géologues à parler de structure « croûtée » qui a conduit à la formation de vallées encaissées, dès que les dégagements érosifs ont atteint ces couches marneuses plus tendres.

On observe une nette dominante de sols calcaires très caillouteux, de pentes ou larges cônes convexes, à matrice de terre fine plutôt lourde. Ces peyrosols calcaires (les grèzes ou « gresses » des vignerons sont associés, d'une part, aux sols souvent plus rougeâtres et très caillouteux, en situation de replat, des terrasses anciennes et d'autre part, aux sols calcaires de pentes (régosols plus ou moins profonds) directement issus des formations marno-calcaires crétacées. Dans les deux premiers cas, ce sont des sols permettant un enracinement assez profond, sans pour autant être trop fertiles, se ressuyant vite, se réchauffant bien, et adaptés aux conditions climatiques de la zone (déficit estival de type méditerranéen mais contexte plus frais dû à l'altitude et/ou à l'encaissement). Certaines terrasses alluviales peu caillouteuses mais suffisamment drainantes sont généralement propices à la plantation de cépages aromatiques. Les marnes très présentes et très peu perméables ont imposé un réseau hydrographique dense, difficilement hiérarchisé, indifférent au canevas tectonique, ce qui a empêché la mise en place d'un bassin drainant, tel que celui de la Drôme.

Si le climat est encore de type méditerranéen, il subit des influences montagnardes qui se traduisent notamment par des températures faibles. L'appartenance méditerranéenne se manifeste par une sécheresse et un ensoleillement estival, et la concentration des précipitations en automne. La végétation se compose de buis, chênes, garrigues, graminées, genévriers et lavandes.

L'influence montagnarde s'accentue en fonction de l'altitude et de façon plus prégnante lorsqu'on se rapproche de l'est (Ste Jalle, Rochebrune …). Au delà de ces dernières communes, il existe une barrière de basses températures correspondant à l'existence de plus de quatre mois froids dans l'année. Cette barrière coïncide avec la limite d'implantation de la vigne et épouse quasiment les frontières septentrionale et orientale de l'aire géographique proposée.

Le vignoble est situé entre 300 et 700 m d'altitude (dont un quart au dessus de 600 m). Cette caractéristique apparente le vignoble « baronniard » à la viticulture montagnarde (tels les vignobles du Diois, de Savoie).

Comme le notent les géographes, de tels paysages cloisonnés, d'accès assez difficile, « influent sur les modalités de peuplement et les potentialités de mise en valeur ». On peut donc compter qu'au plan de l'expression viticole il en soit de même et que le fort caractère du paysage se traduise dans les hommes et dans leurs vins.

7.2 Spécificité du produit

L'ensemble des communes de ce secteur présente un profil agricole caractéristique, façonné ou induit par le milieu physique. Au XIX^{ème} siècle, l'agriculture baronniarde est une agriculture de subsistance, archaïque et pauvre. Malgré des conditions d'exploitation difficiles, les densités de population agricole sont fortes, et les exploitations, souvent en faire valoir direct, sont petites à moyennes. La polyculture est la règle : céréales avec de petits rendements, petits troupeaux ovins, mûriers pour l'élevage du ver à soie (loin de concurrencer les grosses magnaneries ardéchoises). La vigne, même rare, est toujours présente et ce, dès le XIXème siècle : « La vigne s'étend ça et là sur des surfaces réduites ». La viticulture déjà marginale n'échappe pas aux dégâts du phylloxéra (1870) : « Le phylloxéra détruisit en quatre ans les vignobles du bassin de Buis-les-Baronnies. Un demi siècle plus tard, en 1921, les jardiniers du village voisin de Mollans créèrent des pépinières de plants greffés avec des cépages américains ».

Au début du XX^{ème} siècle, le développement des pépinières s'intensifie et à cette période on dénombre jusqu'à 50 pépiniéristes sur la seule commune de Mollans sur Ouvèze. Cela a permis une reconstitution du vignoble qui reste néanmoins peu important.

En ce début de XXI^{ème} siècle, l'agriculture demeure prépondérante, employant presque un tiers des actifs. La polyculture traditionnelle associée à un petit élevage a disparu au profit des vergers et des vignes qui progressent vers l'intérieur à la faveur des vallées :

- vallées de l'Eygues et de l'Ouvèze (vignes, abricotiers, cerisiers, oliviers)
- vallée de l'Ennuyé : (vignes; lavandes).

Le vin rouge largement prédominant, représente entre 70 à 75% des volumes produits. Les cépages noirs dominent l'encépagement local avec le grenache N (30%), le cabernet-sauvignon N, le merlot N et la syrah N (entre 15 et 20% chacun). Le gamay N et autres cépages étant plus anecdotiques (moins de 10%).

Les cépages blancs représentent moins de 10 % du vignoble. Cette situation révèle l'originalité de cette indication géographique protégée qui privilégie la plantation de cépages rouges sur des sols argilo-calcaires frais là où ailleurs ont été privilégiées les plantations de cépages blancs.

Les vins rouges produits sont de charpente généreuse et harmonieuse. L'intensité de leurs arômes fruités varie selon les cépages et les méthodes utilisés. Ils sont généralement structurés, avec une fraîcheur caractéristique.

Les vins blancs et rosés, certes minoritaires, offrent d'intéressants profils plus marqués sur le fruit (« fruits frais », «fruits exotiques ») et la fraîcheur.

Les palettes aromatiques des vins tranquilles se retrouvent dans les vins mousseux de qualité offrant un bel équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

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

Toutes les communes de la zone font l'objet d'un classement en zone de montagne, basé sur la reconnaissance d'un handicap « altitude - pente » induisant une limitation des possibilités d'utilisation des terres et un accroissement des coûts de production.

Malgré la concurrence d'autres cultures ayant des exigences proches (abricotier, olivier), la proximité de vignobles reconnus en appellation d'origine contrôlée (Côtes du Rhône, Ventoux), la concurrence commerciale accrue renforcée par l'isolement et la difficulté de pénétrer les marchés (éloignement des grands axes de circulation), la vigne résiste et perdure dans ce secteur alors que plus à l'Est elle a disparu.

Cela met en relief l'attachement de la communauté Baronniarde à la viticulture en dépit de nombreuses difficultés. Les données des recensements généraux agricoles attestent de la présence continue de la vigne sur ces communes depuis 1929. La configuration du vignoble telle qu'on la découvre aujourd'hui est modelée par les schémas de restructuration (1970-1980). Il n'en demeure pas moins que le vignoble est solidement installé et ancré dans la tradition. Sa récente restructuration témoigne de la détermination et de l'attachement des exploitants à la viticulture.

Les travaux de restructuration évoqués (années 70-80) ont introduit nombre de cépages dont certains ont depuis été écartés de l'encépagement (gamay N par exemple), preuve du savoir-faire acquis depuis par les vignerons quant à la connaissance de leurs cépages et à l'adaptation de ceux-ci à des situations géo pédoclimatiques diverses et parfois difficiles (gel, froid..). Ce savoir faire constitue un lien fort au territoire dans ce contexte original de polyculture. La présence de la vigne sur tel versant ou sommet de plateau est raisonnée, fruit de décennies d'expériences. Cette connaissance intime de leur territoire par les viticulteurs baronniards est un gage important de qualité pour l'avenir des vins. La prise de conscience du potentiel agronomique de ces terroirs complexes, morcelés, aux expositions et aux pentes très variées, est une réalité du plus vif intérêt dans une logique de démarche de valorisation d'un produit à indication géographique protégée.

Ce pays contrasté s'ouvre toujours plus au tourisme et joue à plein les atouts que sont le climat (ensoleillement, climat encore méditerranéen en sud Drôme), les produits du « terroir » et les paysages. Terres à vignes, vergers, oliveraies sur les collines, champs de lavande sur les plateaux, espaces couverts de garrigues et pentes ravinées que tendent à fixer pins sylvestres ou pins noirs sont autant de ressources à préserver, à gérer et à mettre en valeur. C'est l'objectif visé par la création d'un Parc Naturel des Baronnies (parc régional) qui devra faire coexister le tourisme, l'économie locale, le développement rural et la protection de l'environnement.

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	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 **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
« HAUTES-ALPES »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes », initialement reconnue Vin de Pays des Hautes-Alpes par le décret 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3-1 - Types de produits

L'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs 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 « Hautes-Alpes » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

La production de vins de pays des Hautes-Alpes se décline dans les trois couleurs (tendance observée : 50% en rouge, 30% en rosé et 20 % en blanc) :

- les blancs sont vifs, fins et aromatiques. Cette finesse et cette vivacité, voire parfois une très belle minéralité sont apportées par l'altitude.
- les rosés, élaborés de plus en plus souvent à partir de la syrah N ou du cinsault N, sont très agréablement acidulés et fruités (notes fruitées, fruits rouges).
- les rouges sont structurés, relativement tanniques, assouplis avec des notes de fruits rouges.
- Les vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs, présentent des caractéristiques organoleptiques similaires aux vins tranquilles pour ce qui concerne les profils aromatiques et les structures. La prise de mousse leur confère de plus une vivacité, une fraîcheur et une

persistance aromatique qui vont de pair avec l'équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

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 « Hautes-Alpes » sont réalisées dans le département des Hautes-Alpes.

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 « Hautes-Alpes» est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique, à savoir :

- au sud/sud-est, en limite avec le département des Alpes-de-Haute-Provence : arrondissements de Barcelonnette et de Forcalquier,
- à l'ouest, en limite avec le département de la Drôme : arrondissements de Die et de Nyons,
- au nord-ouest, en limite avec le département de l'Isère : arrondissement de Grenoble,
- au nord, en limite avec le département de la Savoie : arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne.

Pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes », la zone de proximité immédiate définie par dérogation est identique à celle définie pour les vins tranquilles à l'exclusion du territoire des communes suivantes incluses dans l'arrondissement de Die :

- 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, Vercheny, Véronne.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » sont produits à partir de l'ensemble des cépages figurant dans la liste suivante :

abondant B, abouriou N, aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, arrufiac B, 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, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, counoise N, courbu B, courbu noir 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, franc noir de haute-saône N, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson 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, jacquère B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, len de l'el B, liliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir 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, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, 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, poulsard 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, romorantin B, 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, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, select B, semebat N, semillon 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, trousseau N, ugni blanc B, valdiguié N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages sont produits 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, caladoc N, chardonnay B, chasan B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, gamay N, gros manseng B, marsanne B, , merlot N, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat de Hambourg N, petit manseng B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, plant droit N, roussanne B, sauvignon B, syrah N, téoulier N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles, les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » 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 – Stockage – Conditionnement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

Le département des Hautes-Alpes est situé dans le sud-est de la France et fait partie de la région Provence Alpes Côte d'Azur. Bordé au nord par le département de l'Isère et les Alpes du nord, sa limite naturelle avec la vallée du Rhône est constituée des massifs préalpins méditerranéens des

Baronnies et du Diois. A l'est, le Mont Genèvre et le massif du Queyras matérialisent la frontière avec l'Italie (plaine du Pô). Au sud, la vallée de la Durance ouvre l'horizon vers la Haute Provence.

Trois zones assez homogènes peuvent être identifiées :

- au nord, le massif cristallin du Pelvoux assure la transition avec les Alpes du Nord et offre un paysage de montagnes dont les sommets atteignent voire dépassent 3.000 m (Mt Pelvoux à 3.900 m, Barre des Ecrins à 4.102 m,
- à l'est et à l'ouest, les reliefs préalpins (2.000 m au plus) cloisonnent les vallées en secteurs très compartimentés,
- l'axe durancien – vallée de la Durance – drainant le réseau hydrographique vers le sud (ex : l'Ubaye, le Sasse, le Buëch, …).

Même s'il peut se trouver encore ça et là quelques vignes implantées sur des coteaux bien exposés au sud en moyenne altitude, témoins d'un récent passé où la viticulture était encore une culture vivrière, le vignoble s'étend en ce début de XXIème siècle sur quelques communes de l'axe durancien au sud du Gapençais ou au sud de l'Embrunais, en particulier Tallard, Châteauvieux, Valserres, Remollon, Théüs et Espinasses.

Eléments déterminants dans l'implantation de la vigne, le sol et la topographie jouent un rôle encore plus important dans ces zones de montagnes ou de piémont. Malgré leur diversité, les sols issus des roches jurassiques et crétacées, contreforts de terrains schisteux, alluvions à cailloux roulés dans l'Argentiérois offrent tous des régimes hydriques, une pierrosité et une porosité propices à la culture de la vigne. Cette qualité des sols est, grâce au savoir-faire des vignerons, associée à l'utilisation optimale des reliefs et des pentes qui offrent des flancs inclinés aux rayons du soleil, augmentant les effets bénéfiques, le réchauffement et la capacité de préservation de cette énergie. Ces éléments prennent tout leur sens si l'on considère que le département des Hautes-Alpes possède les vignes les plus hautes de France. Toutes les vignes sont plantées au dessus de 600 mètres d'altitude, ce qui marque la spécificité des vins. Dans ces conditions l'exposition des vignes est déterminante (versant adret, protection au froid et au vent).

Le climat de la plus grande partie du département est marqué par l'altitude, par l'écran au flux atlantique que procurent les massifs des Alpes du Nord et par la relative proximité de la mer Méditerranée (l'influence méditerranéenne est sensible dans l'axe durancien). Du fait de l'affaiblissement des perturbations atlantiques qui arrivent par l'ouest, le climat est relativement sec malgré l'altitude. L'influence méditerranéenne se fait sentir par un ensoleillement assez généreux. Les écarts de température saisonniers sont élevés mais surtout les écarts entre le jour et la nuit sont importants, ceci est favorisé par un fort rayonnement nocturne et diurne dû à l'altitude, la faible nébulosité et la sécheresse de l'air. Les températures moyennes annuelles sont de l'ordre de 9° à 11°C dans le secteur viticole.

Les montagnes servent d'écran au froid venu du Nord et en altitude la vigne ne retrouve pas la sécheresse du sud.

8-2 Spécificité du produit

Bien que présent historiquement sur les piémonts et dans les vallées du département, le vignoble haut-alpin n'a pas su, dans son ensemble, résister à l'évolution de la consommation locale et aux crises successives de la fin du XIX^{ème} et du début du XX^{ème} siècle. Après que cette érosion du vignoble départemental ait accompagné le rythme de disparition des exploitations jusqu'au début des années 80 (la vigne ne représentant alors plus que 0,8 % de la SAU), il y a eu un vrai sursaut des quelques viticulteurs encore désireux d'adapter leur outil de production aux nouvelles possibilités du marché.

L'amélioration de l'encépagement local par l'introduction de nouveaux cépages a été une priorité (cabernet-sauvignon N, merlot N, syrah N, viognier B, chardonnay B). Elle a permis de répondre aux attentes du consommateur moderne.

Cette évolution du vignoble s'est cependant effectuée en préservant la présence et la mise en œuvre des cépages implantés historiquement sur ce territoire. On retrouve ainsi quelques cépages locaux comme le mollard N ou l'espanenc N, ou déjà présents traditionnellement comme le cinsault N, l'ugni B, le muscat à petits grains B. Merlot N, cabernet sauvignon N et syrah N sont proposés en vins de cépage. Le mollard N constitue une curiosité locale. Le vin qui en est issu est rustique au palais mais agréablement fruité (ce cépage est ardemment défendu en tant que cépage local par les producteurs. Tous ces vins rouges s'accordent parfaitement avec la charcuterie de montagne et les fromages d'alpage locaux.

A noter par ailleurs que les premières bouteilles d'un vin effervescent ont été produites en 1959. Ces vins mousseux sont élaborés sur la base des mêmes vendanges que les vins tranquilles. Profitant des équilibres particuliers liés notamment au climat et s'appuyant sur des vendanges à la vivacité et aux arômes préservés, ces vins mousseux s'expriment au travers de leur fraîcheur et de leur profil aromatique soutenu par une bonne acidité.

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

Le département a certes connu une époque (notamment du XVIII^{ème} au début du XX^{ème} siècle) où la viticulture était présente, mais le vin produit n'avait pas une réelle vocation à être valorisé en dehors de ses zones de production.

Le vignoble a subi une vraie mutation depuis moins de 30 ans, mutation initiée par quelques vignerons, qui ont senti la nécessité de s'ouvrir au marché tout en conservant leur savoir faire ancien et leur expérience dans ce vignoble très particulier d'altitude. Les viticulteurs ont su adapter notamment l'encépagement et le mode de conduite de leur vignoble.

Il résulte de cette énergie nouvelle que les vins de pays des Hautes-Alpes sont ancrés sur leur territoire, et qu'ils ont trouvé leurs consommateurs.

La cave coopérative et les quelques caves particulières qui produisent ces vins ont misé avec raison sur la commercialisation directe pour alimenter avec succès la demande liée au tourisme local, en particulier chaque hiver dans les stations de ski alpines.

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 (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 **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
« ATLANTIQUE »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

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

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Atlantique » 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 « Atlantique » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges présentent des tanins souples et harmonieux. Ils sont équilibrés, fruités et élégants. Les vins blancs et rosés expriment pleinement la fraicheur et les arômes des cépages dont ils sont issus. Ils s'expriment avec beaucoup de finesse.

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 « Atlantique » sont réalisées dans les départements de la Charente, de la Charente-Maritime, de la Dordogne et de la Gironde ainsi que sur le territoire des communes suivantes du département du Lot-et-Garonne :

- Cantons de Bouglon, Casteljaloux, Duras, Houeillès, Lavardac et Meilhan-sur-Garonne : toutes les communes

- Canton de Damazan : communes de Ambrus, Buzet-sur-Baïse, Caubeyres, Damazan, Fargues-sur-Ourbise, Puch-d'Agenais, Razimet, Saint-Léon et Saint-Pierre-de-Buzet

- Canton de Laplume : communes de Sainte-Colombe-en-Bruilhois et Sérignac-sur-Garonne

- Canton de Lauzun : commune de Peyrière

- Canton de Marmande : communes de Beaupuy, Marmande, Mauvezin-sur-Gupie, Sainte-Bazeille, Saint-Martin-Petit et Virazeil

- Canton de Le Mas-d'Agenais : commune de Samazan

- Canton de Nérac : communes de Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon et Nérac

- Canton de Seyches : communes de Cambes, Castelnau-sur-Gupie, Caubon-Saint-Sauveur, Escassefort, Lachapelle, Lagupie, Lévignac-de-Guyenne, Monteton, Saint-Avit, Saint-Géraud, Saint-Pierre-sur-Dropt et Seyches

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 « Atlantique » est constituée par les arrondissements suivants, limitrophes de la zone géographique :

- Département de la Vendée : Fontenay-le-Comte, Les Sables d'Olonne

- Département des Deux-Sèvres : Niort

- Département de la Vienne : Montmorillon

- Département de la Haute-Vienne : Bellac, Limoges, Rochechouart

- Département de la Corrèze : Brive-la-Gaillarde

- Département du Lot : Cahors

- Département du Lot-et-Garonne :

    - Arrondissement d'Agen : toutes les communes des cantons d'Agen, Astaffort et Port-Sainte-Marie ainsi que les communes suivantes du canton de Laplume : Aubiac, Brax, Estillac, Laplume, Marmont-Pachas, Moirax, et Roquefort.

    - Arrondissement de Marmande : toutes les communes des cantons de Castelmoron-sur-Lot et Tonneins ainsi que les communes suivantes du canton de Lauzun : Agnac, Allemans-du-Dropt, Armillac, Bourgougnague, Laperche, Lauzun, Lavergne, Miramont-de-Guyenne, Montignac-de-Lauzun, Puysserampion, Roumagne, Saint-Colomb-de-Lauzun, Saint-Pardoux-Isaac et Ségalas, les communes suivantes du canton de Le Mas-d'Agenais : Calonges, Caumont-sur-Garonne, Fourques-sur-Garonne, Lagruère, Le Mas-d'Agenais, Sainte-Marthe, Sénestis et Villeton, les communes suivantes du canton de Marmande : Agmé, Birac-sur-Trec, Fauguerolles, Gontaud-de-Nogaret, Hautesvignes, Longueville, Saint-Pardoux-du-Breuil et Taillebourg, et les communes suivantes du canton de Seyches : Montignac-Toupinerie, Puymiclan et Saint-Barthélémy-d'Agenais

- Arrondissement de Nérac : toutes les communes des cantons de Francescas et Mézin ainsi que les communes suivantes du canton de Damazan : Monheurt et Saint-Léger, et les communes suivantes du canton de Nérac : Andiran, Fréchout et Saumont
- Arrondissement de Villeneuve-sur-Lot : toutes les communes des cantons de Cancon, Castillonès et Monclar

– Département du Gers : Condom

– Département des Landes : Mont-de-Marsan

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges et rosés :

Abouriou N, Aléatico N, Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Aramon N, Aramon gris G, Arinarnoa N, Arrouya N, Aubun N, Bachet N, Béclan N, Béquignol N, Bouchalès N, Bouillet N, Brachet N, Brun argenté N, Brun Fourca N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Calitor N, Carcajolo N, Carignan N, Carmenère N, Castets N, César N, Chatus N, Chenanson N, Cinsaut N, Cot N, Corbeau N, Counoise N, Courbu noir N, Duras N, Durif N, Egiodola N, Ekigaïna N, Etraire de la Dui N, Fer N, Feunate N, Franc noir de Haute-Saône N, Fuella nera N, Gamaret N, Gamay N, Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N, Gamay Fréaux N, Ganson N, Gascon N, Gouget N, Gramon N, Grassen N, Grenache N, Grolleau N, Joubertin N, Jurançon noir N, Lival N, Mancin N, Manseng noir N, Marselan N, Mérille N, Merlot N, Meunier N, Milgranet N, Mollard N, Mondeuse N, Monerac N, Morrastel N, Mourvaison N, Mourvèdre N, Mouyssaguès N, Muresconu N, Muscardin N, Muscat de Hambourg N, Négret de Banhars N, Négrette N, Nielluccio N, Noir Fleurien N, Persan N, Petit Verdot N, Pineau d'Aunis N, Pinot noir N, Piquepoul noir N, Plant droit N, Portan N, Poulsard N, Prunelard N, Ribol N, Rivairenc N, Saint-Macaire N, Sciaccarello N, Segalin N, Semebat N, Servanin N, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Téoulier N, Terret noir N, Tibouren N, Tressot N, Trousseau N, Valdiguié N, Velteliner rouge précoce Rs

- pour les vins blancs :

Abondant B, Aligoté B, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aranel B, Arbane B, Arriloba B, Arrufiac B, Aubin B, Aubin vert B, Auxerrois B, Barbaroux Rs, Baroque B, Biancu Gentile B, Blanc Dame B, Bouquettraube B, Bourboulenc B, Bouteillan B, Camaralet B, Carcajolo blanc B, Carignan blanc B, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chenin B, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Claverie B, Codivarta B, Colombard B, Courbu B, Crouchen B, Danlas B, Elbling B, Folignan B, Folle blanche B, Furmint B, Genovèse B, Goldriesling B, Graisse B, Grenache blanc B, Grenache gris G, Gringet B, Grolleau gris G, Gros Manseng B, Gros vert B, Jacquère B, Jurançon blanc B, Knipperlé B, Lauzet B, Len de l'El B, Liliorila B, Listan B, Macabeu B, Marsanne B, Mauzac B, Mauzac rose Rs, Mayorquin B, Melon B, Merlot blanc B, Meslier Saint-François B, Molette B, Mondeuse blanche B, Montils B, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat cendré B, Muscat Ottonel B, Ondenc B, Orbois B, Pagadebiti B, Pascal B, Perdea B, Petit Courbu B, Petit Manseng B, Petit Meslier B, Picardan B, Pinot blanc B, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Précoce Bousquet B, Précoce de Malingre B, Raffiat de Moncade B, Riminèse B, Rivairenc blanc B, Rivairenc gris G, Romorantin B, Rosé du Var Rs, Roublot B, Roussanne B, Roussette d'Ayze B, Sacy B, Saint Côme B, Saint-Pierre doré B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Savagnin rose Rs, Select B, Sémillon B, Servant B, Terret blanc B, Terret gris G, Tourbat B, Ugni blanc B, Velteliner rouge précoce Rs, Verdesse B, Vermentino B, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Atlantique » 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– Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de production s'étend sur l'ensemble des départements de la Charente, de la Charente-Maritime, de la Dordogne, de la Gironde et la partie ouest du département du Lot-et-Garonne.

Le nom de cette indication géographique protégée est étroitement lié à la proximité de l'Océan Atlantique qui longe à l'ouest l'aire géographique sur 250 kilomètres. Baignée par de grands fleuves et rivières : Garonne, Dordogne, Charente, Lot et leurs nombreux affluents, et, entaillée d'ouest en est, en son centre, par le large estuaire de la Gironde, cette région présente un climat tempéré océanique fortement influencé par la proximité de ces masses d'eau et par le courant chaud du Gulf Stream. Les hivers sont doux et humides et les étés chauds, secs et ensoleillés. L'ensoleillement moyen est d'environ 1950 heures par an. Ces conditions climatiques sont tout à fait favorables à la culture de la vigne. La douceur maritime, par l'effet des marées remontant les estuaires et des vents marins dominants d'Ouest, se fait sentir jusqu'à plus de cent kilomètres des embouchures des fleuves. Le climat océanique s'atténue vers l'Est avec des tendances plus continentales aux hivers plus froids et aux étés plus chauds.

On distingue trois types principaux de sols très favorables à l'implantation de vignobles: des sols bruns argilo-calcaires sur le substrat calcaire, des sols lessivés de boulbènes (limono-sableux) issus de recouvrements de limons éoliens sur les « sables, argiles et graviers du Périgord » et des sols alluviaux de graviers, argile, sables et limons en différentes proportions correspondant aux terrasses anciennes et récentes des fleuves et rivières.

7.2 – Spécificité du produit

Le bassin de production, par sa large fenêtre sur la mer, est ouvert aux échanges commerciaux depuis l'Antiquité. Sous l'influence romaine, la culture de la vigne apparaît dans le sud-ouest de la France. Au Moyen-âge, l'essor du vignoble est étroitement lié à la possession de l'Aquitaine par la couronne d'Angleterre. La notoriété des vins qui portent souvent le nom des ports fluviaux à partir desquels ils sont embarqués, s'accroit considérablement dans toute l'Europe. De grands ports tels que Bordeaux ou La Rochelle s'établissent autour du négoce maritime de vins et eaux-de-vie de toute la région.

La majeure partie de la production viticole de la région est consacrée en appellations d'origine contrôlées. Dans le contexte de la mise en place de bassins de production et dans le cadre de la définition d'une segmentation des vins produits dans de grandes zones viticoles, les vins de pays de l'Atlantique se sont développés. La première récolte eut lieu en 2006.

L'IGP « Atlantique » se décline dans les 3 couleurs avec une majorité de vins rouges (50 %), et des vins blancs et rosés en proportions équivalentes (25%). Les cépages utilisés sont majoritairement les cépages traditionnels du sud-ouest représentés, pour les vins rouges et rosés, par le merlot N, le cabernet-sauvignon N, le cabernet franc N et le cot N (ou malbec) et, pour les vins blancs, par le sauvignon B, le sémillon B et l'ugni blanc B. La possibilité d'implanter les cépages d'autres vignobles est laissée aux producteurs, permettant l'adaptation et l'évolution qualitative des productions, ainsi que la production de vins de cépages aux noms de reconnaissance facile par le consommateur.

Les vins produits sont souples, fruités, aromatiques. La production de l'IGP « Atlantique » est en moyenne de 25 000 hectolitres par an pour les quatre premières années de production.

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

Le vignoble est installé historiquement depuis 2000 ans sur l'ensemble de l'aire géographique de l'IGP « Atlantique », preuve de l'adéquation historique de cette région à la production de vins.

Ces vins sont largement commercialisés localement à destination du tourisme sur la côte Atlantique. Les vins blancs et rosés, par leur fraîcheur, se prêtent particulièrement à une consommation rapide estivale en accompagnement des huîtres de Marennes ou d'Arcachon et des autres produits du sud-ouest de la France. Les vins rouges, plus spécifiques de cette région de France, sont le complément de gamme des vins à appellations d'origine produits sur le même territoire et notoirement connus du monde entier. Le climat, tempéré par sa proximité de l'océan Atlantique, conduit à l'élaboration de vins équilibrés, frais et élégants, et de vins exprimant pleinement les typicités des cépages dont ils sont issus. Ces produits permettent une approche conviviale des vins de notre région, initiant la découverte des multiples appellations d'origine protégées aux typicités marquées formant la mosaïque de ce territoire.

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	contrôle documentaire
Rendement	contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO_2T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est QUALISUD,
15 avenue de Bayonne
40500 SAINT SEVER

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

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« MEDITERRANÉE »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Méditerranée », initialement reconnue « Vin de Pays de Méditerranée » par le décret du 22 octobre 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

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

- « Comté de Grignan »
- « Coteaux de Montélimar »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Méditerranée » 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, vins mousseux de qualité, rouges, rosés, 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 « Méditerranée » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

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 produits sont caractérisés par des arômes fruités dont l'intensité et la nature varient selon les cépages dont ils sont issus et les technologies utilisées.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour préserver des structures douces offrant en bouche des tannins mûrs et suaves.

Pour les vins blancs et rosés, la combinaison de différents facteurs (choix des parcelles pour préservation de l'acidité, cépages et technologie avec maitrise des températures) permet de rechercher et trouver les bons équilibres, de préserver la fraîcheur des vins, leurs arômes et le fruité.

Les vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs, élaborés à partir des mêmes exigences qualitatives de récolte offrent des palettes aromatiques et des structures de vins identiques aux vins tranquilles. La prise de mousse leur confère de plus une vivacité, une fraîcheur et une persistance aromatique qui vont de pair avec l'équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique « Méditerranée » sont réalisées dans les départements des Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse ainsi que sur le territoire des communes suivantes :

- dans le département de l'Isère : toutes les communes dans les cantons de Roussillon, de Vienne-Nord et de Vienne-Sud, la commune de Saint-Lattier dans le canton de Saint-Marcellin,
- dans le département de la Loire : toutes les communes dans le canton de Pélussin, les communes de Tartaras, de Saint-Joseph, de Saint-Martin-la-Plaine, de Génilac, de Dargoire et de Châteauneuf dans le canton de Rive-de-Gier, les communes de Chagnon, de Cellieu dans le canton de La Grand-Croix,
- dans le département du Rhône : les communes d'Échalas et de Saint-Jean-de-Touslas dans le canton de Givors, les communes de Condrieu, de Tupin-et-Semons, d'Ampuis, de Saint-Romain-en-Gal, de Loire-sur-Rhône, de Trèves, de Les Haies, de Longes, de Saint-Cyr-sur-le-Rhône, de Sainte-Colombe dans le canton de Condrieu, les communes de Rontalon, de Saint-Didier-sous-Riverie, de Saint-Maurice-sur-Dargoire, de Saint-Sorlin et de Soucieu-en-Jarrest dans le canton de Mornant .

La zone géographique ci-dessus définie est applicable à la récolte des raisins, à la vinification et à l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » sauf dans le département de la Drôme où ces opérations ne peuvent pas être réalisées sur les territoires des communes suivantes :

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.

Unité géographique plus petite « Comté de Grignan » :

La récolte des raisins dont sont issus les vins bénéficiant de l'indication géographique « Méditerranée » complétée du nom de l'unité géographique plus petite « Comté de Grignan » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme :

- Cantons de Grignan, de Loriol-sur-Drôme, de Pierrelatte, de Saint-Paul-Trois-Châteaux : toutes les communes,
- Canton de Dieulefit : commune de la Roche-Saint-Secret-Béconne ;
- Canton de Montélimar 2 : commune d'Allan, Châteauneuf du Rhône et Malataverne,
- Canton de Nyons : communes de Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon,
- Saint-Maurice-sur-Eygues, Venterol, Vinsobres,

- Canton de Buis-les-Baronnies : communes de Mérindol-les-Oliviers et Mollans-sur-Ouvèze.

Unité géographique plus petite « Coteaux de Montélimar » :

La récolte des raisins dont sont issus les vins bénéficiant de l'indication géographique « Méditerranée » complétée du nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux de Montélimar » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme :

- Cantons de Marsanne et Montélimar 1 : toutes les communes.
- Canton de Dieulefit : toutes les communes, à l'exception de la commune de La Roche-Saint-Secret-Béconne.
- Cantons de Montélimar 2 : toutes les communes, à l'exception d'Allan, Châteauneuf-du-Rhône et Malataverne.

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 « Méditerranée » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée, d'une part, des territoires des arrondissements suivants hormis les communes de ces arrondissements listées au 4.1. :

- dans le département de la Loire : arrondissement de Saint-Etienne,
- dans le département du Rhône : arrondissement de Lyon,
- dans le département de l'Isère : arrondissements de Grenoble et de Vienne.

et, d'autre part, des territoires des arrondissements suivants :

- arrondissement de Nîmes et d'Alès (situé dans le département du Gard)
- arrondissement de Mende (situé dans le département de la Lozère)
- arrondissements de Le Puy-en-Velay et d'Yssingeaux (situé 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)

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée» complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée des territoires précités et est étendue aux départements de l'Ain et de la Savoie

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée », le cas échéant complétée du nom de l'unité géographique « Comté de Grignan » ou « Coteaux de Montélimar », sont produits à partir des cépages suivants :

aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, biancu gentile B, bourboulenc B, brun argenté N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, chambourcin N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B,

colombard B, cot N, couderc noir N, counoise N, danlas B, egiodola N, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, gros vert B, jurançon noir N, lival N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, monerac N, mourvaison N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'alexandrie B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, nielluccio N, petit manseng B, petit verdot N, picardan B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant droit N, portan N, ravat blanc B, ribol N, riesling B, riminèse B, rosé du var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, seyval B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, valdiguié N, varousset N, vermentino B, villard blanc B, villard noir N , viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » », le cas échéant complétée du nom de l'unité géographique « Comté de Grignan » ou « Coteaux de Montélimar », complétée par le nom d'un à plusieurs cépages sont produits à partir des cépages suivants :

alicante henri bouschet N, aligoté B, aramon N, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, bourboulenc B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan blanc B, carignan N, chardonnay B, chasan B, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombard B, cot N, counoise N, égiodola N, gamay N, ganson N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, macabeu B, marsanne B, marselan N, merlot N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N, nielluccio N, petit manseng B, petit verdot N, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, portan N, rosé du Var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, syrah N, tannat N, tempranillo N, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » 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 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 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Méditerranée » recouvre un territoire se situant dans le quart sud-est de la France, Corse incluse. Cette zone se caractérise par une grande diversité de sols et de paysages, conséquence d'une histoire géologique tourmentée.

Cette mosaïque de territoires de l'indication géographique protégée « Méditerranée » repose sur des reliefs très variés, caractérisés par des altitudes marquées (jusqu'à 4000 m dans les Hautes Alpes). On y retrouve une alternance de reliefs, de montagnes, de plateaux et de plaines parsemées de collines : gorges et plateau de l'Ardèche, massifs de la Drôme et des départements alpins (la Barre des Ecrins culmine à 4102m dans les Hautes Alpes, le plus haut des départements de France), plaines et monts du Vaucluse (Le Mont Ventoux, plus connu comme le « Géant de Provence », massif du Luberon), zones humides des Bouches du Rhône (parc de la Camargue, l'étang de Berre, la Crau) qui viennent en contrepoint de reliefs de renommée internationale tels les Alpilles, la Sainte Victoire ou les calanques (Cassis, Marseille). Quant au Var, département le plus boisé de France (62% de sa superficie), il répond avec ses massifs côtiers (Maures, Esterel, Sainte Baume) comme en écho à la montagne Corse (plus de 20 sommets dépassant 2000m, dont le Monte Cinto culminant à 2706 m).

Les mouvements de l'écorce terrestre (tectonique) parfois de grandes amplitudes, d'âges et de natures divers ont façonné ces paysages (fossé ou couloir rhodanien, massif des Alpes, massifs

provençaux, calanques, …) aujourd'hui très souvent protégés par la création de parcs régionaux et nationaux.

Dans ce contexte régional, la nature des terrains est très diversifiée. Les sols qui ont ainsi pu se former sous l'influence des oscillations marines sont certes de natures variées (calcaire, argileux, conglomératique ou schisteux) mais sont très favorables à l'implantation et au bon développement de la vigne.

Au sein de ce vaste territoire, le vignoble est installé sous l'influence climatique méditerranéenne, sur des zones soumises à des précipitations irrégulièrement réparties au cours des saisons (concentration en période hivernale, et épisodes orageux parfois très violent aux périodes d'équinoxe et d'intersaison). Ceci entraîne une alternance de périodes de sécheresse plus ou moins longues et de séquences humides.

Le climat méditerranéen comprend bien évidemment un régime de vents spécifiques. Ainsi, le « marin », chargé d'humidité, est un vent de secteur sud qui souffle sur le golfe du Lion (Bouches du Rhône) et la Provence. Quant au Mistral, aussi violent, froid et sec que nécessaire au bon état sanitaire des vignobles, il ventile l'axe rhodanien du nord vers le sud. La diversité des reliefs sur lesquels sont plantés les vignobles entraîne une grande variété de mésoclimats.

7.2 – Spécificité du produit

La réputation de l'indication géographique protégée « Méditerranée » s'appuie sur sa réalité géographique, mais aussi sur ses racines historiques. La vigne, comme l'olivier, fut très certainement implantée par les Phocéens dès le VI^{ème} siècle avant JC, dans le couloir rhodanien, ainsi que dans les environs de la cité phocéenne de Massalia – plus connue aujourd'hui sous le nom de Marseille – et en Corse. Le commerce du vin fut développé par ces pionniers grecs qui ont su profiter du positionnement stratégique du port de Massalia et de l'axe majeur de communication que constituait le Rhône, pour transporter les amphores contenant une boisson grecque, nouvelle et exotique élaborée à partir de jus de raisins fermenté. La culture de la vigne fut intensifiée durant l'occupation romaine et connut un réel essor au moyen âge sous l'influence des villes telles que Lyon, Marseille, et sous l'influence des Génois en Corse.

Les atouts naturels de la zone géographique de l'indication géographique protégée « Méditerranée » ont favorisé l'implantation de la culture de la vigne, omniprésente dans le bassin méditerranéen. La culture du vin indissociable de cette région a permis le développement constant d'un savoir-faire des vignerons qui s'appuient sur un encépagement ouvert mais néanmoins marqué par un ensemble de cépages majoritaires qui se retrouvent sur la zone géographique (grenache N, syrah N, cinsaut N, carignan N, cabernet–sauvignon N, niellucio N, clairette B, marsanne B, roussanne B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N muscats, vermentino B).

Les vins produits sont majoritairement des vins d'assemblage et quelques cépages en constituent le cœur :

- en rouge et rosé : grenache N, syrah N, cinsaut N, carignan N, cabernet-sauvignon N, merlot N, nielluccio N,
- en blanc : grenache B, viognier B, chardonnay B, clairette B, marsanne B, roussanne B, muscat à petits grains B, vermentino B.

Ces cépages majoritaires ont toute leur place dans la logique « export » qui est celle de l'indication géographique protégée « Méditerranée ».

Cela n'interdit pas une sélection de certains cépages qui peuvent être plus adaptés dans la perspective de changements climatiques (réchauffement, sécheresse…) et offrir un potentiel technique intéressant. Ils représentent également un atout novateur sur le marché des vins de cépage.

Les vins mousseux de qualité peuvent s'appuyer sur des vins de base suffisamment vifs et assez peu alcooliques notamment pour les vins blancs et rosés. Elaborés à partir de récoltes adaptées, mettant

en œuvre le même savoir-faire collectif d'assemblage, ils trouvent naturellement leur place parmi l'offre viticole de ce territoire.

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

Cette réalité territoriale, cette communauté historique culturelle ont tout naturellement conduit les opérateurs viticoles de la région à la demande de reconnaissance en « Vin de Pays de Méditerranée », reconnaissance effective le 1er août 1999.

Il représente un vecteur de la culture méditerranéenne qui répond aux attentes des opérateurs de la région sud-est, viticulteurs, caves coopératives tout autant que groupements de producteurs disposant d'une structure de transformation-conditionnement (vinification et chaîne d'embouteillage).

Les ambitions pour l'indication géographique « Méditerranée » clairement exprimées par les producteurs sont celles d'un développement des marchés à l'export.

Cette initiative a traduit la volonté de mettre ce savoir faire au service d'une réelle stratégie commerciale, basée sur une identité à fort potentiel, mais articulée autour d'une réalité de production.

Cette dynamique régionale portée par l'IGP « Méditerranée » a su rassembler les opérateurs. Les volumes sont en constante augmentation.

L'IGP Méditerranée regroupe le « savoir bien-faire » des viticulteurs de 10 départements du sud-est français méditerranéen. La situation privilégiée de ce vignoble en bordure de la mer Méditerranée, qui bénéficie d'un climat particulièrement ensoleillé et d'une diversité de terroirs adaptés à la culture de la vigne et la production de vins fins a permis de forger une solide tradition viticole. Elle est reconnue internationalement et recherchée par les touristes, nombreux dans cette région notamment dans les périodes estivales. Ces derniers sont invités au travers des accords entre les vins IGP « Méditerranée » et les spécialités gastronomiques locales à retrouver les bienfaits de la diète méditerranéenne.

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.

La demande de changement de dénomination au bénéfice de l'indication géographique protégée « Méditerranée » d'un lot revendiqué initialement dans une autre indication géographique protégée impose de le soumettre à un examen organoleptique préalable selon des modalités définies dans le plan de contrôle.

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 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
« FRANCHE-COMTE »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

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

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

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

- « Coteaux de Champlitte » ;
- « Doubs » ;
- « Haute-Saône » ;
- « Motey-Besuche » ;
- « Vuillafans » ;
- « Offlanges » ;
- « Hugier » ;
- « Buffard » ;
- « Gy ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Franche-Comté» est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou 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 « Franche-Comté » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % pour les vins blancs.

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

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » sont marqués par des arômes de petits fruits rouges (cerise griotte, groseille, framboise, cassis) et de sous bois soulignés par des notes d'épices (poivres) et de réglisse lorsque les cuvées sont majoritairement composées de Pinot Noir et élevées en fût. La structure acide assure un certain potentiel de garde pour les vins issus de pinot noir et de trousseau et une belle fraîcheur pour les vins jeunes issus de gamay et poulsard.

Les vins rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche Comté » sont caractérisés par des arômes de groseilles et de framboises et parfois, par des arômes floraux (rose, lilas…), une bouche franche et souple, équilibrée par une belle vivacité.

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographiques protégée « Franche-Comté » sont caractérisés par une robe jaune citron pâle à reflets verts. Les arômes se déclinent sur une palette de fleurs blanches, de notes acidulées d'agrumes ainsi que de fruits mûrs à chairs blanches. Selon les cépages et la durée de vieillissement, on trouvera également à l'olfaction des arômes de pommes granit, de poires ainsi que des fruits confits voire des notes de torréfiés doux. La bouche est ronde et souple avec une pointe de minéralité donnant un caractère rafraîchissant.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » sont marqués par des arômes de fleurs blanches, d'agrumes voire de fruits à chairs blanches (pêches, poires….) pour les vins blancs issus majoritairement du chardonnay et de l'auxerrois. On retrouve des notes de groseilles, framboises et de fleurs pour les vins mousseux de qualité rouges et rosés. La bouche acidulée et fraîche est soutenue par des bulles fines et régulières.

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 « Franche-Comté » sont réalisées dans les départements du Doubs, de la Haute-Saône, du Territoire de Belfort, et du Jura.

A partir de la récolte 2015, les communes suivantes du département du Jura sont exclues de la zone géographique : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Le Chateley, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, La Ferté, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.)

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Doubs » est réalisée dans le département du Doubs.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Haute-Saône » est réalisée dans le département de la Haute-Saône.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Coteaux de Champlitte » est réalisée sur le territoire de la commune de Champlitte dans le département de la Haute-Saône.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique «Motey-Besuche » est réalisée sur le territoire de la commune de Motey-Besuche dans le département de la Haute-Saône.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique «Gy » est réalisée sur le territoire des communes de Bucey-les-Gy, Gy, Charcenne, Choye, Virey, Avrigney, Autoreille, dans le département de la Haute-Saône.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique «Vuillafans » est réalisée sur le territoire de la commune de Vuillafans dans le département du Doubs.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique «Buffard » est réalisée sur le territoire de la commune de Buffard dans le département du Doubs.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique «Offlanges » est réalisée sur le territoire de la commune d'Offlanges dans le département du Jura.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique «Hugier » est réalisée sur le territoire des communes d'Hugier et de Tromaray dans le département de la Haute-Saône.

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 « Franche-Comté » est constituée par les cantons suivants :

Dans le département de l'Ain : BAGE-LE-CHATEL, BELLEGARDE-SUR-VALSERINE, BOURG-EN-BRESSE, BRENOD, CEYZERIAT, CHALAMONT, CHATILLON-SUR-CHALARONNE, COLIGNY, COLLONGES, FERNEY-VOLTAIRE, GEX, IZERNORE, MEXIMIEUX, MIRIBEL, MONTLUEL, MONTREVEL-EN-BRESSE, NANTUA, OYONNAX, OYONNAX NORD, OYONNAX SUD, PERONNAS, PONCIN, PONT-D'AIN, PONT-DE-VAUX, PONT-DE-VEYLE, REYRIEUX, SAINT-TRIVIER-DE-COURTES, SAINT-TRIVIER-SUR-MOIGNANS, THOISSEY, TREFFORT-CUISIAT, TREVOUX, VILLARS-LES-DOMBES, VIRIAT.

Dans le département de la Côte d'Or : ARNAY-LE-DUC, AUXONNE, BLIGNY-SUR-OUCHE, FONTAINE-FRANCAISE, GENLIS, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE, IS-SUR-TILLE, LIERNAIS, MIREBEAU-SUR-BEZE, PONTAILLER-SUR-SAONE, POUILLY-EN-AUXOIS, SAINT-JEAN-DE-LOSNE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SELONGEY, SEURRE.

Dans le département de la Haute-Marne : AUBERIVE, BOURBONNE-LES-BAINS, FAYL-LA-FORET, LAFERTE-SUR-AMANCE, LANGRES, LONGEAU-PERCEY, NEUILLY-L'EVEQUE, PRAUTHOY, TERRE-NATALE, VAL-DE-MEUSE.
Dans le département de la Saône et Loire : BEAUREPAIRE-EN-BRESSE, CUISEAUX, CUISERY, LOUHANS, MONTPONT-EN-BRESSE, MONTRET, PIERRE-DE-BRESSE, SAINT-GERMAIN-DU-BOIS.

Dans le département des Vosges : BAINS-LES-BAINS, BRUYERES, BULGNEVILLE, CHARMES, CHATEL-SUR-MOSELLE, CHATENOIS, COUSSEY, DARNEY, DOMPAIRE, EPINAL, EPINAL EST, EPINAL OUEST, LAMARCHE, LE THILLOT, MIRECOURT, MONTHUREUX-SUR-SAONE, NEUFCHATEAU, PLOMBIERES-LES-BAINS, RAMBERVILLERS, REMIREMONT, SAULXURES-SUR-MOSELOTTE, VITTEL, XERTIGNY.

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges et rosés: pinot noir N, gamay N, meunier N, poulsard N, trousseau N., gamaret N., merlot N, syrah N.

- pour les vins blancs : chardonnay B, auxerrois B, pinot gris G, pinot blanc B, aligoté B, arbane B, petit meslier B, savagnin B, sauvignon blanc B, sauvignon gris G, muscat à petit grains blancs B, muscat à petit grains blancs rosés Rs, muscat cendré B, muscat ottonel B, gewürztraminer Rs, viognier B.

- pour les vins mousseux de qualité : pinot noir N, gamay N., meunier N, poulsard N., trousseau N., gamaret N., merlot N, syrah N, chardonnay B, auxerrois B, pinot gris G, pinot blanc B, aligoté B, arbane B, petit meslier B, savagnin B, sauvignon blanc B, sauvignon gris G, muscat à petit grains blancs B, muscat à petit grains blancs rosés Rs, muscat cendré B, muscat ottonel B, gewürztraminer Rs, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 hectolitres.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » 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 du rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage - Conditionnement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté» sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

L'utilisation d'un pressoir continu est interdite pour tout vin bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté ».

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique correspond au massif du Jura, à l'exception de son extrémité sud, et aux plateaux de Haute-Saône, qui le prolongent au nord. Elle atteint au nord le massif vosgien et à l'ouest la plaine bressane. La région est drainée par la Saône et ses affluents, ainsi que l'Ain pour la partie sud, tous deux affluents du Rhône.

Les substrats du massif jurassien et des plateaux de Haute Saône sont de nature sédimentaire, principalement calcaire ou argileuse, d'âge mésozoïque. La plaine de Bresse est un fossé d'effondrement d'âge tertiaire, comblé par des sédiments meubles, argiles, sables. Les formations de la retombée méridionale du massif vosgien sont d'âge paléozoïque, roches volcano-sédimentaires plus ou moins métamorphisées, recouvertes vers l'ouest par des grès du Trias. Enfin, près de Dôle, le petit massif de la Serre fait affleurer des granites. L'ensemble de la région a été intensément façonné par les glaciers quaternaires, creusant les vallées, déposant des moraines et des sédiments fluvio-glaciaires abondants empâtant les piémonts. Enfin, les plateaux calcaires du Jura et de la Haute-Saône ont subi une intense karstification marquant le relief (grottes, dolines, pertes et résurgences).

Le relief jurassien est caractérisé par une suite de plateaux et de faisceaux plissés d'altitudes croissant de l'ouest vers l'est, débutant vers 600 mètres pour le premier plateau pour atteindre plus de 1200 mètres sur sa bordure orientale. Des vallées encaissées et sinueuses le parcourent en suivant les grandes structures tectoniques.

La plaine de Bresse ondule entre les altitudes de 190 mètres environ le long de la Saône et 250 mètres. Les altitudes du plateau de Haute-Saône sont comprises entre 250 et 350 mètres.

La région, en position septentrionale, connait un climat océanique frais, marqué par des influences continentales et une nette composante montagnarde sur les massifs du Jura et des Vosges. Les précipitations annuelles sont bien réparties sur l'année et sont comprises entre 800 millimètres dans les plaines et plus de 1500 millimètres sur les plateaux du Jura et les flancs des Vosges. La température moyenne annuelle est de 10,5 °C dans les plaines ma is baisse rapidement dans les montagnes (6 °C sur l e plateau du Haut-Doubs, à 1000 mètres d'altitude). La nuance continentale se marque d'une part par une forte amplitude des températures annuelles, en particulier à l'est de la zone, et d'autre part par des étés chauds et humides, souvent orageux.

Le vignoble de « Franche-Comté » occupe des îlots dispersés au gré des conditions favorables générées par la combinaison d'une altitude modérée, d'expositions favorables à un bon ensoleillement ainsi que de sols drainants et se réchauffant bien.

Il est ainsi implanté sur des coteaux des plateaux calcaires, à Champlitte, Motey-Besuche, Hugier, Gy, sur les versants bien exposés des vallées jurassiennes comme à Vuillafans ou Buffard, sur le versant aux sols acides du massif de la Serre à Offlanges.

8.2 – Spécificité du produit

Les premiers documents faisant mention de vignes en Franche-Comté sont du X^{ème} siècle. Ils citent entre autres Champlitte.

Le vignoble prend de l'importance du XI^{ème} au XIII^{ème} siècle sous l'impulsion des institutions religieuses et nobiliaires. L'Evêque de Langres a des possessions à Champlitte, l'Evêque de Besançon à Gy, GRANVELLE, gouverneur des Pays-Bas sous Charles QUINT, à Vuillafans.

Vers 1760 la carte de CASSINI indique que la vigne est largement répandue en dessous de 500 mètres d'altitude. Elle occupe les basses pentes les mieux exposées : front des petites cuestas de Haute-Saône et des collines pré jurassiennes, versants des chainons bordant les plateaux jurassiens dans le Doubs, versants de certaines vallées (Loue, Saône, Ognon, Salon). En 1816, JULLIEN, dans sa « Topographie de tous les vignobles connus », note l'existence de 35.940 hectares de vigne en Franche-Comté.

Comme dans toutes les régions françaises, les ravages du phylloxera puis des guerres vont presque anéantir le vignoble franc-comtois. A partir des années 1970, la persévérance de quelques viticulteurs qui vont trouver de nouveaux systèmes d'organisation collective va permettre aux îlots de vignes de « Franche-Comté » de se développer à nouveau.

L'encépagement, par sa relative diversité, est un reflet de la variété des situations climatiques régionales et affirme par ailleurs son appartenance à la grande région nord-est de la France. La précocité des cépages de la famille des pinots, cépages septentrionaux typiques, permet l'obtention de vendanges de belle maturité tout en préservant un potentiel d'acidité favorable à une bonne fraîcheur. Poulsard, trousseau, savagnin sont des cépages spécifiques de la bordure orientale du massif jurassien, où ils donnent des vins d'exception. Des cépages de caractère aromatique, rappelant l'Alsace voisine, permettent l'expression d'une composante fruitée.

La relative diversité de cet encépagement se marque par une palette de vins assez variée, entre les trois couleurs, la possibilité, pour les vins tranquilles, de mettre en avant le caractère « primeur » ou au contraire de favoriser la garde, ainsi que la production de vins mousseux de qualité très aromatiques.

8.3 – Lien causal entre la spécificité du territoire et la spécificité du produit

La position géographique de la région de « Franche-Comté » entre l'Alsace, la Bourgogne et le vignoble du Revermont du Jura, en fait une terre de rencontre. Vignoble septentrional planté sur des terrains de nature peu différente de celle de ces prestigieux voisins, les vins de Franche-Comté ont cependant toujours préservé leur originalité. Les vignerons francs-comtois se sont ainsi forgé une réputation spécifique. Au cours de sa longue histoire, le vignoble franc-comtois s'est développé grâce à la notoriété acquise loin des régions périphériques, et grâce au travail des hommes qui n'ont cessé d'améliorer leur savoir-faire au cours des siècles.

La notoriété de certains centres viticoles de « Franche-Comté » est très ancienne. Elle est attestée par des textes qui datent du XVI^{ème} siècle pour Vesoul, Gy ou Besançon, du XVII^{ème} siècle pour Champlitte, Chariez, Vuillafans. Vers 1575, COLLUT écrit : « Les vins gros par tous les païs sont très bons, mais Besançon, Gy, la Terre seiche, Vesoul, Salins, Poligny, Louë, Sampans et autres sur le Val d'amour, emportent le prix. ». Plusieurs ouvrages historiques détaillent les différents vins que l'on pouvait apprécier au XIX^{ème} siècle dans cette région. Alphonse ROUSSET parle des vignes d'Offlanges en 1854. En 1897 Charles ROUGET écrit « A Besançon on prise très haut les vins de Trousseau de Buffard. ». Il cite également Gy et Bucey-les-Gy.

En 1552 l'historien GOLLUT et l'humaniste COUSIN DE NOZEROY écrivaient : « Gy […] produit du vin qui rivalise en qualité avec celui de Besançon et qui est très recherché. Ce vin est transporté en Allemagne […] pour l'usage personnel des Grands et par leurs soins. »

Cette notoriété anciennement établie est pérennisée par le travail des vignerons franc-comtois qui ont su faire renaître leur vignoble tout en restant fidèle à ce patrimoine culturel.

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 ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Coteaux de Champlitte » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Franche-Comté ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Doubs » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Franche-Comté ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Haute-Saône » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Franche-Comté ».

Les dimensions des caractères du nom des unités géographiques :« Motey-Besuche », « Gy », « Vuillafans », « Buffard », « Hugier » ou « Offlanges» ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Franche-Comté ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

2 – Principaux points à contrôler

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

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	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
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de vins de raisins surmûris	Examen analytique

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente chargée du contrôle est CERTIPAQ
44 rue de la Quintinie
75015 PARIS
Tel : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00

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 XXXX, 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
« CÉVENNES »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Cévennes », initialement reconnue vin de pays des Cévennes par le décret du 27 août 1992, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 - Mentions complémentaires

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

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

3 - Description des produits

3.1 – Type de produits

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

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins rouges se caractérisent par leur élégance, leur puissance aromatique et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

Les vins blancs et rosés sont remarquables par leur finesse toujours accompagnée d'une fraîcheur caractéristique.

Les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

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

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 « Cévennes » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard :

Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Alès, Allègre, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aspères, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Barjac, Baron, Bessèges, Bez et Esparon, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bragassargues, Branoux-les-Taillade, Breau Salagosse, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Colognac, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Estrechure (l'), Euzet, Foissac, Fontarèches, Fons-Outre-Gardon, Fons-sur-Lussan, Fontanès et Peyrolles, Fressac, Gailhan, Gagnières, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générargues, Génolhac, Goudargues, Grand-Combe (la), Issirac, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Rouvière, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval Saint Roman, Laval-Pradel, Le Garn, Le Pin, Lecques, Lédignan, Les Mages, Les Plans, Lézan, Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Malon-et-Elze, Mandagout, Mars, Martignargues, Martinet (le), Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Mauressargues, Méjannes le Clap, Méjannes-lès-Alès, Meyrannes, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Mons, Montagnac, Montclus, Monteils, Montardier, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Navacelles, Ners, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Peyremale, Peyroles, Plantiers (les), Pommiers, Pompignan, Ponteils-et-Brésis, Portes, Potelières, Pougnadoresse, Puechredon, Quissac, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoule, Rochegude, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Sainte Anastasie, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Cézaire-de-Gauzignan, Saint-Chaptes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Clément, Saint-Denis, Saint-Drézéry, Sainte-Croix-de-Caderle, Sainte-Cécile-d'Andorges, Saint-Etienne-de-l'Olm, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valeriscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Maurice-de-Cazevieille, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Paul-la-Coste, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sauveur-des-Pourcils, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Théodorit, Saint-Victor-de-Malcap, Saint-Victor-des-Oules, Salindres, Salinelles, Salles-du-Gardon (les), Sardan, Saumane, Sauve, Sauzet, Savignargues, Sénechas, Servas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Souvignargues, Sumène, Tharaux, Thoiras, Tornac, Trèves, Vabres, Vallabrix, Valleraugue, Vallérargues, Verfeuil, Vernarède (la), Vézénobres, Vic-le-Fesq, Vigan (le), Villevieille, Vissec.

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 « Cévennes » est constituée par l'ensemble des cantons limitrophes du département du Gard suivants :

Aigues-Mortes, Aramon, Bagnols-sur-Cèze (communes de Bagnols-sur-Cèze, Chusclan, Codolet, Connaux, Orsan, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Étienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Tresques, Vénéjan), Beaucaire, Lussan (communes de Belvézet, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Marcel-de-Careiret), Marguerittes, Nîmes (1er 2e 3e 4e 5e 6e), Pont-Saint-Esprit (communes de Carsan, Cornillon, Pont-Saint-Esprit, Saint-Alexandre, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac), Remoulins, Roquemaure, Saint-Chaptes, Saint-Gilles, Saint-Mamert-du-Gard (communes de Caveirac, Clarensac,

Parignargues, Saint-Côme-et-Maruéjols), Sommières (communes de Aigues-Vives, Aubais, Aujargues, Boissières, Calvisson Congénies, Junas, Langlade, Nages-et-Solorgues, Saint-Dionizy, Sommières), Uzès (communes de Flaux, Montaren-et-Saint-Médiers, Saint-Maximin, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Sanilhac-Sagriès, Uzès), Vauvert, Villeneuve-lès-Avignon, La Vistrenque, Rhôny-Vidourle.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cévennes » 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 N, Gamay de Chaudenay 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 « Cévennes » 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 au-delà du rendement maximum de production.

7 - Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

Le vignoble des Cévennes est situé dans le département du Gard au sud de la France dans la région Languedoc-Roussillon. Il tire son nom du massif des Cévennes, dernier contrefort montagneux du sud du Massif Central.

Par leur rudesse et leur diversité, les Cévennes ont conduit l'homme à adapter les productions en fonction des conditions pédoclimatiques. C'est ainsi qu'en général la vigne apparaît lorsque le châtaignier disparaît.

Majoritairement cultivé sur des sols carbonatés, le vignoble s'inscrit dans un paysage vallonné façonné par les rivières descendant des Cévennes où la vigne côtoie vergers, oliviers et céréales.

Le piémont cévenol est caractérisé par son climat méditerranéen atténué, avec des saisons très contrastées et des épisodes pluvieux souvent violents aux équinoxes (épisodes Cévenols). Bénéficiant de l'effet de la montagne, le vent du nord est modéré et les amplitudes thermiques, favorables à la qualité des raisins, sont importantes durant la phase de maturation de la vigne.

7.2 - Spécificité du produit

Durant de nombreux siècles la vigne a côtoyé les autres productions agricoles, le vin faisant l'objet d'une consommation locale.

C’est ainsi que la vigne a pu remplacer mûriers et châtaigniers, lors des crises rencontrées par ces productions, et c’est au XIXème siècle que le vignoble a connu son plus fort développement, sans toutefois s’orienter vers la monoculture comme dans la basse plaine du Languedoc.

Le vin de pays des Cévennes a été initialement reconnu par le décret du 27 août 1992. La production sur les communes de la zone géographique est d’environ 80.000 hl déclinée en vins rouges, rosés et blancs avec un très fort développement des vins rosés.

Les vins associent le plus souvent des cépages traditionnels méditerranéens (carignan, grenache, cinsaut) et des cépages de renommée internationale tels que merlot, cabernet- sauvignon et syrah en rouge et chardonnay, sauvignon et viognier en blanc.

Les vins rouges se caractérisent par leur élégance et leur puissance aromatique ; les vins blancs et rosés par leur finesse toujours accompagnée d’une fraicheur caractéristique.

Les vins mousseux élaborés à partir d’une sélection de vins tranquilles les plus appropriés présentent les mêmes caractéristiques aromatiques.

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

L’évolution de l’encépagement engagée depuis une quarantaine d’années a permis aux vignerons une diversification, notamment avec l’introduction de cépages plus précoces particulièrement bien adaptés au climat du piémont cévenol.

Les vins, généralement caractérisés par un équilibre mariant élégance et fraîcheur, expriment bien l’originalité climatique du territoire.

La vigne a ainsi une place toute particulière dans l’économie agricole et contribue, aux côtés des autres productions comme les oignons doux, les châtaignes et le Pélardon, à la renommée des produits des Cévennes.

Ces productions et le développement de l’économie touristique, notamment autour du Parc national des Cévennes, assurent dorénavant un nouvel équilibre à cette région et contribuent au maintien de paysages étonnants façonnés par l’homme au cours des siècles.

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 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
« BOUCHES-DU-RHÔNE »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône », initialement reconnue « vin de pays des Bouches-du-Rhône » par le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Terre de Camargue », selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » 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.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont élaborés généralement par pressurage direct. Issus de cépages locaux et extra régionaux, ils se caractérisent par des arômes floraux et des notes fraîches et aromatiques en bouche.

Les vins rosés sont obtenus par pressurage direct et/ou macération pelliculaire. Le contact prolongé entre le jus et la pulpe permet la diffusion plus importante des précurseurs d'arômes et accentue la rondeur en bouche. Elaborés à partir des cépages grenache N, syrah N, caladoc N, cinsaut N, cabernet-sauvignon N et merlot N pour l'essentiel, souvent complétés de cépages blancs à la mise en cuve pour élaborer des vins rosés d'assemblage, ils ont une robe pâle plus ou moins soutenue, aux

reflets rose franc. Au nez, sont perçus des arômes expressifs de fruits rouges ou d'agrumes. Aromatiques en bouche, ces vins ont une agréable fraîcheur.

Les vins rouges, le plus souvent d'assemblage, peuvent parfois être des vins de cépage (merlot N, cabernet N, marselan N, syrah N, grenache N, ….). Une récolte à pleine maturité physiologique et phénolique permet d'obtenir des vins de caractère, pleins sans dureté, au profil méditerranéen. Les extractions sont conduites pour obtenir des structures tanniques douces et rondes avec une bonne tenue en bouche

Les vins mousseux de qualité sont obtenus par la méthode traditionnelle ou par la technique dite de « cuve close ». Ils présentent une bulle fine et élégante avec des arômes floraux ou fruités.

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 « Bouches-du-Rhône » sont réalisées dans le département des Bouches-du-Rhône.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » complétée du nom de l'unité géographique « Terre de Camargue » est réalisée sur le territoire des communes d'Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer. Sur le territoire des Saintes-Maries-de-la-Mer sont exclues les parcelles suivantes :

Section B 6. : Les parcelles n°175 p, 178, 190 p, 191 p, 195 p, 201, 202.
Section C. – 1re feuille. – Toutes les parcelles, à l'exception des parcelles n°13, 14, 15, 16, 17 p, 18 p, 19 p, 20, 21, 22, 50, 84, 260 à 268, 269 p, 270 à 273.
Section C, 2e feuille : Les parcelles n°320 à 363, 365 p, 405 à 500, 505 à 512, 515 p, 523 p.
Section C, 3e feuille : Les parcelles n°620, 621, 622, 648 à 67 7.
Section D, 1re feuille : Toutes les parcelles en vignes, vergers et terre à l'exception des numéros: 5, 6, 10, 13, 14, 15, 16, 293.
Section D, 2e feuille : Les parcelles n°300 à 334, 336 à 394, 4 08, 490 à 492, 494 à 505, 506 à 524, 529 à 532.
Section E, 1re feuille : Les parcelles n°72 à 87, 93 à 113, 125 à 174.
Section E, 2e feuille : Les parcelles n°175 à 188, 189 p, 196 à 201, 230 à 233, 234 p, 236 p, 237 à 280.
Section E, 3e feuille : en totalité
Section E, 4e feuille : Les parcelles n°685 à 694.
Section F, 1re feuille : Les parcelles n°47 à 58, 142, 143, 152 à 157, 164 à 167.
Section F, 3e feuille : Les parcelles n°194 à 197 p, 198 p, 208 à 209, 212 à 223.
Section F, 4e feuille : Les parcelles n°225 p, 229 à 234, 235 p , 236, 238 p, 239, 240, 241 p.
Section H, 2e feuille : Les parcelles n°34 à 39, 47 à 52, 56, 5 7, 63 à 86, 87 p, 88 p, 89 p, 115 p, 119 à 126, 137 à 140, 144 à 158.
Section H, 3e feuille : Les parcelles n°160 à 169, 179 à 206, 2 28 à 234, 242 à 248.
Section H, 4e feuille : Les parcelles n°. 266 à 287, 288 p, 289 p, 296 p.
Section H, 5e feuille : Les parcelles n°297 à 308, 312 à 316 p.
Section H, 6e feuille : Les parcelles n° 326, 327, 328, 329, 330 , 332, 331, 352, 353, 354, 355, 356, 358, 360, 363, 364, p, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 404, 405, 406.
Section H, 7e feuille : Les parcelles n° 414, 415, 416, 427, 428 , 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 472, 473, 474 p, 479, 480, 481, 482 p.
Section H, 8e feuille : Les parcelles n°534 p, 535, 540, 544 à 569.

Section H, 14e feuille : Les parcelles n°876, 877, 879, 880, 881 , 882, 884, 894 (1/2 W), 895, 896, 897, 898.

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 « Bouches-du-Rhône » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique :

- arrondissement de Nîmes (situé dans le département du Gard),
- arrondissements d'Apt et d'Avignon (situés dans le département du Vaucluse),
- arrondissement de Forcalquier (situé dans le département des Alpes-de-Haute-Provence),
- arrondissements de Brignoles et de Toulon (situés dans le département du Var),

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône », sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants :

aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, aubun N, barbaroux Rs, bourboulenc B, brachet N, brun argenté N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, colombard B, cot N, counoise N, egiodola N, fuella nera N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, gros vert B, jurançon noir N, liliorila B, listan B, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, monerac N, mourvaison N, mourvèdre N, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négrette N, nielluccio N, perdea B, petit manseng B, petit verdot N, picardan B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant droit N, portan N, riesling B, riminèse B, rosé du var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, servanin N, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, valdiguié N, vermentino B, viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône », complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Terre de Camargue », sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants :

alicante henri bouschet N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, aubun N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, cinsaut N, egiodola N, gewurztraminer Rs, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, marsanne B, marselan N, merlot N, mourvèdre N, muscat à petits grains B, petit manseng B, petit verdot N, sauvignon B, 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 « Bouches-du-Rhône » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » complétée par la mention de l'unité géographique plus petite « Terre de Camargue » 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 le territoire

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Le département des Bouches-du-Rhône est situé au cœur du pays provençal. D'une superficie de 5087 km², il est délimité d'une part, à l'ouest par le Rhône qui le sépare du département du Gard et d'autre part, au nord par la Durance qui le sépare de celui du Vaucluse. A l'est, il est limitrophe du département du Var et au sud il est bordé par la mer Méditerranée.

Le département présente différents territoires. L'est du département se caractérise par une succession de reliefs calcaires des Préalpes de Provence, d'orientation est-ouest. Les chaînes de la Trévaresse (501 m), de l'Estaque et de l'Étoile (793 m), de la Sainte-Victoire (1011 m), de Saint-Cyr et de la Sainte-Baume (1041 m partie Ouest) s'y succèdent. Elles sont creusées par les vallées de l'Arc (bassin d'Aix-en-Provence), de la Touloubre (Salon-de-Provence) et de l'Huveaune (Aubagne Marseille), plaines sédimentaires plus riches, d'importances inégales. A l'ouest, autour de la barre des Alpilles, s'étendent de vastes plaines. La plaine de la Crau, formée de cailloutis rejetés au niveau de l'ancienne confluence de la Durance et du Rhône, située sous l'axe Arles - Salon-de-Provence, est une aire steppique désolée, unique en France, marquée par l'influence du Mistral. La Camargue, dotée d'un Parc National, où alternent vignes, pâturages et rizières, est le royaume préservé des taureaux (race camarguaise), des chevaux et d'une faune riche de 400 espèces différentes. Au nord, le département est marqué d'ouest en est par la chaîne des Alpilles, puis par la vallée de la Durance.

Les sols, qu'ils soient argilo-calcaires caillouteux, sableux voire graveleux sur molasses et grès, sont pauvres, bien drainés, sensibles à l'érosion. Ces sols peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la vigne.

Le département des Bouches-du-Rhône est soumis à un climat méditerranéen, avec un ensoleillement élevé, caractéristique de ce climat. L'été est très chaud et sec, l'hiver est relativement doux. Les températures sont assez contrastées selon les saisons, notamment élevées en période estivale pendant laquelle il est fréquent d'observer 35℃ sous abri. L'amplitude annuelle diurne-nocturne moyenne est notable, très marquée en hiver, avec quelques pics de fortes gelées la nuit. Le régime des précipitations est irrégulier et mal réparti sur l'année. Les averses brutales ne sont pas rares. Le Mistral, vent sec et froid venant du nord y souffle près de 100 jours par an avec fréquemment des rafales à plus de 100km/h.

On peut cependant distinguer plusieurs mésoclimats dans le département :

- la partie occidentale est plus ventée car proche de la vallée du Rhône (couloir rhodanien) et moins accidentée.
- la Camargue, la Crau, l'étang de Berre, la Côte Bleue, les Calanques et la baie de La Ciotat sont les secteurs les moins arrosés, et certaines zones sont parmi les plus arides de France.
- sur l'ensemble de la partie côtière, l'amplitude annuelle moyenne des températures est moins forte.
- les reliefs au dessus de 600 à 700 m sont plus arrosés et les températures estivales y sont plus douces, notamment dans les vallées du massif de la Sainte-Baume et de la partie septentrionale de la montagne Sainte-Victoire.

- une grande partie de vallée de l'Arc (rivière coulant d'est vers l'ouest, se jetant dans l'Etang de Berre) subit de fortes amplitudes journalières, surtout en hiver, avec de fortes gelées nocturnes.

7.2 – Spécificité historique du produit

Le vignoble provençal avec plus de 2600 ans d'âge est le plus ancien de France. Il est particulièrement réputé pour la production de vins rosés. La culture de la vigne primitive en Provence est d'origine très ancienne. Les tribus celto-ligures de la côte méditerranéenne connaissaient les principes de l'élaboration du vin. Les Phocéens, lorsqu'ils fondent Marseille (« Massalia »), introduisent pour la première fois en Provence l'art de la taille de la vigne et du pressurage du raisin. L'arrivée de négociants grecs coïncida avec un premier développement important du vignoble primitif, la dynamique du commerce profita aux vins du pays provençal. Lorsque les Romains s'installèrent sur les terres ligures colonisées quatre siècles auparavant par les Phocéens, ils découvrirent un vignoble déjà prospère. Grands consommateurs de vin, les Romains continuèrent à entretenir et développer les cultures existantes. Ils organisèrent de grands domaines et introduisirent de nouveaux cépages. Le vignoble de Provence connut alors son véritable essor.

Au X^{ème} siècle, après une longue guerre contre les Maures, le vignoble fut ravagé. Au Moyen Age, sous l'influence des grands ordres monastiques, la vigne se développa à nouveau. Les abbayes de Saint-Victor, à Marseille, ou de Silvacane, à La Roque d'Anthéron (au nord du département), produisirent des vins dont la commercialisation contribua notablement à l'enrichissement de ces ordres.

A partir du XIV^{ème} siècle, les grandes familles nobles vont acquérir et gérer de nombreux vignobles et construire les fondations du pays provençal viticole moderne.

Au XV^{ème} siècle, le « bon Roi René », Comte de Provence, possédait aux portes d'Aix-en-Provence un vignoble personnel réputé. Féru de viticulture, il introduisit en France l'usage du raisin muscat et assura le développement du vin rosé. Il encouragea également fortement le commerce du vin en faisant de Marseille un port franc pour l'exportation.

La vigne restera florissante dans le département jusqu'au XIX^{ème} siècle, époque à laquelle le phylloxera détruisit la quasi totalité du vignoble hormis en Camargue (vignoble conduit à l'immersion).

Au prix de gros efforts techniques et financiers, le monde viticole, fort de ses traditions, s'est reconstruit. A partir de 1907 de nombreux vignerons sentiront la nécessité de se regrouper pour faire face aux difficultés. L'élaboration du vin fut réglementée et les viticulteurs s'organisèrent en coopératives et syndicats qui encouragèrent le développement qualitatif de la production.

Au cours du XXème siècle, le vignoble bucco rhodanien a du s'adapter et a su développer sa reconversion variétale pour satisfaire à l'exigence de nouveaux modes de consommation.

En ce début de troisième millénaire, malgré la concurrence de la pression foncière en périphérie des agglomérations régionales et la rétraction inéluctable – selon les secteurs - induite par la forte incitation des aides communautaires à l'arrachage (en 2009 – 2010 – 2011), le vignoble en production couvre toujours près de 11.000 ha, pour une production globale de l'ordre de 500 000 hl avec environ 300 000 hl revendiqués en appellation d'origine contrôlée, 20 000 hl en vin sans indication géographique et 180 000 hl revendiqués en indication géographique protégée. Cette dernière production est issue principalement de deux secteurs bien distincts : le principal secteur situé au centre-est du département, autour d'Aix-en-Provence (65 à 70% des volumes), tandis qu'à l'ouest se démarque la zone dite « camarguaise » circonscrite au sud-est de Tarascon, sur les communes d'Arles et des Saintes-Maries-de-la-Mer. Ce secteur « camarguais » revendique sa singularité au

travers de la mention « Terre de Camargue » : Cette zone géographique est dédiée exclusivement à la production de vins IGP.

La production de la zone centre-est (autour d'Aix) est surtout orientée vers les vins d'assemblage à base majoritaire des cépages grenache N, syrah N, carignan N, merlot N, et cabernet-sauvignon N. Ces vins assez structurés ont une approche qui reste aisée car ils sont gouleyants et aromatiques. Les vins blancs et rosés issus de ce secteur offrent une grande fraîcheur notamment si les vendanges sont issues de parcelles à amplitude thermique jour-nuit marquée qui favorise la présence de précurseurs d'arômes dans les baies. L'encépagement blanc est représenté par les cépages ugni blanc B, clairette B, vermentino B, bourboulenc B, et parfois chardonnay B qui donnent des vins aux arômes floraux.

Le secteur « camarguais » s'est construit une véritable identité autour des vins de « cépage » : merlot N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, syrah N, marselan N, chardonnay B, viognier B, muscat à petits grains B, chasan B et sauvignon B, variétés actuellement privilégiées. Mais la volonté des viticulteurs de ne se fermer aucun marché les a conduit à diversifier et l'encépagement (arinarnoa N, petit verdot N). Sur ces terres de Camargue, des cuvaisons assez courtes (en vin rouge) permettent de préserver le « fruit » et d'offrir des vins gouleyants. La production en vin blanc ou rosé est parfaitement maîtrisée en préservant de la fraîcheur et de belles expressions aromatiques (gestion du couple date de vendange / maturité phénolique, maîtrise du froid).

Les vins mousseux de qualité, déclinés majoritairement en blanc ou rosé, sont obtenus par la méthode traditionnelle ou par la technique dite de « cuve close ». Une bulle fine et élégante soutient leurs arômes floraux ou fruités.

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

D'Arles la romaine, à Marseille la méditerranéenne, en passant par Aix-en-Provence la provençale, cette région évoque le soleil et est particulièrement prisée par les touristes. Le département accueille chaque année plus de 9 millions de visiteurs.

C'est dans ce contexte, historique, géographique et économique que les viticulteurs du département ont appris à faire évoluer leur production et à l'adapter aux exigences du marché.

Profitant de conditions naturelles optimales, sachant sélectionner les meilleures parcelles, ils ont su mettre en valeur un territoire aux sols souvent pauvres, mais bien drainés et particulièrement bien adaptés à la culture de la vigne. Le climat favorable permet le développement végétatif et des conditions de maturation donnant un potentiel de vendange que les viticulteurs ont su valoriser. Ce territoire est également souvent marqué par la violence du Mistral qui rend parfois le travail difficile mais qui permet d'assainir, de préserver le vignoble des attaques cryptogamiques et, in fine, d'accroître la richesse des raisins par les concentrations qu'il provoque en phase finale de maturation.

Au cours des dernières années, les viticulteurs ont rénové leur vignoble en modifiant les conduites culturales (que ce soit le palissage ou la taille en vert par exemple) et en adoptant de nouveaux cépages (cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B, ...). Ils ont investi pour moderniser leur outil de transformation et adopter de nouvelles techniques de vinification (pressoirs pneumatiques, cryo et/ou thermovinification).

Aujourd'hui, la production annuelle de vins IGP « Bouches-du-Rhône », de 180.000 hl environ, est mise en marché par 18 caves coopératives et 88 caves particulières. Les caves proposent une gamme de vins qui expriment le savoir faire des viticulteurs et des œnologues : des vins rosés, limpides, fruités et généreux qui représentent près de 50% des volumes totaux, des vins rouges gouleyants et faciles à aborder, ou puissants et charpentés, qui représentent un peu plus de 40% des

volumes totaux, et des vins blancs, aériens, tendres et délicats qui représentent un peu moins de 10% des volumes totaux. L'élaboration de vins effervescents se développe parallèlement.

Avec des vins particulièrement bien adaptés aux attentes du consommateur à la recherche d'un produit léger, festif et prêt à consommer, les ventes directes de ces produits destinés au marché de la consommation locale et régionale ainsi qu'au tourisme, représentent plus de 50% du chiffre d'affaires des caves.

10 – 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 ».

La taille des caractères du nom de l'unité géographique « Terre de Camargue » ne doit pas être supérieure, tant en largeur qu'en hauteur, à celle des caractères du nom de la dénomination de l'IGP « Bouches-du-Rhône ».

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 production des raisins	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation – vinification -	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	contrôle documentaire
Rendement	contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits. Contrôle spécifique des primeurs.	Examen organoleptique avant conditionnement et commercialisation pour les ventes vrac (à la production) Examen organoleptique 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 PROTEGEE
« DUCHÉ D'UZÈS »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée «Duché d'Uzès», initialement reconnue « Vin de pays Duché d'Uzès » par le décret du 27 août 1992, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Description des produits

2.1 Type de produits

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

2.2 Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès » présentent un TAV acquis minimum de 12%.

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4

2.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins rouges sont généralement de coloration intense, avec des expressions aromatiques fruitées pour les vins jeunes et de fruits murs, souvent accompagnés par des notes de réglisse, pour les vins d'élevage.

Les vins rosés, à dominante de Grenache sont remarquables par leur fraîcheur et vivacité ; les robes d'intensité moyenne sont vives.

Les vins blancs sont essentiellement le résultat de l'assemblage de Grenache blanc et Viognier, marqué par leur fraîcheur et l'élégance aromatique, généralement sur des notes fruitées, avec une grande longueur en bouche.

3 – Zones géographiques dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

3.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard :

Aigaliers, Aigremont, Arpaillargues-et-Aureillac, Aubussargues, Bagard, Baron, Belvézet, Blauzac, Bourdic, Bragassargues, Brignon, Canaules-et-Argentières, Cardet, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Collorgues, Cruviers-Lascours, Dions, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Flaux, Foissac, Fons, Fontarèches, Fressac, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Goudargues, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Rouvière, Lédignan, Lézan, Logrian-Florian, Martignargues, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Monoblet, Montaren-et-Saint-Médiers, Moussac, Ners, Puechredon, Ribaute-les-Tavernes, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chaptes, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Dézéry, Sainte-Anastasie, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Maurice-de-Cazevieille, Saint-Maximin, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Théodorit, Saint-Victor-des-Oules, Sanilhac-Sagriès, Sauve, Savignargues, Serviers-et-Labaume, Seynes, Tornac, Uzès, Vallabrix, Verfeuil, Vézénobres.

3.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès » est constituée par les communes limitrophes suivantes : Cornillon, Orsan, Pougnadoresse, Pouzilhac, Vabres.

4 – Encépagement

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

- cépages principaux : Syrah N et Grenache N
- cépages accessoires : Carignan N, Mourvèdre N et Cinsaut N

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

- cépages principaux : Grenache N et Syrah N
- cépages accessoires : Carignan N, Mourvèdre N et Cinsaut N

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

cépages principaux : Viognier B et Grenache blanc B
cépages accessoires : Roussanne B, Marsanne B, Vermentino B, Clairette B, Ugni blanc B

Règles de proportion :

Vins Rouges :

Le cépage Syrah N doit représenter au minimum 40% de l'encépagement.
Le cépage Grenache N doit représenter au minimum 20% de l'encépagement.

Vins Rosés :

Le cépage Grenache N doit représenter au minimum 50% de l'encépagement.
Le cépage Syrah N doit représenter au minimum 20% de l'encépagement.

Vins Blancs :

Le cépage Viognier B doit représenter au minimum 40% de l'encépagement.
Le cépage Grenache blanc B doit représenter au minimum 30% de l'encépagement.

La conformité de cet encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'IGP « Duché d'Uzès »

5. Conduite du vignoble

Modes de conduite

5.1 Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés.

Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrangs et d'espacement entre les pieds.

5.2 Règles de taille

Les vignes sont conduites en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
La taille longue est possible pour le cépage Syrah. La charge maximale est alors de 6 yeux sur le long bois et 2 yeux par courson de rappel et au maximum 2 coursons.

5.3 Règles de palissage et hauteur de feuillage

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé après écimage est au minimum égale à 0,50 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

5.4 Charge maximale moyenne à la parcelle :

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

5.5 Seuil de manquants :

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants est fixé à 20%.

5.6 Etat cultural de la vigne :

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'Indication Géographique Protégée est interdite.

6- Récolte, transport et maturité du raisin

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins de cépages rouges présentant une richesse en sucre inférieure à 207 grammes par litre de moût.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins de cépages blancs présentant une richesse en sucre inférieure à 193 grammes par litre de moût.

7 – Rendement et entrée en production

7.1- Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 55 hectolitres pour les vins rouges et de 60 hectolitres pour les vins 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 ces rendements maximum de production.

7.2- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique Protégée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième année pour les vins rouges et de la deuxième année pour les vins blancs et rosés, suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'indication. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'Indication Géographique Protégée peuvent ne représenter que 80 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

Pour le greffage sur place le bénéfice de l'Indication Géographique Protégée ne peut être accordé qu'à partir de la deuxième année suivant le greffage.

8 – Transformation – Elaboration – Conditionnement - Stockage

8.1- Dispositions générales

8.1.1- Réception et pressurage

Les vins rosés sont élaborés par pressurage direct.

8.1.2- Assemblage des cépages

Les vins Duché d'Uzès sont obligatoirement des Vins d'assemblage. Les règles de proportions doivent être conformes aux règles de proportion de l'encépagement.

Vins Rouges :

Le cépage Syrah N doit représenter au minimum 40% du volume.de vin
Le cépage Grenache N doit représenter au minimum 20% du volume de vin.

Vins Rosés :

Le cépage Grenache N doit représenter au minimum 50% du volume.de vin
Le cépage Syrah N doit représenter au minimum 20% du volume.de vin

Vins Blancs :

Le cépage Viognier B doit représenter au minimum 40% du volume.de vin
Le cépage Grenache blanc B doit représenter au minimum 30% du volume de vin.

8.1.3 – Fermentation malolactique

Les vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 g/l.

8.1.4 - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans les préparations, est interdite.

8.1.5 - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

8.1.6 - Capacité globale de la cuverie de vinification

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

8.2 - Disposition par type de produit

Les vins rouges bénéficient d'un élevage minimum jusqu'au 1er février de l'année qui suit la récolte.

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

9.1- Date de mise en marché à destination du consommateur :

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

Couleur, type de produit	Date
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins blancs et rosés	A partir du 15 décembre de l'année de récolte

9.2- Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du :

Couleur, type de produit	Date
Vins rouges	1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de la récolte

10 – Lien avec la zone géographique

10.1 – Spécificité de la zone géographique

L'aire de l'Indication Géographique Protégée « Duché d'Uzès » s'étend entre Nîmes et Alès sur 77 communes du département du Gard, la ville d'Uzès se trouvant dans sa partie est.

Ce territoire est limité à l'ouest par les premiers reliefs des Cévennes et partout ailleurs par d'importants massifs et plateaux calcaires ; Le Gardon, élément majeur du réseau hydrographique local traverse la zone du nord-ouest au sud-est.

Les sols sont malgré une certaine diversité (marnes, grès, éboulis, alluvions anciennes, calcaires durs) très majoritairement calcaires sur l'ensemble du territoire de l'IGP.

Sur le plan climatique, le secteur présente un caractère méditerranéen, mais atténué par l'éloignement de la mer, qui détermine un climat spécifique de transition (qualifié de périméditerranéen) avec des contrastes de température plus élevé que sur le littoral et des précipitations estivales plus importantes.

10.2 – Spécificité du produit

Dès l'époque romaine, de nombreuses preuves de la culture du vin existent sur ce territoire. Elle est le fait de riches propriétaires qui utilisent déjà le savoir faire des « vignerons » locaux. Plus tard, au moyen âge, la vigne est toujours là et le vin, présent dans nombre de rites païens, acquiert une forte signification symbolique aux yeux du clergé chrétien. Les premiers évêques se transforment en viticulteur. Dès le 15ème siècle, sur le territoire du Duché d'Uzès, il est fait mention de vignoble qualitatif et de vins nobles.

De tout temps, au gré des contraintes économiques et sociales, céréales, vignes, arboriculture et maraîchage se sont succédé dans cette région, sans que la vigne ne prenne une place majoritaire ; celle-ci est ainsi toujours restée sur les sols de coteaux caillouteux les plus favorables à la viticulture de qualité.

Le vin de pays sera reconnu par le décret du 27 août 1992 avec des conditions de productions restrictives (TAV, rendement, cépages) qui apportent une garantie de maturité des raisins et de qualité du produit ; une nouvelle définition de la zone de production est actuellement proposée sur les zones les plus propices du vignoble.

La production actuelle de l'ordre de 10.000 hl se répartit dans les 3 couleurs entre les vins rouges pour 60% de la production, les vins rosés pour 30% et les vins blancs.

La quasi-totalité de la production est mise en bouteille dans l'aire de production.

Les vins sont élaborés avec des cépages exclusivement méditerranéens, essentiellement Grenache noir et Syrah pour les rouges et rosés, Grenache blanc et Viognier pour les vins blancs.

Les vins rouges sont généralement de coloration intense, avec des expressions aromatiques fruitées pour les vins jeunes et de fruits murs, souvent accompagnés par des notes de réglisse, pour les vins d'élevage.

Les vins rosés, à dominante de Grenache sont remarquables par leur fraîcheur et vivacité ; les robes d'intensité moyenne sont vives.

Les vins blancs sont essentiellement le résultat de l'assemblage de Grenache blanc et Viognier, marqué par leur fraîcheur et l'élégance aromatique, généralement sur des notes fruitées, avec une grande longueur en bouche.

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

Au carrefour de trois zones à l'identité forte (Cévennes, Languedoc, Provence), la zone géographique de l'IGP Duché d'Uzès est diversifiée, tant au niveau du climat, dont les paramètres strictement

méditerranéens s'atténuent avec l'éloignement de la mer, qu'au niveau agronomique où la diversité des milieux impose une adaptation de la culture au terroir.
Les vignerons dans cette région qui ont toujours su adapter les cultures à l'environnement pédoclimatique, ont mis en œuvre un zonage de potentialités viticoles dès 1985 qui a permis d'optimiser l'adaptation de chaque cépage au terroir.

Les caves de leur coté ont bénéficié de toutes les évolutions œnologiques et notamment d'une très bonne maîtrise des températures qui permet d'élaborer des vins avec une grande fraîcheur aromatique.
L'adaptation de cépages méditerranéens (essentiellement grenache noir et syrah pour les vins rouges et rosés) accompagné par des pratiques viticoles précises, permet d'obtenir sur les parcelles retenues par les vignerons une famille de vins très caractéristiques.

Organisés en syndicat depuis plus de 20 ans, les producteurs qui s'attachent tant à une maîtrise importante de la qualité des produits qu'à une communication auprès des consommateurs ont créé en 2003 une bouteille syndicale ornée des armes du duché d'Uzès qui est utilisée pour 95% des vins produits en IGP.

Les vins de l'IGP sont devenus les ambassadeurs du Duché d'Uzès, tant auprès des prescripteurs locaux que des très nombreux touristes qui visitent cette petite région.

L'oenotourisme est ainsi un axe essentiel du développement et la vente essentiellement réalisée en bouteille permet une bonne valorisation des produits, contribue à leur notoriété et favorisent en retour les investissements tant au vignoble que dans les caves.

11. Mesures transitoires

Densité de plantation :

Les parcelles de vigne en place à compter du (date d'homologation) et dont la densité est comprise entre 3000 et 4000 pieds hectares continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'IGP jusqu'à l'arrachage sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

A titre transitoire la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, peuvent être assuré jusqu'à la récolte 2016 incluse sur le territoire des communes du département du Gard suivantes : Allègre-les-Fumades, Anduze, Boisset-et-Gaujac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Brouzet-lès-Alès, Cannes-et-Clairan, Conqueyrac, Cros, Deaux, Dions, Domessargues, Euzet, Fons-sur-Lussan, Gaujac, Générargues, La Cadière-et-Cambo, Le Pin, Les Mages, Les Plans, Lézan, Liouc, Lussan, Mauressargues, Méjannes-lès-Alès, Mons, Montagnac, Monteils, Montignargues, Moulézan, Navacelles, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Pompignan, Potelières, Quissac, Rivières, Rochegude, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-Denis, Saint-Étienne-de-l'Olm, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Victor-de-Malcap, Salindres, Sauzet, Servas, Tharaux, Vallérargues, Vic-le-Fesq.

12 – Conditions de présentation et d'étiquetage

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

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

Les exigences nationales en matière d'obligations déclaratives et de contrôle sont prévues par l'arrêté du 20 juillet 2009 relatif à l'application de l'article 64 de la loi n° 2009-526 du 12 mai 2009 de simplification et de clarification du droit et d'allègement des procédures.

A- Obligations déclaratives

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

Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

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

B- Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Conduite du vignoble Contrôle de la taille et de la charge à la parcelle	Contrôle terrain
Date d'entrée en production des vignes	Documentaire
Rendement	Documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : contrôle de la richesse en sucre des raisins, TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est l'organisme de certification 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
« VINS DE LA CORRÈZE »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », initialement reconnue Vin de pays de la « Corrèze » par le décret du n° 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

La mention « Vin paillé » est réservée aux vins de raisins passerillés rouges et blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

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

Les vins de raisins passerillés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze », suivie de la mention « Vin paillé » présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 68 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.

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

3-3 - Descriptif organoleptique

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

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

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

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

4 – Zones géographiques

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

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

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

5 – Encépagement

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

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

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

Les vins, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » suivie de la mention « Vin paillé », sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

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

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

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

6 – Conduite de la vigne

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

7- Récolte

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

8 – Rendement maximum de production

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

Les autres vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

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

9– Transformation

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

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

10– Date de mise en marché à destination du consommateur

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

11 – Lien avec la zone géographique

11.1 – Spécificité de la zone géographique

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les différents affleurements géologiques en place, permettent d'expliquer cette situation : au nord-est d'Argentat se situent des terrains métamorphiques, avec des schistes et des gneiss fortement

perturbés par un jeu de failles bordières parallèle à la grande faille d'Argentat. Au centre de la zone, la grande faille de Meyssac sépare le Bassin de Brive de celui de Meyssac. Quant à la partie nord, le Bassin de Brive se situe sur des formations détritiques continentales permiennes : les grès rouges. Ces formations sont séparées du socle du Massif Central, par un jeu de failles ardoisières entre Donzenac et Juillac.

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

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

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

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

On distingue quatre grandes unités dont trois d'entre elles constituent l'autre aire de production :
- La frange ouest du périmètre, qui correspond approximativement à la Vallée de la Tourmente, est la continuité du Causse de Martel. On y rencontre des sols bruns calcaires, mêlés à des argiles de décalcification sur les calcaires marneux et des sols brun calciques sur des calcaires durs. On peut y voir quelques buttes comme celle du village de Turenne.
- Au centre de la zone, entre les vallées de la Sourdoire et de la Ménoire, se situe une zone un peu plus escarpée dont le soubassement est dominé par des grès blancs et bigarrés. Ils portent des sols bruns acides, faiblement lessivés.
- Au sud, le plateau de Queyssac-Altaillac fortement découpé, présente un soubassement gréseux recouvert par endroits de limons et d'argiles sableuses à galets.
- Enfin à l'extrême est, vers Brivezac, on rencontre des roches métamorphiques de type « schistes » et « gneiss ».

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

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

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

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

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

11.2 – Spécificité du produit

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

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

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

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

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

Ces trois zones de production élaborent des produits spécifiques :

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

- le vignoble de Branceilles, autour de Collonges la Rouge, célèbre pour ses bâtisses de grès rouge.
  Ce sont huit viticulteurs qui exploitent aujourd'hui une trentaine d'hectares. Les cépages plantés depuis 1990, sont le Cabernet Franc, le Gamay et le Merlot.

Les vins rosés présentent fraîcheur et rondeur, avec des arômes floraux de rose et de fruits jaunes (pêche).
Les rouges classiques sont souples et harmonieux, avec des arômes de fruits confits. Lorsqu'ils sont élevés sous bois, ils présentent des tanins soyeux, avec des arômes vanillés et truffés.

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

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

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

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

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

La récolte est effectuée manuellement et les raisins sont déposés dans des clayettes stockées ensuite dans les locaux aérés naturellement.

Les grappes, endommagées par les insectes ou le botrytis pendant le séchage, sont retirées.

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

Le vin fini doit présenter un titre alcoométrique acquis de 12 % minimum et une teneur en sucres fermentescibles de 68 g/l.

La commercialisation n'a lieu qu'à partir du 1er décembre de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Le vin paillé rouge a une robe très ambrée et présente des arômes de noisette, d'écorce d'orange et d'épices douces. Léger en alcool, c'est un vin d'apéritif.

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

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

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

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

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

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

Pour le vin paillé, la géomorphologie et le microclimat qui en résultent, sont les facteurs essentiels qui conditionnent l'élaboration de ce produit : des terrains sédimentaires au pied du massif cristallin, une exposition plein Sud et une influence océanique atténuée.

Blottis au pied des contreforts du Massif Central et dégagés dans des sédiments tendres du début du secondaire, le Meyssacois et le Bellocois constituent une dépression présentant un relief de collines, traversées par de larges vallées alluviales et dominées par les bordures nord-est du Périgord blanc et du Causse de Martel.

Avec des sols moyennement fertiles et une situation largement ouverte aux influences atlantiques, cette zone de production constitue un ensemble original que l'on qualifie de « Riviera Limousine ».

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

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

12 – Conditions de présentation et d'étiquetage

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

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

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

1. Obligations déclaratives

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

1.1 - Déclaration de revendication

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

1.2 - Déclaration préalable d'affectation parcellaire

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

1.4 - Déclaration de renonciation à produire

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

1.5 - Déclaration de pressurage

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

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

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

2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie

Lieu de transformation	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement Conduite de la vigne (taille) pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin paillé »	Contrôle documentaire et contrôle terrain
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin paillé »	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie

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

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est QualiSud - 15, Avenue de Bayonne - 40500 Saint-Sever
QualiSud est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par 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
« THÉZAC-PERRICARD »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'Indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Thézac-Perricard », initialement reconnue vin de pays de « Thézac-Perricard » par le décret du 14 avril 1988, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et aux vins blancs de raisins surmûris.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins rouges, rosés et blancs ayant un titre alcoométrique volumique total inférieur à 15% présentent les caractéristiques suivantes : titre alcoométrique volumique acquis minimal de 9,5 % vol, acidité volatile inférieure à 15,30 milliéquivalents par litre pour les vins rouges et inférieure à 12,24 milliéquivalents par litre pour les vins rosés et blancs.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont souples et ronds, caractérisés par des arômes de fruits rouges et d'épices. Certaines cuvées plus charpentées offrent en bouche des notes vanillées lorsque l'élevage a été conduit en fûts de chêne.
Les vins rosés sont soit secs avec des arômes de petits fruits rouges et une belle fraîcheur, soit moelleux avec un sucré et un fruité fins et expressifs.
Les vins blancs, secs ou issus de raisins surmûris, sont généralement constitués par un assemblage de cépages dans lequel le producteur va rechercher à la fois la fraîcheur mais aussi l'expression aromatique.

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 « Thézac-Perricard » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de Lot-et-Garonne : Bourlens, Courbiac, Masquières, Montayral, Thézac et Tournon-d'agenais.

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges et rosés : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, Gamay N, merlot N et tannat N.
- pour les vins blancs : chardonnay B, chenin B, colombard B, gros manseng B, muscadelle B, petit manseng B, sauvignon blanc B, sémillon B, ugni blanc B et viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Thézac-Perricard» sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs et 55 hectolitres à l'hectare pour les vins blancs de raisins surmûris.

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 du rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

A l'extrémité nord-est du département du Lot-et-Garonne et sur la rive gauche du Lot, cette petite région agricole constitue une zone de transition entre le causse quercynois et les coteaux argilo-calcaires de la moyenne vallée de la Garonne, entre les régions Midi-Pyrénées et Aquitaine situées au Sud-Ouest de la France.

La zone géographique forme un véritable coin du causse dont elle est la limite occidentale, insérée entre le Pays au Bois et la Bouriane qui sont des secteurs boisés au nord sur les départements voisins de la Dordogne et du Lot et le pays de Serres au sud qui s'étend jusqu'à la vallée de la Garonne et Agen.

La partie centrale de la zone géographique se situe sur les formations jurassiques du Kimméridgien : elles sont constituées d'une alternance de marnes grises et de calcaires en bancs bien réglés.

Au nord de la zone, essentiellement sur la commune de Montayral, apparaissent les derniers affleurements calcaires crétacés du Turonien.

Au sud et à l'est sur les communes de Courbiac en totalité et sur Masquières, Tournon d'Agenais et Bourlens apparaissent les formations molassiques du Tertiaire avec à la base des coteaux, les molasses de l'Agenais surmontées par le calcaire de l'Agenais qui forme une butte témoin remarquable au village de Tournon d'Agenais.

Ces formations géologiques vont donner deux grands types de sols : les rendzines sur les calcaires tertiaires et des sols brunifiés calciques sur les formations molassiques.

Au niveau climatique, la zone de production bénéficie d'un climat océanique dégradé avec une amplitude thermique annuelle plus marquée et des précipitations moins abondantes que sur le littoral aquitain.

De plus à la différence du littoral, le printemps (surtout à sa fin) y est plus pluvieux que l'hiver. Les vents dominants sont d'ouest sans être exclusifs, les vents d'autan soufflent souvent pendant la période automnale.

Drainée au nord par la vallée du Lot, le territoire est profondément entaillé par la vallée de 2 petits ruisseaux (le Dor et le Boudouyssou).

Géomorphologiquement, la zone de production est constituée de 2 sous-ensembles :

1 - au nord une région de croupes à versants convexes ;

2 - au sud une zone de coteaux orientés au sud-ouest vers la Garonne et présentant des plateaux calcaires en lanières étroites et ramifiées appelées « serres ».

Le paysage est très tranché avec un talus très pentu entre les vallées et les coteaux ou les plateaux, soulignés par une couronne boisée et des taillis et des friches là ou les bancs calcaires affleurent. Les vallées sont vouées à la céréaliculture. Les plateaux et coteaux portent des cultures céréalières mais aussi des pâturages et des vergers de pruniers.

La vigne, qui représente un peu plus de 50 hectares sur les 6 communes, forme des îlots bien structurés, souvent de plusieurs hectares.

Le vignoble est toujours implanté sur des terrains maigres, pierreux tout en évitant les bords de talus où la roche est à nu.

Les croupes du Jurassique présentent des orientations diverses et le vignoble est présent dans toutes les configurations.

Au-delà de l'exposition, ce type de paysage très ouvert et de ce fait exposé à tous les vents permet une bonne maîtrise phytosanitaire en limitant le recours aux traitements.

7.2 – Spécificité du produit

L'histoire veut qu'à chaque visite d'un grand personnage, on offrait un tonneau de vin de Thézac-Perricard. Ce fut le cas lors de la venue de Monsieur, le frère du roi Louis XVI ainsi que pour les jurats de Bordeaux qui venaient à Agen chaque année et repartaient avec le même cadeau.

L'histoire viticole du Haut Pays est intimement liée à celle de la capitale de l'Aquitaine. Les archives d'un négociant bordelais révèlent que, de 1751 à 1783, 1343 tonneaux de vin embarqués sur le Lot à Fumel-Libos ont rejoint le port de la lune.

Une autre tradition locale bien implantée est celle du vin perpétuel : le premier vin mis en tonneau serait daté de 1820 et toutes les grandes années, le vin était soutiré et remplacé par la cuvée nouvelle.

Et c'est le Président de la République, Armand Fallières, originaire du sud du département et fervent défenseur de la gastronomie régionale, qui en aurait offert à ses invités et en particulier au tsar de Russie, lequel se serait empressé de passer une importante commande.

Suite à la première guerre mondiale, aux crises viticoles et en l'absence de rapprochement avec le vignoble voisin de Cahors, le vignoble a périclité pour renaître dans les années 1980 sous l'impulsion de la chambre d'agriculture. Une cave coopérative est rapidement créée et les premières bouteilles portent le millésime 1985.

Les vins sont des vins rouges et rosés élaborés en grande partie à base de cot N et de merlot N auxquels peuvent se rajouter le tannat N, le gamay N, le cabernet franc N et le cabernet sauvignon N.

Plusieurs cuvées existent en rouge dans lesquelles se révèlent, en fonction de l'assemblage, les arômes épicés du cot N ainsi que sa bouche gouleyante et ronde ou les arômes puissants et fruités du merlot N avec une structure plus charpentée et une fin de bouche vanillée lorsque l'élevage a été conduit en fûts de chêne.

Il existe 2 types de vins rosés : un rosé sec, typé, expressif, d'une belle robe pastel aux arômes de petits fruits rouges, et un rosé moelleux pour les amateurs friands d'expression sucrée et de fruité expressif et fin.

Les plantations de vignes à raisins blancs, implantées sur sols calcaires typiques permettent l'obtention de raisins parfaitement mûrs avec une forte expression aromatique. Les vins blancs, secs ou issus de raisins surmûris, sont généralement élaborés à partir d'un assemblage de cépages et s'expriment avec une richesse aromatique variée et beaucoup de fraîcheur.

Aujourd'hui la totalité de la production est assurée par 2 chais indépendants et 5 vignerons regroupés dans une structure coopérative.

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

Cette incursion du causse cadurcien dans le territoire lot-et-garonnais constitue la zone la plus filtrante et la plus séchante de l'ensemble du département.

Alors que le pays de Serres voisin est voué à la céréaliculture, la zone de Thézac-Perricard a su maintenir un vignoble, permettant la mise en valeur des sols particulièrement ingrats.

La part prépondérante du cépage cot N prouve bien l'adaptation de ce cépage à ce type de sol et la continuité avec le vignoble voisin.

L'opiniâtreté des vignerons, qui ont su se regrouper autour d'un projet de renaissance d'un vignoble historique, et l'aide providentielle et imprévue du dernier tsar de Russie ont permis de développer une production originale, à la fois agréable et séduisante pour un excellent niveau qualitatif.

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 ».

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

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Sud-Ouest » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Thézac-Perricard ».

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 (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est Qualisud,
15, Avenue de Bayonne
40500 Saint-Sever

Qualisud est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.
Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par Qualisud, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« CÔTES DE THONGUE »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 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 Thongue », initialement reconnue Vin de pays des « Côtes de Thongue » par le décret du 5 avril 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » peut être complétée par la mention « primeur ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité et vins de raisins surmûris.

La mention « primeur » est réservée aux vins tranquilles.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 % vol.

En cas de désalcoolisation, le titre alcoométrique volumique acquis minimum peut être abaissé à 9,5 % vol.

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 marqués par des arômes fruités, très présents avec des intensités et des natures différentes selon les cuvées.

Les vins rouges obtenus se caractérisent par des structures délicates aux tanins épanouis, harmonieux et fins. Les vins blancs et rosés sont amples, élégants et s'expriment selon les cépages avec des arômes fruités ou floraux.

Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent des taux de sucres importants et développent des arômes complexes de fruits cuits.

Les vins mousseux de qualité sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Ils présentent une bulle fine et élégante avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

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

Alignan-du-Vent, Abeilhan, Autignac, Coulobres, Espondeilhan, Fouzilhon, Gabian, Magalas, Margon, Montblanc, Montesquieu, Néffiès, Nézignan-l'Evêque, Pouzolles, Puimisson, Puissalicon, Roujan, Saint-Geniès de Fontedit, Saint-Thibéry, Servian, Tourbes, Vailhan, Valros.

4.2- Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, vins de raisins sûrmuris et vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » est constituée par l'ensemble des arrondissements suivants du département de l'Hérault :

- Arrondissement de Montpellier,
- Arrondissement de Lodève,
- Arrondissement de Béziers : Cantons d'Agde, Bédarieux, Béziers (1er,2ème,3ème et 4ème), Capestang, Florensac, Montagnac, Murviel-lès-Béziers (communes de Cabrerolles, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Laurens, Murviel-lès-Béziers, Pailhès, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Thézan-lès-Béziers), Olargues, Olonzac, Pézenas (communes de Caux, Pézenas), Roujan (communes de Fos, Roquessels), Saint-Chinian, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Pons-de-Thomières, La Salvetat-sur-Agout,

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » 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, Sémillon 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, les vins mousseux de qualité et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thongue » 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 au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

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

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

Le vignoble des Côtes de Thongue s'étend autour de 23 villages situés dans le triangle Faugères-Pézenas-Béziers, occupant le bassin versant de la Thongue, affluent de l'Hérault en région Languedoc au sud de la France.

La Thongue s'écoule des premiers contreforts des Cévennes avant de se jeter dans l'Hérault à Saint-Thibéry, village porte d'entrée des Côtes de Thongue situé à 10 km de la mer Méditerranée. Ce cours d'eau a façonné, au fil du temps, le paysage caractéristique, très ouvert, des Côtes de Thongue. L'enchaînement de petites collines, appelées localement « puechs », rythme ce territoire et rompt sa linéarité.

L'érosion créée par la Thongue a ouvert une vallée relativement large et peu encaissée aux sols appropriés à la culture de la vigne. Plusieurs types de sols sont présents en Côtes de Thongue et parmi les plus caractéristiques : les terrasses caillouteuses de l'époque villafranchienne, les marnes sableuses et graveleuses, les calcaires lacustres et les sols argilo-calcaires.

Le vignoble est majoritairement installé entre 50 m et 100m d'altitude et bénéficie pleinement du climat méditerranéen : hiver doux, printemps et automne apportant des précipitations plus ou moins importantes, été chaud et sec.

La pluviométrie ne dépasse pas 600 mm en moyenne sur l'année.

8.2 – Spécificité du produit

Ce territoire, situé entre la zone littorale lagunaire et les avant-monts du Haut-Languedoc, a toujours été une terre de circulation intense. Dès l'époque Romaine, la Via Domitia traverse ce territoire et favorise l'implantation de vignobles.

Par la suite, les populations soumises à différentes invasions ont développé une organisation collective forte, traduite dans l'habitat, par la construction de villages défensifs en circulade très caractéristiques.

Aux XIXème et XXème siècles s'est développé un important vignoble, dans un premier temps dédié aux eaux de vie et, à partir de 1850, aux vins de consommation.

C'est ce sens de l'organisation qui a conduit très tôt les vignerons à se regrouper au sein d'un syndicat afin de mettre en avant leurs meilleurs vins sous le nom de « Côtes de Thongue ». Celui-ci sera reconnu en vin de pays par le décret du 5 avril 1982.

Afin de continuer dans cette dynamique et de mieux identifier le territoire dans sa réalité géographique, l'Indication géographique a étendu son aire à 9 communes, passant ainsi de 14 à 23 communes.

La variété des situations pédoclimatiques a permis l'implantation raisonnée de cépages aux besoins écologiques différents : les cépages méditerranéens sur les situations les plus sèches et les cépages d'introduction plus récentes sur les sols plus profonds. Cette diversité permet la production d'une riche palette de vins, allant des vins de raisins surmûris, aux vins secs et aux vins effervescents.

Bénéficiant des évolutions technologiques récentes, les vins rouges sont, suivant les conditions de vinification et d'élevage, fruités et souples ou corsés et épicés. Les vignerons recherchent en général pour les vins blancs et rosés un équilibre sur le fruit et l'élégance.

La production de l'ordre de 60.000 hectolitres est revendiquée par 5 caves coopératives et 70 caves particulières. Les vins rouges constituent pratiquement la moitié de la production, les vins rosés et blancs se partageant l'autre moitié à niveau égal.

Une part majoritaire de la production est mise en bouteille dans l'aire de production dont près de 70% est exportée, principalement eu Europe, mais aussi aux Etats-Unis et au Japon.

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

Le vignoble des Côtes de Thongue bénéficie d'un climat méditerranéen homogène, très favorable à une bonne maturation de l'ensemble des variétés de raisins. Au travers de la reconversion du vignoble entreprise depuis plus de 30 ans, les vignerons ont su mettre en avant leur savoir-faire pour adapter les cépages à la diversité des situations pédologiques rencontrées, permettant ainsi leur expression optimum.

Les vins, présentés soit sous forme d'assemblage, soit avec la mention du cépage, et bien qu'exprimant cette diversité, sont identifiés par un caractère méditerranéen affirmé.

La vente directe, très développée, a été favorisée par un réseau dense de caveaux de dégustation et a permis très tôt de faire connaître les vins des Côtes de Thongue.

Chaque année sont organisées de nombreuses actions, promenades vigneronnes et soirées estivales, qui permettent de découvrir le vignoble et ses vins en tant que patrimoine local.

Au-delà des prédispositions naturelles du territoire à la viticulture, la volonté, la mobilisation et les compétences des producteurs continueront à être déterminantes dans la production et la réputation des vins des Côtes de Thongue et la protection du vignoble. Ainsi depuis 4 ans une action collective a été engagée pour préserver et favoriser la biodiversité qui inscrit pleinement l'IGP Côtes de Thongue dans une démarche globale d'aménagement du territoire et de développement durable.

La notoriété des vins des Côtes de Thongue dépasse dorénavant largement le cadre national. En témoignent les distinctions répétées dans le guide Parker ou la revue « Wine Spectator ». Celle-ci s'est bâtie grâce à un engagement collectif des vigneronnes et vignerons et à une volonté commune et partagée de faire connaître leur dénomination bien au-delà des frontières. Cette réputation reconnue par les distributeurs et professionnels de la filière viticole s'est forgée au fur et à mesure sur la qualité des vins et l'originalité des cuvées.

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

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

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
« AGENAIS »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

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

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles et mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » présentent les caractéristiques suivantes :

- Titre alcoométrique volumique acquis minimal de 9,5% pour les vins tranquilles blancs et rosés et pour les vins mousseux rosés et blancs et 10% pour les vins rouges,

- Teneur en acidité volatile maximale de 16,36 milliéquivalents par litre pour les vins tranquilles rouges, de 12,27 milliéquivalents par litre pour les vins tranquilles blancs et rosés et de 8,18 milliéquivalents par litre pour les vins mousseux rosés et blancs,

- Teneur en SO_2 total inférieure à 125 milligrammes par litre pour les vins mousseux rosés et blancs.

Les vins tranquilles blancs, obtenus sans enrichissement ayant un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20%, issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble présentent les caractéristiques suivantes :

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

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont fruités et plaisants en bouche. Les plus structurés sont complexes, puissants et charnus et acceptent quelques années de vieillissement.

Les vins blancs présentent aussi des caractères fruités avec une sensation de fraîcheur bien présente.

Les vins rosés aux arômes fruités présentent un équilibre orienté vers la fraîcheur.

Les vins blancs de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

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

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Agenais » sont réalisées dans le département de Lot-et-Garonne à l'exclusion des communes de Bourlens, Courbiac, Masquières, Montayral, Thézac, Tournon-d'Agenais.

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 « Agenais » est constituée par les communes limitrophes suivantes de la zone géographique :

- dans le département de la Dordogne : Boisse,
- dans le département de la Gironde : Landerrouat.

Pour les vins mousseux, la zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration comprend, en plus des communes citées au paragraphe précédent, les arrondissements de Bordeaux et Libourne du département de la Gironde.

5 – Encépagement

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

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

Pour la production de vins rouges et rosés : abouriou N, alicante Henri Bouschet N, arinarnoa N, bouchalès N, cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, egiodola N, fer N, gamay N, jurançon noir N, merlot N, prunelard N, ségalin N, sémébat N, syrah N et tannat N ;

Pour la production de vins blancs : arriloba B, baroque B, chardonnay B, chasan B, colombard B, gros manseng B, liliorila B, listan B, mauzac B, muscadelle B, ondenc B, perdéa B, petit manseng B, sauvignon B, sémillon B et ugni blanc B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs et 60 hectolitres à l'hectare pour les vins blancs issus de raisins surmûris ou obtenus sans enrichissement et issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble.

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 mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Agenais » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

Le vignoble de l'IGP « Agenais », qui fait référence à une ancienne contrée française du Sud-Ouest de la France qui dépendait de la Guyenne, s'étend sur le département du Lot-et-Garonne.

Au cœur de l'Aquitaine, en amont de Bordeaux, il est implanté sur les terroirs qui bordent les deux rives de la Garonne. Les terroirs sont variés, délimités par la Garonne, large et située au milieu d'une vaste plaine alluviale. De chaque côté, s'étendent des collines dont l'orientation dépend de la rive : sud - sud-ouest pour la rive droite et nord - nord-est pour la rive gauche.

A l'ouest et au sud de la Garonne, les sables des Landes recouvrent la pointe du plateau landais pour former la forêt de résineux des landes de Gascogne.

Au sud, le Néracais est la continuité des coteaux molassiques du Gers et porte une agriculture céréalière et viticole.

Au nord de la Garonne, c'est globalement une zone de collines calcaires aux formes vallonnées.

Au nord-est le Duraquois est la continuité des plateaux girondins et porte la vigne et le prunier.

Au nord-ouest, la Lémance est la continuité du Périgord noir avec d'importants boisements de feuillus.

Enfin entre Lot et Garonne s'étend le pays de Serres, vaste plateau très découpé qui porte des cultures céréalières, des prairies et des vergers de pruniers. La pointe occidentale du causse cadurcien qui pénètre dans le canton de Tournon-d'Agenais est exclue de la zone de production de l'IGP « Agenais ».

Au-delà de ces terroirs variés, le trait commun reste le climat équilibré de la Moyenne Garonne, à mi-chemin entre les tendances océaniques et le climat plus continental de la région toulousaine. Les hivers sont doux et humides et les étés propices à de lourdes chaleurs avec des orages de grêle parfois dévastateurs. Les maxima de pluviométrie se situent à l'automne et au printemps. Les brouillards sont fréquents dans les vallées une bonne partie de l'année.

En définitive, le département est soumis à une mosaïque de microclimats selon la topographie, la situation, la géologie, le couvert végétal et la dominance des vents. L'homme sait adapter ses pratiques viticoles (cépages, modes de conduites) pour tirer la meilleure partie de cette diversité.

8.2 – Spécificité du produit

Comme dans de nombreux vignobles, la vigne a été probablement introduite par les romains avant d'être développée par les ordres monastiques le long du chemin de Saint Jacques de Compostelle.

Tourné vers l'Aquitaine, la prospérité médiévale est liée à l'exportation de vin vers l'Angleterre, les Pays-Bas et la Scandinavie qui draine toute la production du haut pays vers le port de Bordeaux.

L'extension du vignoble au détriment des cultures céréalières est tel que l'intendant de Bordeaux interdit la plantation de vignes en 1747. A côté de la production de vins tranquilles, une partie de la production est distillée et l'on trouve sur les coteaux calcaires de la Moyenne Garonne une production de vins blancs liquoreux, récoltés très tardivement, que l'on appelle vins « pourris ».

La vigne n'est cependant pas présente sur tout le département ; les principaux noyaux viticoles au XVIIIème siècle sont : les coteaux de part et d'autre du confluent, le Mézinais au sud-ouest du Néracais, l'ensemble du Marmandais jusqu'à Duras et les coteaux du Lot dans le secteur de Villeneuve-sur-Lot et Monflanquin. A l'inverse, le plateau Landais, la Lémance, le pays de serres en particulier n'ont jamais porté de vignobles conséquents, les produits élaborés étant plutôt destinés à une consommation locale.

A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra viendra mettre un terme à cette période de développement.

Grâce aux savoir faire viticole et commercial ambiant, mais aussi au dynamisme économique du secteur agricole de la région structuré autour de coopératives ou de grands groupes alimentaires ouverts sur toute l'Europe, la viticulture se développe à nouveau à partir de la moitié du XXème siècle. Le vin de pays de l'« Agenais » est reconnu par le décret du 25 janvier 1982.

Les vins IGP « Agenais » sont souvent issu d'un assemblage de cépages présentant une forte proportion de cépages aquitains avec des cépages locaux bien présents.

La production moyenne sur le département, tous vins de pays confondus, s'élève à 37 000 hl pour les vins blancs et 25 000 hl pour les vins rouges et rosés.

Les vins rouges et rosés sont à base de merlot et de cabernets et acceptent dans leur assemblage une palette resserrée de cépages locaux tels l'abouriou ou le bouchalès ou de cépages voisins tels le cot, le tannat, la syrah et le gamay. Les vins rouges sont légèrement fruités et plaisants en bouche. Les plus structurés, vieillis en fûts de chêne, sont plus riches, complexes, puissants et charnus et acceptent quelques années de vieillissement.

De même pour les vins blancs, les cépages aquitains sont bien présents tels le sauvignon, le sémillon et la muscadelle en association avec l'ugni blanc, le colombard et le gros manseng ainsi que le chardonnay. Ils sont assez fruités avec une sensation de fraîcheur toujours présente.

La production de vins de raisins surmûris perdurent et se développe une production de vins mousseux.

En dehors des zones d'appellation qui produisent un peu de vins IGP pour compléter leur gamme, l'essentiel de la production en 2009 se situe dans la région de Monflanquin au nord-est où le vignoble de 250 hectares a produit 17 000 hectolitres et dans le Mézinais au sud-ouest où les 425 hectares de vignes ont produit 37 000 hectolitres de vin.

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

De part sa situation entre Atlantique et Languedoc, entre Pyrénées et Massif Central, l'Agenais est un territoire de longue tradition viticole qui a su commercialement profité de sa position de carrefour et des axes de transport majeurs qui le traversent, dont au premier titre la Garonne.

Après un épanouissement important, stoppé à la fin du XIXème siècle par le Phylloxera, les vignerons ont fait le choix d'implanter le vignoble sur les terrains présentant les meilleures potentialités en termes de nature de sol (calcaire et molasse), de climat et d'exposition.

Si les cépages aquitains sont à la base du vignoble, les influences des vignobles voisins sont présentes avec des cépages comme le cot, le gamay, la syrah, le colombard et le manseng sans oublier les cépages locaux tels l'abouriou.

Une des grandes forces de la viticulture de l'Agenais est d'avoir su s'organiser autour de structures coopératives qui permettent le maintien des savoir-faire de vinification et l'optimisation des coûts de production.

Avec le développement de l'oeno-tourisme, la viticulture contribue au maintien de l'agriculture et à l'aménagement du territoire dans de nombreux secteurs du département. Elle trouve sa place dans une région qui attire par sa culture et sa gastronomie.

Si une grande part de la consommation des vins reste régionale, en Aquitaine et dans le Midi-Pyrénées, des réussites à l'exportation contribuent à développer la réputation des vins de l'IGP « Agenais » hors des frontières régionales et nationales.

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

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest » ne doit pas être supérieure aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Agenais ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1. Obligations déclaratives

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

2 – Principaux points à contrôler

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

Rendement	contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est Qualisud

15, Avenue de Bayonne - 40500 Saint-Sever

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

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

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