

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DE BÉZIERS »

homologué par [arrêté du 6 décembre 2019](#) publié au JORF du 8 décembre 2019

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de Béziers », 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 de Béziers » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

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

3 – Description des produits

3.1 Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de Béziers » 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 de Béziers » 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 sont principalement vinifiés à partir des cépages grenache, syrah, merlot ou cabernet-sauvignon, en mono-cépage ou assemblés en bi-cépage. Ils présentent une robe rouge rubis profond à grenat soutenu, avec des reflets violets. Le nez s'ouvre sur des notes primaires de fruits rouges et noirs qui évoluent sur quelques petites notes de menthe et réglisse avec une pointe épicée. En bouche, l'attaque onctueuse est marquée par des arômes de fruits rouges principalement et s'équilibre en finale, entre tanins fermes et rondeur fruitée.

Les vins rosés sont principalement issus des cépages cinsault, grenache, syrah, assemblés ou en mono-cépage. Ils présentent une robe se déclinant du rose pâle au rose saumoné. Le nez aux arômes de petits fruits rouges est subtil et amylique. La bouche friande et veloutée est toujours d'une belle rondeur, désaltérante, au caractère appétant.

Les vins blanc, vinifiés en mono cépage ou en vin d'assemblage, sont essentiellement issus des cépages chardonnay, sauvignon, viognier et vermentino ainsi que des cépages marsanne ou grenache blanc. Ils présentent une teinte cristalline, jaune d'or à reflet vert. Ces vins s'expriment par une dominante d'arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Ils sont vifs, équilibrés et offrent une belle 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 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, ignansur- 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.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Coteaux de Béziers » est constituée par l'arrondissement de Béziers.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Béziers » 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 de Béziers » 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

La zone géographique de production de l'IGP « Coteaux de Béziers » couvre 17 communes du département de l'Hérault dont la ville de Béziers qui en constitue son centre géographique. Le vignoble se situe majoritairement entre deux fleuves côtiers qui s'écoulent depuis les contreforts des Cévennes jusqu'à la méditerranée, le Libron qui a façonné un paysage caractéristique de petites collines surmontées de bois de pins et l'Orb qui surplombe la cathédrale de Béziers, emblème du Logo de l'IGP.

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 dominant, notamment sous forme de terrasses de l'époque villafranchienne. Les sols sableux formés de « sables de Corneilhan » représentent des surfaces importantes grâce à une formation géologique remarquable atteignant 40 m d'épaisseur. 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 de Béziers » 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.

Cette disposition géographique constitue un corridor inter fluvial, composé de terres bien drainées propices à la vigne, s'ouvrant sur la mer méditerranée et bénéficiant d'un climat doux et tempéré. Le développement économique et agricole du biterrois, circonscription de l'IGP Coteaux de Béziers, s'appuie sur la confluence des routes commerciales terrestres et fluviales.

7.2 - Spécificité du produit

L'histoire de Béziers est indissociable de la culture de la vigne et de la production de vin. La vigne héraultaise, qui préexistait à l'installation des Phocéens dans la région de Marseille, est née aux alentours du VI^e siècle avant notre ère.

La conquête romaine a permis de nouvelles découvertes, notamment une amélioration des procédés de vinification, et une valorisation économique des vins locaux. La construction de voies romaines a rendu possible l'importation de vins italiens mais aussi la circulation des vins languedociens dans le reste de la Gaule.

A cette époque, les vignes couvrent une très grande partie du territoire de Béziers, aux côtés du blé et de l'olivier.

A l'époque impériale, précisément au 1^{er} siècle après J.-C., commence l'apogée de la viticulture biterroise. Après le vin de Marseille, certains auteurs naturalistes jugent la réputation du vin de Béziers comme faisant autorité à l'intérieur de la Gaule. Cette notoriété gagne ensuite Rome.

Plus tard avec l'achèvement du Canal du Midi et la construction du port de Sète au XVII^e siècle puis, au milieu du XIX^e siècle, la desserte du chemin de fer en Languedoc et notamment dans le biterrois s'ouvrent de nouveaux débouchés pour répondre à la forte demande des ouvriers des régions industrielles du nord de la France. Grâce à l'amélioration des techniques de conservation des vins, la

vigne s'étendra jusqu'à représenter plus de 50 % des terres agricoles autour de Béziers, coeur du vignoble du Languedoc.

Une production importante de vins légers destinés à la consommation courante est expédiée par trains entiers vers les centres urbains et industriels. Béziers était un centre logistique important à cette période avec la création d'un négoce et d'entrepôts de stockage aux alentours de la gare ferroviaire et du Canal du Midi.

Ainsi, Grecs et Romains, Gaulois et Cathares ont su entretenir et accroître la culture de la vigne présente depuis tout temps dans la région. Le savoir faire viticole acquis au cours des siècles a permis l'élaboration d'une gamme de vin, rouges, rosé et blanc, mais aussi vins doux dont la Catharoise de Béziers (fait à partir du picardan ancien nom du Cinsault), sans oublier des eaux de vie issu du Terret-Bourret. Les vins tranquilles du Biterrois ont connu un réel renouveau suite à la crise phylloxérique, qui n'atteint que partiellement la zone. Le vin de Béziers a connu son apogée à la deuxième moitié du XIXème siècle. L'installation de grands propriétaires terriens sur des domaines de plusieurs dizaines d'hectares, l'afflux de travailleurs et la liaison ferroviaire ont fait de Béziers l'autoproclamée « capitale mondiale du vins ».

Après 1950, débute une période marquée par le déclin de la consommation de vin. Un effort considérable est alors engagé par les vigneron 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 de Béziers » est partagée entre 5 caves coopératives et 15 caves particulières. Selon le choix personnel de chaque producteur, la commercialisation sous l'IGP « Coteaux de Béziers » 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, choisis **principalement**, parmi merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay, sauvignon.

Grâce à une maîtrise des assemblages entre ces différents cépages, les vins produits sur les coteaux de Béziers expriment toute la typicité de terres propices à la vigne et à l'élaboration de vins rouges, blancs ou rosés. Les vigneron des Coteaux de Béziers prouvent au fil du temps, leur résilience à répondre, par des produits de qualité, aux besoins et à la demande des consommateurs et des metteurs en marché. De cette résilience est née une véritable tradition viticole autour de Béziers.

Les vins rouges présentent des caractéristiques d'arômes primaires avec une prédominance de 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 rosés offrent une robe rose pale à saumon soutenu. Le nez fruité, la belle rondeur en bouche et l'effet désaltérant en font un produit attractif pour les consommateurs.

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

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

Depuis plusieurs décennies, les vigneron des « Coteaux de Béziers », coopérateurs ou vigneron indépendants, ont impulsé une dynamique nouvelle.

Le climat méditerranéen, chaud et sec, associé à l'impact agro- pédologique des deux fleuves côtiers délimitant un corridor ouvert sur la Méditerranée constituent un ensemble de terres bien drainées propices à la culture de cépages variés qui s'expriment d'abord par leur fruité,

Le Libron a façonné un paysage caractéristique de petites collines surmontées de bois de pins (« les Soubergues » en Languedoc) dans lesquelles sont plutôt implantés les cépages pour les vins rouge pouvant fournir aussi des rosés soutenus. A l'opposé, l'Orb que surplombe la cathédrale de Béziers,

emblème du logo de l'IGP, a façonné au fil des siècles des terres plus fertiles, propices à la production de vins blancs et certains vins rouges légers.

C'est cette variété spécifique de situations agro-pédologiques, qui exprime totalement le potentiel des cépages et qui favorise l'expression de vins marqués par des arômes offrant rondeur et concentration.

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.

Les communes du proche Biterrois sont essentiellement viticoles, l'activité touristique et festive (plages, patrimoine, fêria 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 **de Béziers** ». 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 de Béziers ». Les vigneronns s'impliquent également dans l'organisation des activités festives locales. Ces actions participent à la création et à l'entretien de la réputation et du lien fort entre vin et société dans le biterrois.

Le musée du biterrois, créé en 1834 et qui présente l'histoire et l'évolution de l'homme sur la région de Béziers témoigne du lien indissociable entre le territoire biterrois et la viticulture : Une partie importante du musée est consacrée à la vigne et au vin et à la vie des nombreux tonneliers et potiers qui se sont installés (amphores permettant l'acheminement du vin vers Rome et les provinces).

Ce lien entre le tourisme et l'activité vigneronne est le pilier de la notoriété des vins des « Coteaux de Béziers ».

La vigne fait vivre le biterrois et hier comme aujourd'hui guide l'évolution du 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

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 – REFERENCE CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Téléphone : (33) (0)1 44 97 17 17

Fax : (33) (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

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.