Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Lorraine »

homologué par l'arrêté du 12 octobre 2021, publié au JORF du 20 octobre 2021

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1. Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Lorraine », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2. Mentions et unités géographiques et complémentaires

Pas de disposition particulière.

3. Description des produits

a. Type de produit

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

b. Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lorraine » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10%.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas, après prise de mousse, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

c. Description organoleptique des vins

Les vins blancs ont une robe jaune pâle à dorée soutenue. La palette aromatique des vins blancs varie entre des notes de fleurs blanches (chèvrefeuille, jasmin…), d'agrumes (citron, clémentine ...) ou de fruits jaunes (pêche, abricot …).

Les vins rosés ont une robe saumonée à pivoine soutenue, parfois cuivrée et révèlent des notes de petits fruits rouges (fraise, groseille…) voire de pamplemousse.

Les vins rouges ont une robe rouge cerise à grenat et des arômes de fruits rouges mûrs parfois confits et compotés.

Les vins présentent de nombreuses bulles fines et se caractérisent par un profil vif et frais, une persistance en bouche que confèrent les cépages mis en œuvre dans les assemblages.

4. Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, incluant l'élevage et le conditionnement sont assurés sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :

Département de Meurthe-et-Moselle : Agincourt, Allamps, Amance, Arnaville, Atton, Autreville-sur-Moselle, Bainville-sur-Madon, Barisey-la-Côte, Belleville, Bezaumont, Blénod-lès-Pont-à-Mousson,

Blénod-lès-Toul, Boucq, Bouxières-aux-Chênes, Bouxières-aux-Dames, Bruley, Bulligny, Chaligny, Champey-sur-Moselle, Champigneulles, Charmes-la-Côte, Chavigny, Choloy-Ménillot, Custines, Dieulouard, Domgermain, Dommartemont, Dommartin-sous-Amance, Écrouves, Essey-lès-Nancy, Eulmont, Faulx, Foug, Houdemont, Jezainville, Lagney, Laître-sous-Amance, Landremont, Laneuveville-derrière-Foug, Laxou, Lay-Saint-Christophe, Leyr, Loisy, Lucey, Ludres, Maidières, Maizières, Malleloy, Malzéville, Marbache, Maron, Maxéville, Messein, Millery, Montauville, Montenoy, Mont-le-Vignoble, Mousson, Neuves-Maisons, Norroy-lès-Pont-à-Mousson, Pagney-derrière-Barine, Pagny-sur-Moselle, Pompey, Pont-à-Mousson, Pont-Saint-Vincent, Prény, Saint-Max, Seichamps, Sexey-aux-Forges, Toul, Trondes, Vandières, Vandœuvre-lès-Nancy, Ville-au-Val, Villers-lès-Nancy, Villers-sous-Prény, Viterne, Vittonville.

Département de la Meuse : Apremont-la-Forêt, Bar-le-Duc, Boncourt-sur-Meuse, Buxières-sous-les-Côtes, Combres-sous-les-Côtes, Culey, Euville, Frémeréville-sous-les-Côtes, Girauvoisin, Givrauval, Guerpont, Hannonville-sous-les-Côtes, Han-sur-Meuse, Herbeuville, Heudicourt-sous-les-Côtes, Geville, Ligny-en-Barrois, Loisey, Longeaux, Longeville-en-Barrois, Loupmont, Mécrin, Menaucourt, Montsec, Nançois-sur-Ornain, Pont-sur-Meuse, Resson, Saint-Julien-sous-les-Côtes, Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Saint-Mihiel, Sampigny, Savonnières-devant-Bar, Silmont, Sorcy-Saint-Martin, Tannois, Thillot, Trésauvaux, Tronville-en-Barrois, Varnéville, Velaines, Vigneulles-lès-Hattonchâtel, Vignot, Void-Vacon.

Département de la Moselle : Ancy-Dornot, Apach, Arry, Ars-sur-Moselle, Augny, Ay-sur-Moselle, Ban-Saint-Martin, Berg-sur-Moselle, Bertrange, Bronvaux, Château-Salins, Châtel-Saint-Germain, Contz-les-Bains, Corny-sur-Moselle, Fèves, Fey, Guénange, Hagondange, Basse-Ham, Hauconcourt, Illange, Jouy-aux-Arches, Jussy, Kœnigsmacker, Haute-Kontz, Lessy, Lorry-lès-Metz, Lorry-Mardigny, Maizières-lès-Metz, Malling, Manom, Marange-Silvange, Marieulles, Marsal, Mondelange, Morville-lès-Vic, Moyenvic, Norroy-le-Veneur, Novéant-sur-Moselle, Pierrevillers, Plappeville, Plesnois, Rettel, Richemont, Rozérieulles, Salonnes, Saulny, Scy-Chazelles, Semécourt, Sierck-les-Bains, Talange, Terville, Thionville, Uckange, Vaux, Vic-sur-Seille, Yutz.

5. Encépagement et assemblage de cépages

a. Encépagement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lorraine » sont issus de vins de base produits exclusivement à partir des cépages suivants : aubin B, auxerrois B, cabernet cortis N, chardonnay B, gamaret N, gamay N, johanniter B, meunier N, muller thurgau B, muscaris B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, pinotin N, riesling B, solaris B et souvignier gris G.

b. Assemblage des cépages

La proportion du cépage riesling B est inférieure ou égale à 30% dans l'assemblage des vins de base.

6. Rendements - Entrée en production

a. Rendement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lorraine » sont issus de vins de base 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.

b. Entrée en production des vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Lorraine » ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

7. Transformation - Elaboration - Elevage - Conditionnement

L'utilisation d'un pressoir continu est interdite pour tout vin susceptible de bénéficier de l'indication géographique protégée « Lorraine ».

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

La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

8. Lien avec la zone géographique

8.1. Spécificité de la zone géographique

L'IGP « Lorraine » est un vin mousseux de qualité produit dans un secteur qui se situe au nord-est du territoire français et qui concerne les départements de Meurthe-et-Moselle, Meuse et Moselle. Ce territoire a été historiquement marqué par des influences romaines et germaniques, comme en atteste le nom « *Lorraine* », hérité de Lothaire II de Lotharingie, son premier roi.

La zone géographique s'inscrit dans un paysage de quatre cuestas de l'Est du bassin parisien : côte de Meuse, côte de Moselle, côte infraliasique et côte de Lorraine, composée d'une partie du plateau Lorrain et du massif ancien des Vosges et avec un enchaînement de vallées adjacentes, les vallées de la Meuse, de l'Ornain et de la Moselle. Ce relief de côtes est dû à l'action de phénomènes érosifs par les fleuves et cours d'eau sur des couches dures (calcaires, grès) et des couches tendres (marnes, argiles) datant du Mésozoïque.

Ce territoire bénéficie d'une double influence climatique :

- continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable l'été. Une large ouverture paysagère permet d'éviter la stagnation de l'air froid, diminuant ainsi les risques de gelées, et optimise l'ensoleillement du vignoble ;
- océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre.

Le vignoble se situe soit sur les fronts de côte et les buttes-témoins, soit sur le revers des quatre cuestas. Ces reliefs de côtes lui confèrent une protection de l'influence océanique humide, un abri aux vents dominants et un ensoleillement relativement élevé, ce qui garantit de bonnes conditions de maturation du raisin.

8.2. Spécificité du produit

L'IGP « Lorraine » est un produit issu de l'histoire du vignoble lorrain qui remonte à l'époque romaine.

Au XIXe siècle, la région produit déjà des vins mousseux. Des élaborateurs s'installent dès 1870 en Moselle pour commercialiser des vins mousseux à destination du marché allemand. La coopérative de

Bruley commercialise son « *grand mousseux lorrain* » dès le début du XXe siècle. Lors de l'exposition universelle de 1900 à Paris, plusieurs élaborateurs présentent leurs vins mousseux. La presse de l'époque note alors la présence "*de deux vins et un mousseux pur lorrain* ».

Au début du XXe siècle, les conflits armés, importants dans cette région, ont profondément mis à mal le vignoble. Seuls quelques noyaux ont alors subsisté, dans les départements de Meurthe-et-Moselle, Meuse et Moselle. La production a pu continuer avec des opérateurs motivés. Cela a abouti pour 3 vins tranquilles à la reconnaissance d'indications géographiques, dont une dès les années 1950.

Les volumes sont actuellement compris entre 1 000 et 2 000 hl et se déclinent en trois couleurs : les vins blancs sont majoritaires avec 75 % de la production, les vins rosés représentent 20% de la production et les vins rouges complètent la gamme.

L'indication géographique protégée « Lorraine » s'exprime essentiellement par les cépages issus majoritairement de la région, complété par le savoir-faire de la seconde fermentation alcoolique en bouteille et d'une durée de conservation sur lies d'au minimum 9 mois.

Les vins présentent de nombreuses bulles fines et se caractérisent par un profil vif et frais, une persistance en bouche que confèrent les cépages mis en œuvre.

Les vins blancs ont une robe jaune pâle à dorée soutenue. La palette aromatique des vins blancs varie entre des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits jaunes. Les vins rosés ont une robe saumonée à pivoine soutenue, parfois cuivrée, et révèlent des notes de petits fruits rouges. Les vins rouges ont une robe rouge cerise à grenat et des arômes de fruits rouges mûrs parfois confits et compotés.

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

La dénomination « Lorraine » reflète les caractéristiques de son territoire, un contexte climatique et géo-pédologique régional, favorisant la maturité des cépages tout en conservant la fraîcheur nécessaire, pour proposer des vins mousseux de qualité aromatiques et frais.

La large ouverture paysagère sur la plaine et les vallées garantit aux vignobles un ensoleillement optimal pour la maturation des raisins. Elle évite, de surcroît, la stagnation de l'air froid et diminue alors les risques de gelées tardives. Pour bénéficier également d'un maximum d'ensoleillement, les pentes et les orientations favorisent la bonne pénétration du soleil et le réchauffement du sol, facilité par sa nature argilo-calcaire.

Les cépages utilisés en Lorraine sont bien adaptés, par leur précocité, à la zone géographique.

Le savoir-faire des vignerons, dans l'art de vinifier ces cépages seuls ou en assemblage et de maîtriser la seconde fermentation en bouteille, a un impact sur l'identité organoleptique des vins. Les vins développent ainsi leur fraîcheur et leur palette aromatique composée de notes florales ou fruitées.

Les producteurs de l'IGP « Lorraine » ont su maintenir des usages de production de vins mousseux, en complément des autres productions viticoles 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 ».

Toute indication facultative est inscrite, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien

en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée.

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1. Obligations déclaratives

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur et les obligations déclaratives suivantes :

a. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard à la fin du mois suivant celui au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :
- l'indication géographique protégée revendiquée ;
- la couleur ;
- le volume du 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.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

b. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement en vin sans indication géographique de vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lorraine » adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

c. Déclaration de remise en cercle

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum quarante-huit heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et, le cas échéant, le millésime des produits mis en œuvre.

2. Tenue de registre

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement.

Ce registre indique notamment :
- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

3. Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

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 totaux exprimés en termes de fructose et de glucose (saccharose y compris), AT, AV, anhydride sulfureux total (SO_2), anhydride carbonique (surpression en bars à 20 °C))	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique en cas d'anomalie relevée lors du contrôle interne

CHAPITRE 3 – AUTORITÉ CHARGÉE DU CONTROLE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA30003,

93555 Montreuil Cedex,

téléphone : (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 sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.