

**CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE  
« LAVILLEDIEU »  
homologué par l'arrêté du 14 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 « Lavilledieu », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 22 janvier 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**2 – Description des produits**

**2.1- Types de produits**

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

**2.2- Normes analytiques spécifiques**

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

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol.
- un titre alcoométrique volumique total de 13 % maximum pour les vins enrichis.
- une acidité volatile inférieure ou égale à 15,30 meq pour les vins rouges et à 12,24 meq pour les vins rosés.
- pour les vins rouges, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique est inférieur ou égal à 14%.
- pour les vins rouges, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique est supérieur à 14%.
- pour les vins rosés, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.
- pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 grammes par litre.

**2.3 – Description organoleptique des vins**

Les vins rouges présentent une robe cerise ou pourpre lorsqu'ils sont jeunes, avec des nuances de reflets briques en vieillissant. Ils sont généralement caractérisés par des arômes allant des fruits rouges aux fruits très mûrs. En bouche, ils sont souples, gouleyants et veloutés.

Les vins rosés sont caractérisés par une robe rose dans les tons de pastel, avec des arômes olfactifs floraux et fruités, que l'on retrouve en bouche. L'attaque est souple, l'évolution généreuse avec une finale aromatique.

**3 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

**3.1 – Zone géographique**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » sont réalisées dans le département du Tarn-et-Garonne, sur les communes de :

Albefeuille-Lagarde, Barry-d'Islemade, Les Barthes, Bressols, Castelsarrasin, Escatalens, Labastide-du-Temple, Lacourt-Saint-Pierre, Meauzac, Montbeton, Montech, Saint-Porquier, La Ville-Dieu-du-Temple

### **3.2 – 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 « Lavilledieu » est constituée par les communes du département du Tarn-et-Garonne suivantes :

Auvillar, Bessens, Bourret, Campsas, Castelferrus, Castelmayran, Corbarieu, Cordes-Tolosannes, Donzac, Espalais, Finhan, Golfech, Goudourville, Labastide-Saint-Pierre, Lafrançaise, Lizac, Mas-Grenier, Malause, Merles, Moissac, Monbéqui, Montauban, Montbartier, Le Pin, Pommevic, Saint-Aignan, Saint-Loup, Saint-Michel, Saint-Nicolas-de-la-Grave, Saint-Sardos, Valence, Villemade.

## **4 – Encépagement et conduite de vignoble**

### **4.1 – Encépagement**

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

- cépages principaux : cabernet franc N, gamay N, négrette N, syrah N et tannat N ;
- cépages accessoires : fer N et milgranet N.

### **4.2 – Règles de proportion à l'exploitation**

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'indication géographique protégée.

La proportion de chacun des cépages principaux est supérieure ou égale à 10% de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure à 10 %

### **4.3 – Modes de conduite**

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.

Les vignes sont taillées, soit en taille guyot simple, soit en taille cordon bilatéral, soit en taille guyot double.

Toutes les vignes sont conduites palissées en plan relevé.

## **5 – Récolte**

Les raisins destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » doivent présenter une richesse en sucre supérieure à 180 grammes par litre de moût.

## **6 – Rendement maximum de production**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres

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

## **7 – Transformation**

Les pressoirs continus sont interdits.

Pour les vins rouges, la fermentation malo-lactique est obligatoire.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement de l'assemblage d'au moins 4 cépages principaux.

### **8 – Date de mise en marché à destination du consommateur**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » sont mis en marché à destination du consommateur :

- pour les vins rosés à partir du 1er décembre de l'année de récolte ;
- pour les vins rouges à l'issue de la période d'élevage et au plus tôt le 1<sup>er</sup> février de l'année qui suit celle de la récolte.

### **9 – Lien avec la zone géographique**

#### **9.1 – Spécificité de la zone géographique**

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » se situe entre les vallées de la Garonne et du Tarn, sur un plateau alluvial de la basse terrasse du Tarn situé aux alentours de 85 mètres d'altitude. Les sols sont développés sur les alluvions anciennes transportées par le Tarn et l'Aveyron en provenance du Massif Central. Ce sont des sols acides, présentant une texture hétérogène, où se mêlent limons, sables plus ou moins grossiers et argiles, irrégulièrement répartis. Ainsi la zone géographique s'étend sur 13 communes du département du Tarn-et-Garonne.

Le paysage présente une topographie globalement plane. Les variations de paysage sont le fait de buttes peu marquées, des talus entre les terrasses et des versants peu accentués créés par les ruisseaux affluents du Tarn.

Le climat est de type océanique à influence méditerranéenne. Les hivers sont relativement doux. Le printemps marque une nette élévation des températures et l'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle oscille en moyenne entre 650 millimètres et 700 millimètres. Elle est régulièrement répartie le long de l'année, excepté au printemps, caractérisé par un pic de pluviométrie important. Les vents dominants sont les vents d'ouest. Océaniques, ils apportent des formations nuageuses et des précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est.

#### **9.2 – Spécificité du produit**

La commune de La-Ville-Dieu-du-Temple est fondée au milieu du XII<sup>ème</sup> siècle par les Chevaliers du Temple, au sein de la vaste forêt d'Agre. Après avoir créé une commanderie, les templiers déboisent les environs pour offrir de nouvelles terres à la culture, notamment à la culture de la vigne, celle-ci s'adaptant bien à ces terres peu fertiles. La viticulture prend un grand essor et devient une des principales ressources du secteur. Durant la guerre de 100 ans, les vins de « Lavilledieu » sont acheminés en Angleterre, via Bordeaux, par voie fluviale. Cette notoriété est mentionnée dans des textes officiels, dont on peut citer un arrêté du Conseil du Roi relatif à la protection des « Vins de Lavilledieu » datant du 10 mai 1857, un autre datant de 1860, étendant le privilège de l'Appellation à la commune de Castelsarrasin. Forts de cette notoriété, les vins de Lavilledieu obtiennent la reconnaissance en Appellation d'Origine par jugement du Tribunal Civil de Montauban en octobre 1947 puis l'arrêté du 22 janvier 1954 leur attribue l'« Appellation d'Origine Vins Délémités de Qualité Supérieure » et en précise les conditions de production. Les différentes conditions de production sont actualisées par arrêté du 26 mai 2005.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » sont des vins tranquilles rouges et rosés. Ils sont issus de l'assemblage d'au moins 4 des cépages principaux que sont le

cabernet franc N, le gamay N, la négrette N, la syrah N et le tannat N. Les cépages accessoires susceptibles de compléter l'assemblage sont le fer N et le milgranet N.

Les vins rouges présentent une robe cerise ou pourpre lorsqu'ils sont jeunes, avec des nuances de reflets briques en vieillissant. Ils sont généralement caractérisés par des arômes de fruits rouges, voire même de fruits très mûrs. En bouche, ils sont souples, gouleyants, veloutés. Ce sont des vins à boire relativement jeunes, environ 3 à 4 ans selon le millésime. Afin d'éviter une trop forte extraction de tannins, les pressoirs continus sont interdits. Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins rosés sont caractérisés par une robe rose dans les tons de pastel, avec des arômes olfactifs floraux et fruités, que l'on retrouve en bouche. L'attaque est souple, l'évolution généreuse avec une finale aromatique.

La production se répartit approximativement entre 20% de vin rosé et 80% de vin rouge.

### **9.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit**

Les « terres à vigne » de la région de Lavedieu, pauvres, de faible altitude, bénéficient d'un climat océanique amenant une influence humide au printemps qui, associée à une nette élévation des températures, assure une bonne croissance végétative de la vigne. La douceur hivernale limite les risques de forte gelée. L'influence méditerranéenne apporte pendant l'été, une chaleur sèche et un ensoleillement favorables à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. Le vent d'Autan influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et assèche la vigne après les orages du mois d'août, limitant ainsi le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

Tirant profit de ces conditions naturelles particulièrement favorables, les viticulteurs de Lavedieu ont su, par leur savoir-faire et la transmission de leurs usages, maintenir un vignoble dans le paysage. Malgré un contexte local difficile, le groupe humain reste attaché aux produits et au nom de « Lavedieu » et s'investit pour faire vivre cette indication géographique protégée de petite zone.

### **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 ».

L'indication géographique protégée « Lavedieu » 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.

#### **Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavedieu » 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, datée et signée avant le 30 juin qui précède la récolte, au siège du groupement en charge de l'IGP.

### Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur renonçant à la production de l'IGP adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de renonciation à produire au plus tard 72 h avant le début de la récolte.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur
- le numéro EVV ou SIRET
- les parcelles concernées par la déclaration de renonciation (référence cadastrale, superficie, production prévue)
- date et signature

### **2 – Principaux points à contrôler**

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

<b>REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b>Conduite du vignoble</b>	
Mode de conduite de la vigne (densité de plantation, taille, palissage)	Contrôle terrain
<b>Récolte</b>	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
<b>Transformation</b>	
Assemblage de cépages	Contrôle documentaire

<b>DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T, acide malique pour les vins rouges)	Examen analytique sur vins en vrac et conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie
Date de commercialisation	Contrôle documentaire

### **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**  
**« SAINT-GUILHEM-LE-DESERT »**  
homologué par l'arrêté du 14 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 « Saint-Guilhem-le-Désert », initialement reconnue vin de pays de Saint-Guilhem-le-Désert 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 « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par les unités géographiques plus petites « Cité d' Aniane » et « Val de Montferrand » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

**3 – Description des produits**

**3.1 – Type de produits**

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » est réservée aux vins tranquilles et vins de raisins surmûris 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 « Saint-Guilhem-le-Désert » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9% vol.

**3.3 - Description organoleptique des vins**

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

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures douces aux tannins mûrs et suaves.

Les maturations longues permises sur ce terroir permettent d'obtenir des vins blancs et rosés avec un remarquable équilibre conjuguant fraîcheur et fruité.

Les vins issus de raisins surmûris présentent de la rondeur en bouche et développent des arômes complexes.

## **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 « Saint-Guilhem-le-Désert » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Hérault : Agonès, Aniane, Arboras, Argelliers, Assas, Brissac, Causse-de-la-Selle, Cazevielle, Cazilhac, Ceyras, Clapiers, Claret, Combaillaux, Ferrières-les-Verreries, Fontanès, Ganges, Gignac, Gornières, Guzargues, Jacou, Jonquières, La Boissière, Lagamas, Laroque, Lauret, Le Bosc, Le Rouet, Le Triadou, Les Matelles, Mas-de-Londres, Montferrier-sur-Lez, Montoulieu, Montpellier (sections AI, AK, KO, KP, MP et MZ), Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Notre-Dame-de-Londres, Pégairolles-de-Buèges, Prades-le-Lez, Puéchabon, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Clément-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sauteyrargues, Teyran, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhauquès, Valflaunès, Viols-le-Fort, Viols-en-Laval

Département du Gard : Brouzet-lès-Quissac, Corconne,

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » complétée du nom de l'unité géographique « Cité d'Aniane » est réalisée exclusivement sur le territoire de la commune d'Aniane dans le département de l'Hérault .

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » complétée du nom de l'unité géographique « Val de Montferrand » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Hérault : Agonès, Assas, Brissac, Causse-de-la-Selle, Cazevielle, Cazilhac, Clapiers, Combaillaux, Ganges, Gornières, Guzargues, Jacou, Laroque, Les Matelles, Montoulieu, Moulès-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Putois, Murles, Prades-le-lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clément-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Le Triadou, Teyran, Claret, Ferrières-les-Verreries, Fontanès, Lauret, Sauteyrargues, Vacquières, Vailhauquès, Valflaunes, Montferrier-sur-Lez, Montpellier (sections AI, AK, KO et KP-MP et MZ), Le Rouet, Mas-de-Londres, Notre-Dame-de-Londres, Pégairolles-de-Buèges, Saint-André-de-Buèges, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Martin-de-Londres, Viols-le-Fort et Viols-en-Laval,

Département du Gard : Brouzet-lès-Quissac, Corconne.

### **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 « Saint-Guilhem-le-Désert » est constituée par les communes limitrophes suivantes :

Département de l'Hérault : Aumelas, Brignac, Buzignargues, Canet, Castelnau-le-Lez, Castries, Celles, Clermont-l'Hérault, Fozières, Galargues, Grabels, Juvignac, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lacoste, Lansargues, Lattes, Le Crès, Le Puech, Lodeve, Mauguio, Montarnaud, Montaud, Mudaison, Popian, Pouzols, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Génies-des-Mougues, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Soumont, Valergues, Vendargues.

Département du Gard : Carnas, La Cadiere-et-Cambo, Liouc, Montdardier, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Pompignan, Rogues, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Laurent-le-Minier, Sardan, Sauve, Sumène.

## **5 – Encépagement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » sont produits à partir des cépages suivants :

Abouriou N, Alicante Henri Bouschet N, Aligoté B, Altesse B, Arinarnoa N, Aubun N, Auxerrois B, Baroque B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet Sauvignon N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan N, Carménère N, Chardonnay B, Chasan B, Chatus N, Chenanson N, Chenin B, Cinsault N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Cunoise N, Duras N, Egiodola N, Fer N, Folle Blanche B, Furmint B, Gamay N, Gamaret N, Gerwurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache Gris G, Grenache N, Grolleau N, Gros Manseng B, Jacquère B, Jurançon Noir N, Lledonner Pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Melon B, Merlot N, Meunier N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains roses Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Niellucio N, Petit Courbu B, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pineau d'Aunis N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Poulsard N, Rosé du Var Rs, Riesling B, Rivairenc N, Roussane B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Sciaccarello N, Sémillon B, Servant B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret Gris G, Terret noir N, Tibouren N, Trousseau N, Ugni Blanc B, Vermentino B, Viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » avec la mention « Val de Montferrand » sont produits à partir des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan N, Chardonnay B, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mourvèdre 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 blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Riesling B, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sémillon B, Sylvaner B, Syrah N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Tibouren N, Trousseau N, Ugni blanc, Vermentino B, Viognier B.

## **6 – Rendement maximum de production**

Les vins tranquilles et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint Guilhem le Désert » bénéficiant ou non de l'unité géographique plus petite « Cité d'Aniane » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » complétée par l'unité géographique plus petite « Val de Montferrand » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres.

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

## **7 – Lien avec la zone géographique**

### **7.1 – Spécificité de la zone géographique**

Dans un paysage exceptionnel de collines méditerranéennes, l'Indication géographique Saint-Guilhem-le-Désert, est située dans la partie nord du département de l'Hérault, au pied du plateau du Larzac et des montagnes cévenoies.

L'aire de production s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur des sols essentiellement calcaires, cailloutis et marnes de l'ère secondaire ainsi que des terrasses quaternaires sur les bords de la haute et moyenne vallée de l'Hérault.

Deux montagnes calcaires dominant le vignoble, le mont Baudile à l'ouest et le Pic St Loup à l'est de ce territoire.

Le climat est caractéristique et influe de façon essentielle sur le vignoble. Eloigné de la mer Méditerranée, les embruns marins sont très atténués. La pluviométrie de l'ordre de 800 à 900 mm limite le caractère excessif du climat méditerranéen et la présence des montagnes conduit à des écarts de température jour/nuit importants et protège le vignoble des vents du nord. Le vignoble, majoritairement installé entre 100 et 150 mètres d'altitude, bénéficie ainsi d'un climat méditerranéen atténué.

## 7.2 – Spécificité du produit

Ce territoire recèle des traces d'activités viticoles dès l'époque romaine. Et c'est au Moyen- Age que les abbayes d'Aniane et Saint-Guilhem seront à l'origine et rayonneront sur tout un maillage d'abbayes dans l'empire carolingien. Les moines bénédictins joueront alors un rôle essentiel de préservation et de diffusion des pratiques vigneronnes, le choix d'implantation d'une abbaye tenant compte de la possibilité d'y cultiver la vigne avec succès.

Saint-Guilhem-le-Désert, joyau de l'art roman, haut lieu chargé d'histoire, étape du chemin de Saint-Jacques de Compostelle et classé au patrimoine mondial par l'Unesco, mais aussi géographiquement situé au cœur de l'aire de production, a donné son nom à l'IGP.

Ce territoire, couvert en grande partie par des espaces naturels boisés de chênes verts et de pins, ou garrigue méditerranéenne, a permis à l'homme d'y pratiquer une agriculture diversifiée, céréales, oliviers, pastoralisme, la vigne connaissant un essor significatif à la fin du 19ème siècle avec le développement des échanges commerciaux.

Reconnu en vin de pays par le décret du 5 avril 1982 pour seulement 5 communes, les vignerons proches de la zone, compte tenu des réalités pédoclimatiques communes ont souhaité une extension de la zone de production qui s'étend désormais sur 71 communes pour une production de 10.000 hl de vins rouges, rosés et blancs.

Deux unités géographiques plus petites, Cité d'Aniane et Val de Montferrand permettent aux producteurs d'identifier leurs vins avec plus de précision. Les vins bénéficiant de la mention « Val de Montferrand » sont produits avec une liste de cépages plus limitée et un rendement maximum de 70hl/ha, assurant ainsi une concentration importante aux vins. Les vins bénéficiant de la mention « Cité d'Aniane » sont issus exclusivement de raisins récoltés sur le territoire de la commune d'Aniane.

Les vignerons ont très tôt enrichi leur encépagement afin de répondre aux diverses situations pédoclimatiques, et à côté des cépages méditerranéens, sont apparus des cépages d'autres régions tels que Cabernet-Sauvignon et Merlot pour les rouges, Chardonnay, Sauvignon et Viognier pour les blancs.

L'ensemble des vins sont caractérisés par une fraîcheur remarquable.

Les vins rouges, qu'ils soient de cuvaison longue ou courte, bénéficient de tanins d'une extrême finesse ; les vins rosés ainsi que les vins blancs expriment une puissance aromatique élevée.

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

La spécificité climatique de la zone a conduit les vignerons à rechercher une adaptation optimale des cépages à leur terroir. Le caractère tardif du climat et les fortes amplitudes de températures permettent tant pour les cépages méditerranéens que pour les cépages plus récemment implantés, une maturation lente et régulière favorable à la qualité des polyphénols pour les vins rouges et à la puissance et la finesse aromatique pour les vins rosés et blancs. L'ensemble des vins, qu'ils soient de mise en marché rapide ou de garde, ont ainsi une typicité marquée.

Le vignoble, composé de parcelles de faible dimension, est installé majoritairement sur des zones de coteaux très caractéristiques dans la région. Il s'insère souvent dans des espaces naturels faisant l'objet de protections environnementales. Les vignes confèrent à ce territoire une qualité paysagère particulière très réputée et reconnue au niveau touristique. Ces aspects mobilisent aujourd'hui les vignerons, dont la valorisation des vins passe d'abord par la protection de leurs terroirs de production, en lien avec le développement de l'oenotourisme.

Une synergie s'opère ainsi entre les vignerons et les visiteurs du site de l'abbaye de Saint- Guilhem le désert (environ 800.000 personnes par an), en favorisant l'activité économique de l'arrière-pays héraultais.

Le nom de St-Guilhem-le-désert, associé tant à l'histoire millénaire de l'abbaye que des vins produits avec IGP, assure dorénavant un rayonnement important en dehors de la France.

### **8 – Conditions de présentation et d'étiquetage**

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

## CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

### 1 – Obligations déclaratives

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

### 2 – Principaux points à contrôler

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

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (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 – AUTORITES CHARGES DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est Qualité-France SAS - Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

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

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

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

## CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

### « COTEAUX DE COIFFY »

homologué par l'arrêté du 14 novembre 2011, *JORF* du 18 novembre 2011

## CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

### 1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy », initialement reconnue « vin de pays des Coteaux de Coiffy » par le décret du 2 novembre 1989, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### 2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

### 3 – Description des produits

#### 3.1 – Type de produits

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

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, ou blancs, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou 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 « Coteaux de Coiffy » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol. pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % vol. pour les vins blancs.

#### 3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont marqués par des arômes de petits fruits rouges (cerise griotte, groseille, framboise, cassis) agrémentés d'une petite touche végétale. La bouche est souple soutenue pour les vins rouges par des tanins de qualité demandant à s'arrondir et par une fraîcheur pour les vins rosés.

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont caractérisés par une robe d'or pale à reflets verts. Ils s'expriment par un nez franc et frais évoquant des arômes de fleurs blanches, de rhubarbe et d'agrumes lorsque l'auxerrois est majoritaire. On notera également des arômes de fruits exotiques et de notes beurrées.

La vivacité domine en bouche conférant longueur et tenue.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » présentent des notes fruitées délicates, une bulle fine et beaucoup de fraîcheur.

### 4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

#### Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de Haute-Marne : Bourbonne-les-Bains et Terre-Natale.

#### 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 Coiffy » est constituée par les cantons suivants :

Dans le département de la Côte d'Or :

AIGNAY-LE-DUC, AUXONNE, BAIGNEUX-LES-JUIFS, FONTAINE-FRANCAISE, GENLIS, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVILLE, IS-SUR-TILLE, MIREBEAU-SUR-BEZE, MONTBARD, PONTAILLER-SUR-SAONE, PRECY-SOUS-THIL, RECEY-SUR-OURCE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SAULIEU, SELONGEY, SEMUR-EN-AUXOIS, VENAREY-LES-LAUMES, VITTEAUX.

Dans le département de la Haute-Marne :

ANDELOT-BLANCHEVILLE, AUBERIVE, ARC-EN-BARROIS, BOURMONT, CHATEAUVILLAIN, CHAUMONT, CHAUMONT NORD, CHAUMONT SUD, CLEFMONT, FAYL-BILLOT, JUZENNECOURT, LAFERTE-SUR-AMANCE, LANGRES, LONGEAU-PERCEY, NEUILLY-L'EVEQUE, NOGENT, PRAUTHOY, SAINT-BLIN, VAL-DE-MEUSE, VIGNORY, à l'exception pour les vins mousseux de qualité des communes de BEURVILLE, BOUZANCOURT, COLOMBEY-LES-DEUX-ÉGLISES (dont le territoire des communes associées d'ARGENTOLLES, BIERNES, BLAISE, CHAMPCOURT, HARRICOURT, LAVILLENEUVE-AUX-FRESNES, PRATZ), CURMONT, DAILLANCOURT, DINTEVILLE, GUINDRECOURT-SUR-BLAISE, LAFERTE-SUR-AUBE, LANTY-SUR-AUBE, RENNEPONT, RIZAUCOURT-BUCHEY, SILVAROUVRES, VILLARS-EN-AZOIS. La liste des communes prévues sera revue compte tenu de l'évolution de la délimitation de l'appellation contrôlée « Champagne » et conformément aux termes de la loi modifiée du 20 mars 1934.

Dans le département de la Haute-Saône :

AMANCE, AUTREY-LES-GRAY, CHAMPLITTE, COMBEAUFONTAINE, DAMPIERRE-SUR-SALON, FRESNE-SAINT-MAMES, GRAY, GY, JUSSEY, MARNAY, MONTBOZON, NOROY-LE-BOURG, PESMES, PORT-SUR-SAONE, RIOZ, SCEY-SUR-SAONE-ET-SAINT-ALBIN, VESOUL, VESOUL EST, VESOUL OUEST, VITREY-SUR-MANCE.

Dans le département des Vosges :

BULGNEVILLE, CHATENOIS, COUSSEY, LAMARCHE, MIRECOURT, NEUFCHATEAU, VITTEL.

#### **5 – Encépagement**

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

pinot noir N, gamay N, meunier N, gamaret N, chardonnay B, auxerrois B, pinot gris G, pinot blanc B, aligoté B, arbane B, petit meslier B, merlot N, syrah N, muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains 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 « Coteaux de Coiffy » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » 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 « Coteaux de Coiffy » 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 « Coteaux de Coiffy ».

## **8 – Lien avec la zone géographique**

### **8.1 – Spécificité du territoire :**

La zone géographique est située dans l'est du département de la Haute-Marne, entre le plateau de Langres et le massif vosgien. C'est une région vallonnée, drainée par l'Amance et l'Apance, petites rivières affluentes de la Saône. La Meuse prend sa source sur le plateau du nord de la zone.

Les communes de Coiffy-le-Haut et de Coiffy-le-Bas, qui ont donné leur nom à ce vin, sont situées approximativement au centre de la zone, regroupant 24 communes.

Le substrat est principalement composé de marnes et argiles bariolées, entrecoupées de bancs gréseux et dolomitiques, du Trias, dans lesquelles sont découpés des coteaux vigoureux. Les plateaux et corniches sommitales sont constitués par un important banc de grès du Rhétien. Les altitudes varient entre 240 mètres environ en fond de vallée et 400 à 450 mètres pour les plateaux. Au nord-est de la zone affluent des calcaires du Lias surmontant les grès rhétiens.

Les sols sont d'une manière générale argileux et acides. Des bancs de grès dans la partie supérieure des versants se marquent localement par des sols plus sableux. Les sols sont superficiellement pierreux du fait de l'abondance de fragments de grès et de plaquettes de dolomie. Sur ces formations peu perméables, le drainage est assuré principalement par la pente.

La région, septentrionale, bénéficie d'un climat océanique frais, marqué par des influences continentales : fortes amplitudes des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5 °C et étés chauds et humides. Les précipitations annuelles ne dépassent pas 800 millimètres et sont bien réparties sur l'année.

### **8.2 – Spécificité du produit**

Les vins des Coteaux de Coiffy sont traditionnellement des vins tranquilles. Une production de vins mousseux est cependant attestée dès le XIX<sup>ème</sup> siècle. Le vin mousseux de Soyers (village voisin de celui de Coiffy et situé dans l'aire géographique) était alors particulièrement réputé comme en atteste la chanson d'Alphonse CONSTANTIN « Le petit vin d'Coiffy » qui énonce : « son petit vin pétille et mousse ».

L'encépagement, typique de la grande région nord-est de la France, est particulièrement bien adapté aux conditions climatiques locales. La précocité des cépages de la famille des pinots permet l'obtention de vendanges de belle maturité tout en préservant un potentiel d'acidité favorable à une bonne fraîcheur. Cet équilibre est par ailleurs gage d'aptitude au vieillissement. Des cépages à caractère aromatique ajoutent une composante fruitée.

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

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

La notoriété des vins des « Coteaux de Coiffy » est très ancienne. C'est au IX<sup>ème</sup> siècle que l'évêque de Langres détacha des religieux à Coiffy pour y implanter un vignoble. La présence d'un vignoble à Coiffy-le-Haut est attestée dès le XIII<sup>ème</sup> siècle. A partir de cette époque, la viticulture acquiert une

importance économique notable, puisque il est rapporté que le vin servait de monnaie d'échange contre du blé produit dans les régions alentour.

Vers 1800, le seul village de Coiffy compte environ 1000 habitants et 250 hectares de vignes ; les trois quart de ses 240 familles se consacrent à la viticulture. Les vins sont couramment commercialisés sur le marché de Langres, capitale régionale et lieu d'échanges commerciaux importants.

A partir de 1890, la crise phylloxérique anéantit le vignoble et il s'ensuit un exode rural dramatique, aggravé par les guerres mondiales. Du vignoble antérieur, il ne reste quasiment rien. Seules quelques vignes d'hybrides producteurs directs pérennisent une tradition millénaire.

Au début des années 1980, un groupe d'exploitants entreprend de redonner aux vins des « Coteaux de Coiffy » leur renommée d'antan. S'appuyant sur l'encépagement régional et les savoir-faire traditionnels, ils relancent une production de qualité.

Les vignes sont implantées sur des coteaux très pentus, à des altitudes de 300 à 400 mètres sur des sols argilo-gréseux. Les pentes fortes orientées au sud-ouest sont privilégiées, permettant à la fois un bon ressuyage des sols, un bon ensoleillement et une protection vis-à-vis des vents froids du nord.

Les sols argileux combinés à un climat au caractère rude, confèrent aux vins des caractéristiques propres à la région. Leur acidité naturelle est équilibrée par une maturité poussée et par la présence de cépages aromatiques. Ils allient ainsi rondeur et vivacité, qu'ils déclinent en une gamme riche et variée.

La notoriété ancienne des vins du secteur de Coiffy est préservée par les efforts continus des vigneron locaux.

## **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**

<b>DISPOSITIONS STRUCTURELLES</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
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
-----------	-----------------------

<b>DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Contrôle analytique des produits	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

<b>CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE</b>
--------------------------------------------------

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 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

« HAUTE-MARNE »

homologué par l'arrêté du 14 novembre 2011, *JORF* du 18 novembre 2011

### CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

#### **1 – Nom de l'IGP**

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Haute-Marne », initialement reconnue vin de pays de Haute-Marne par le décret du 1<sup>er</sup> septembre 2000, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

#### **2 – Mentions et unités géographiques complémentaires**

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

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

#### **3 – Description des produits**

##### 3.1 – Type de produits

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

##### 3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Marne » sont caractérisés par une robe rouge grenat. Le nez développe des notes griottées à légèrement épicées. Selon les cépages et les périodes d'élevage, des arômes de fruits cuits et macérés, de réglisse et de vanille pourront s'exprimer. Les tanins fermes et soyeux s'équilibrent avec une vivacité contribuant à une bonne persistance aromatique.

Les vins rosés offrent une robe saumonée et des arômes de fruits frais. Ils sont très friands en bouche.

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Marne » sont caractérisés par une robe d'or pâle à reflets verts. Ils s'expriment par un nez franc et frais évoquant des arômes d'aubépine, d'acacia et d'agrumes. La bouche est ronde et soyeuse avec un bel équilibre entre l'acidité et l'amertume.

Les vins mousseux de qualité présentent des notes fruitées, une délicate légèreté, une bulle fine et beaucoup de fraîcheur.

#### **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-Marne » sont réalisées sur le territoire du département de la Haute-Marne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » ne peuvent être réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de la Haute-Marne. :

BEURVILLE, BOUZANCOURT, COLOMBEY-LES-DEUX-ÉGLISES (dont le territoire des communes associées d'ARGENTOLLES, BIERNES, BLAISE, CHAMPCOURT, HARRICOURT, LAVILLENEUVE-AUX-FRESNES, PRATZ), CURMONT, DAILLANCOURT, DINTEVILLE, GUINDRECOURT-SUR-BLAISE, LAFERTE-SUR-AUBE, LANTY-SUR-AUBE, RENNEPONT, RIZAUCOURT-BUCHEY, SILVAROUVRES, VILLARS-EN-AZOIS

La liste des communes prévues sera revue compte tenu de l'évolution de la délimitation de l'appellation contrôlée « Champagne » et conformément aux termes de la loi modifiée du 20 mars 1934.

##### 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 « Haute-Marne » est constituée par les cantons suivants :

Dans le département de l'Aube :

AIX-EN-OTHE, ARCIS-SUR-AUBE, BAR-SUR-AUBE, BAR-SUR-SEINE, BOUILLY, BRIENNE-LE-CHATEAU, CHAOURCE, CHAVANGES, ERVY-LE-CHATEL, ESSOYES, ESTISSAC, LA CHAPELLE-SAINT-LUC, LES RICEYS, LUSIGNY-SUR-BARSE, MUSSY-SUR-SEINE, PINEY, RAMERUPT, SAINTE-SAVINE, SOULAINES-DHUYS, TROYES, TROYES 1E CANTON, TROYES 2E CANTON, TROYES 4E CANTON, TROYES 6E CANTON, TROYES 7E CANTON, VENDEUVRE-SUR-BARSE.

Dans le département de la Côte d'Or :

AIGNAY-LE-DUC, AUXONNE, BAIGNEUX-LES-JUIFS, FONTAINE-FRANCAISE, GENLIS, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE, IS-SUR-TILLE, MIREBEAU-SUR-BEZE, MONTBARD, PONTAILLER-SUR-SAONE, PRECY-SOUS-THIL, RECEY-SUR-OURCE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SAULIEU, SELONGEY, SEMUR-EN-AUXOIS, VENAREY-LES-LAUMES, VITTEAUX.

Dans le département de la Marne :

HEILTZ-LE-MAURUPT, SAINT-REMY-EN-BOUZEMONT-SAINT-GENEST-ET-ISSON, SOMPUIS, THIEBLEMONT-FAREMONT, VITRY-LE-FRANCOIS, VITRY-LE-FRANCOIS EST, VITRY-LE-FRANCOIS OUEST.

Dans le département de la Meuse :

ANCERVILLE, BAR-LE-DUC, BAR-LE-DUC NORD, BAR-LE-DUC SUD, COMMERCY, GONDRECOURT-LE-CHATEAU, LIGNY-EN-BARROIS, MONTIERS-SUR-SAULX, PIERREFITTE-SUR-AIRE, REVIGNY-SUR-ORNAIN, SAINT-MIHIEL, SEUIL-D'ARGONNE, VAUBECOURT, VAUCOULEURS, VAVINCOURT, VIGNEULLES-LES-HATTONCHATEL, VOID-VACON.

Dans le département de la Haute-Saône :

AMANCE, AUTREY-LES-GRAY, CHAMPLITTE, COMBEAUFONTAINE, DAMPIERRE-SUR-SALON, FRESNE-SAINT-MAMES, GRAY, JUSSEY, MARNAY, MONTBOZON, NOROY-LE-BOURG, PESMES, PORT-SUR-SAONE, RIOZ, SCEY-SUR-SAONE-ET-SAINT-ALBIN, VESOUL, VESOUL EST, VESOUL OUEST, VITREY-SUR-MANCE.

Dans le département des Vosges :

BULGNEVILLE, CHATENOIS, COUSSEY, LAMARCHE, MIRECOURT, NEUFCHATEAU, VITTEL.

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 « Haute-Marne » est constituée des mêmes cantons à l'exception des communes suivantes :

Dans le département de l'Aube :

AILLEVILLE, ARCONVILLE, ARGANCON, ARRELLES, ARRENTIERES, ARSONVAL, AVIREY-LINGEY, BAGNEUX-LA-FOSSE, BALNOT-LA-GRANGE, BALNOT-SUR-LAIGNES, BARBEREY-SAINT-SULPICE, BAROVILLE, BAR-SUR-AUBE, BAR-SUR-SEINE, BAYEL, BERGERES, BERTIGNOLLES, BEUREY, BLIGNY, BOSSANCOURT, BOUILLY, BOURGUIGNONS, BRAGELOGNE-BEAUVOIR, BUCEY-EN-OTHE, BUXEUIL, BUXIERES-SUR-ARCE, CELLES-SUR-OURCE, CHACENAY, CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE, CHANNES, CHAPELLE-SAINT-LUC, CHASEREY, CHERVEY, CHESLEY, COLOMBE-LA-FOSSE, COLOMBE-LE-SEC, COURTERON, COUVIGNON, CRESANTIGNES, CUNFIN, DOLANCOURT, ECLANCE, EGUILLY-SOUS-BOIS, ENGENTE, ESSOYES, ETOURVY, FONTAINE, FONTETTE, FONTVANNES, FRAVAUX, FRESNAY, GYE-SUR-SEINE, JAUCOURT, JAVERNANT, JESSAINS, JULLY-SUR-SARCE, JUVANCOURT, JUVANZE, LAGESSE, LAINES-AUX-BOIS, LANDREVILLE, LEVIGNY, LIGNOL-LE-CHATEAU, LIREY, LOCHES-SUR-OURCE, LONGCHAMP-SUR-AUJON, LONGEVILLE-SUR-MOGNE, LONGPRE-LE-SEC, MACEY, MACHY, MAGNANT, MAGNY-FOUCHARD, MAISON-DES-CHAMPS, MAISONS-LES-CHAOURCE, MAISONS-LES-SOULAINES, MERREY-SUR-ARCE, MESSON, MEURVILLE, MONTGUEUX, MONTIER-EN-L'ISLE, MUSSY-SUR-SEINE, NEUVILLE-SUR-SEINE, NOE-LES-MALLETS, NOES-PRES-TROYES, PARGUES, PAVILLON-SAINTE-JULIE (LE), PETIT-MESNIL, PLAINES-SAINT-LANGE, POLISOT, POLISY, PRASLIN, PROVERVILLE, PRUGNY, RICEYS (LES), RIVIERE-DE-CORPS (LA), RONCENAY, ROSIERES-PRES-TROYES, ROTHIERE (LA), ROUVRES-LES-VIGNES, SAINT-ANDRE-LES-VERGERS, SAINT-JEAN-DE-BONNEVAL, SAINT-GERMAIN, SAINT-LEGER-PRES-TROYES, SAINT-LYE, SAINT-PHAL, SAINT-POUANGE, SAINT-USAGE, SAINTE-SAVINE, SAULCY, SOMMEVAL, SOULIGNY, SPOY, THORS, TORVILLIERS, TRANNES, TROYES, UNIENVILLE, URVILLE, VAUCHASSIS, VAUCHONVILLIERS, VERNONVILLIERS, VERPILLIERES-SUR-OURCE, VILLEMORNIEN, VILLERY, VILLE-SOUS-LA-FERTE, VILLE-SUR-ARCE, VILLIERS-LE-BOIS, VILLIERS-SOUS-PRASLIN, VITRY-LE-CROISE, VIVIERS-SUR-ARTAUT, VOIGNY,

Dans le département de la Marne :

ABLANCOURT, AULNAY-L'AITRE, BASSU, BASSUET, BLACY, BLAISE-SOUS-ARZILLIERES, BUSSY-LE-REPOS, CHANGY, CHATELRAOULD-SAINT-LOUVENT, CHAUSSEE-SUR-MARNE, COOLE, COURDEMANGES, COUVROT, DOMMARTIN-LETTREE, DROUILLY, FRIGNICOURT, GLANNES, HEILTZ-L'EVEQUE, HUIRON, HUMBAUVILLE, JUSSECOURT-MINECOURT, LISSE-EN-CHAMPAGNE, LOISY-SUR-MARNE, MAISONS-EN-CHAMPAGNE, MAROLLES, MEIX-TIERCELIN, MERLAUT, OUTREPONT, PLICHANCOURT, POSSESSE, PRINGY, REIMS-LA-BRULEE, SAINT-AMAND-SUR-FION, SAINT-JEAN-DEVANT-POSSESSE, SAINT-LUMIER-EN-CHAMPAGNE, SAINT-QUENTIN-LES-MARAIS, SOGNY-EN-L'ANGLE, SOMMESOUS, SOMPUIS, SONGY, SOUDE, SOULANGES, VAL-DE-VIERE, VANAULT-LE-CHATEL, VANAULT-LES-DAMES, VAVRAY-LE-GRAND, VAVRAY-LE-PETIT, VITRY-EN-PERTHOIS, VITRY-LE-FRANCOIS.

La liste des communes prévues sera revue compte tenu de l'évolution de la délimitation de l'appellation contrôlée « Champagne » et conformément aux termes de la loi modifiée du 20 mars 1934.

## **5 – Encépagement**

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

- pour les vins rouges et rosés: pinot noir N, gamay N, meunier 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, muscat à petit grains blancs B, muscat à petit grains blancs rosés Rs, muscat cendré B, muscat à petit grains blancs muscat ottonel B, gewürztraminer Rs, viognier B. ;

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

## **6 – Rendement maximum de production**

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 hectolitres pour les vins rouges et rosés, et 80 hectolitres pour les vins blancs.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » 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**

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » 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 « Haute-Marne ».

## **8 – Lien avec la zone géographique**

### **8.1 – Spécificité du territoire :**

La zone géographique est située à l'est du Bassin parisien et correspond à l'ensemble du département de la Haute-Marne. Elle est traversée par la ligne de partage des eaux entre Manche, mer du Nord et méditerranée. L'Aube et la Marne, affluentes de la Seine, prennent leur source sur le plateau de Langres au sud de la zone et coulent vers la Manche. La Meuse prend sa source au sud-est de la zone et s'écoule vers le nord en direction de la mer du Nord. Seule l'extrémité sud de la zone est tournée vers le sud et le bassin de la Saône.

Les substrats sont de nature sédimentaire. La zone géographique est traversée par plusieurs reliefs concentriques typiques du bassin parisien, les « cuestas ». Les terrains les plus anciens se trouvent au sud-est, à proximité du massif vosgien. Ce sont des formations argilo-gréseuses et dolomitiques du Trias. Ces formations sont bordées au nord-ouest par les formations argileuses du Lias, dans la région du Bassigny. L'ensemble est dominé par le plateau de Langres, important massif calcaire formant la ligne de partage des eaux entre manche et méditerranée, d'altitude dépassant les 500 mètres.

En remontant en direction du nord-ouest, l'on traverse successivement les diverses cuestas du Jurassique et de la base du Crétacé, formées par l'alternance de couches dures calcaires, restées en relief, et de niveau plus tendres et érodés, argiles, marnes (calcaires argileux), sables.

L'ensemble de la région est fortement vallonné, sur des substrats à dominante calcaire du Jurassique, à l'exception du nord, où les argiles et sables crétacés génèrent une topographie plus douce et des milieux humides, et de l'extrême sud-est, où les formations liasiques et triasiques argilo-gréseuses donnent des terrains acides, avec un relief vigoureux.

La région, septentrionale, bénéficie d'un climat océanique frais, marqué par des influences continentales. Les précipitations annuelles sont bien réparties sur l'année. La température moyenne annuelle est de 10,5 °C. La nuance continentale se marque par une assez forte amplitude des températures annuelles et des étés chauds et humides, souvent orageux. Les vignobles les plus réputés sont situés dans des secteurs où les précipitations annuelles sont un peu plus faibles que dans le reste du département et ne dépassent pas les 800 millimètres.

Les vignes sont situées sur des coteaux calcaires ou marneux, parfois argileux orientés en général au Sud. Leur altitude est comprise entre 250 et 350 mètres

## 8.2 – Spécificité du produit

Les vins de Haute-Marne sont traditionnellement des vins tranquilles. Une production de vins mousseux est cependant attestée dès le XIX<sup>ème</sup> siècle. Le vin mousseux de Soyers (près de l'Amance) était alors particulièrement réputé.

Dans les années 1980 la persévérance de quelques vigneron a permis de relancer une production de vins de qualité, dans un esprit fidèle à la tradition. Les sites les plus réputés, en particulier dans le sud du département, ont bénéficié d'une nouvelle dynamique.

Après la crise phylloxérique de nombreuses formations au greffage et incitations diverses sont mises en place dans le département afin de tenter de relancer la viticulture. Mais les guerres et la grippe espagnole anéantissent quasiment les derniers noyaux viticoles.

Aujourd'hui, l'encépagement, typique de la grande région nord-est de la France, est particulièrement bien adapté aux conditions climatiques locales. La précocité des cépages de la famille des pinots permet l'obtention de vendanges de belle maturité tout en préservant un potentiel d'acidité favorable à une bonne fraîcheur. Cet équilibre est par ailleurs favorable à la conservation des vins durant quelques années. Des cépages de caractère aromatique ajoutent une composante fruitée.

La relative diversité de cet encépagement produit 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 aromatiques.

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

Des preuves indéniables d'une viticulture dynamique existent depuis 1386. Cette année là des vigneron présentent une requête à l'évêque de Langres afin d'obtenir confirmation d'usages viticoles acquis depuis des temps immémoriaux.

Entre 1582 et 1657 la ville de Langres et l'évêque se firent plusieurs procès pour savoir à qui appartenait la vendange.

En 1816, JULLIEN, dans sa « Topographie de tous les vignobles connus », note la présence de plusieurs vignobles en Haute-Marne : le canton de Prauthoy au sud de Langres, donne selon lui les vins les plus fins ; suivent les vignes de Joinville, en particulier la Côte de Saint-Urbain, et la région de Chateaufvillain.

Jules GUYOT, en 1868, dans son ouvrage « Etude des vignobles de France », présente ainsi le vignoble de Haute-Marne : « Il y a peu de communes, depuis Chaumont jusqu'à Saint-Dizier, dans le Montsaigeonnais, dans la vallée de L'Amance et dans le Maranvillois, où l'on ne puisse trouver des vins blancs de pineau et d'arbanne, des vins rouges de pineau et des vins gris de tous grains qui ne soient très agréables, très délicats et très salutaires ». La Haute-Marne a donc une économie viticole notable.

La « Haute-Marne » a entretenu une tradition viti-vinicole éclatée dans tout le département mais vivace. Vignoble septentrional implanté sur des terrains de natures variées, il a su démontrer une certaine originalité, récompensée par une réputation des produits due au fait que les viticulteurs ont su préserver et perpétuer un savoir-faire ancien.

## 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, SO <sub>2</sub> T)	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 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 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.