Publié au BO du MAA le 10 octobre 2019

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« ALPES-MARITIMES »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, modifié par l'arrêté du 23 novembre 2013 et par l'arrêté du 12 septembre 2019 publié au *JORF* du 19 septembre 2019

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

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

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits - couleurs – types - normes analytiques

3-1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » est réservée aux vins tranquilles, ~~*vins mousseux de qualité*~~, rouges, rosés et blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

3-3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont généralement tanniques, racés et puissants. Ils présentent une robe rouge rubis à grenat, profonde aux reflets violacés.

Les vins rosés sont soit floraux, soit fruités et épicés, avec une structure en bouche puissante suivant les assemblages mis en œuvre, avec une fraîcheur apportée par le grenache N et le cinsault N principalement. Ils présentent une robe rose lumineuse à reflets saumonés.

Les vins blancs sont complexes et élégants et sont caractérisés notamment par des arômes floraux et d'agrumes.Ils allient finesse, fruité et vivacité et présentent une robe jaune pâle à reflets verts ou or brillante et limpide.

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358996 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.

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

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4-1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » sont réalisées dans toutes les communes des Alpes-Maritimes selon le code officiel géographique de l'année 2018.

4-2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique, à savoir :

a) au sud-ouest**,** en limite avec le département du Var : arrondissement de Draguignan ;

b) à l'ouest**,** en limite avec le département des Alpes-de-Haute-Provence : arrondissements de Barcelonnette et Castellane.

5 – Encépagement

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

alicante henri bouschet N, aligoté B, altesse B, aramon B, aramon G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, artaban N, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet -sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chardonnay B, chasan B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsault N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, couston N, crouchen B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, floreal B, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, liliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, maréchal foch N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, monarch N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscadin N, muscaris B, muscat petits grains B, muscat petits grains Rg, muscat petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B,piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, plant droit N, portan N, portugais bleu N, précoce bousquet

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358996 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.

B, précoce de malingre B, prior N, prunelard N, raffiat de moncade B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, sémillon B, servanin N, solaris B, soreli B, souvignier gris B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, ugni blanc B, valdiguié N, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, vidoc N, villard blanc B, villard noir N ~~et~~ viognier B et voltis B.

6 – Rendement maximum de production

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

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

7 – Lien avec la zone géographique

7-1 – Spécificité de la zone géographique

Situé au sud-est de la France, dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en bordure de la Méditerranée, la zone géographique de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » couvre l'ensemble du département des Alpes-Maritimes, département frontalier avec l'Italie. Elle est avant tout caractérisée par une extrême variabilité de paysages, de climats, de natures de sols, passant en quelques kilomètres d'un environnement littoral voire insulaire (îles de Lérins) à un environnement de haute montagne.

De fait, la part agricole de ce département se trouve limitée et localisée en proximité de la bande littorale, en forte concurrence foncière, ainsi que dans les vallées remontant vers les montagnes et sur les coteaux les mieux exposés. Sur ces territoires de coteaux, la vigne côtoie traditionnellement l'olivier, les vallées étant plus orientées vers les productions florales ou maraîchères.

La production de l'indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » est issue d'un vignoble peu étendu (moins de 50 hectares revendiqués), fragmenté en îlots plus ou moins importants (communes de Nice, Saint Jeannet, Saint-Paul-de-Vence) réparti au sein de petites exploitations.

Il convient de noter que le vignoble est localisée sur le territoire de la commune de Nice où se côtoient les productions de vins à indication géographique protégée « Alpes-Maritimes » et de l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ainsi que la production du vignoble insulaire conduit par les moines de l'Abbaye de Lérins, sur l'île Saint-Honorat au large de la commune de Cannes.

Situé au cœur de la Provence Alpine, bordure est de la Provence Calcaire, ce vignoble doit son sous-sol à la « révolution pliocène » qui a donné naissance à cette grande mer par un basculement vers le sud de la Provence. Les dépôts sédimentaires qui en résultent sont couronnés d'importante épaisseurs de conglomérats dits « conglomérats du delta pliocène du Var ». Les paysages se mettent en place au Quaternaire avec un nouveau basculement de la Provence, cette-fois vers l'ouest, basculement qui porte ces conglomérats jusqu'à 600 m d'altitude : les coteaux escarpés étaient mis en place.

Les sols issus de ces formations sont constitués de poudingues silico-calcaires et de galets roulés issus de l'érosion des massifs alpins voisins. Exception notable, les sols dolomitiques, argilo-calcaires riches en magnésium des îles de Lérins.

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358996 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.

Le vignoble est implanté à une altitude pouvant aller jusqu'à 400 mètres, presque exclusivement sur des coteaux orientés nord-sud, rarement sur les plateaux au sommet des collines, respectant des expositions est ou ouest, sur des parcelles soigneusement sélectionnées pour la récolte des raisins. Les vignes s'enracinent dans d'étroites banquettes, façonnées par l'homme, ou « restanques », constituées de galets roulés, mélangés à un sable grossier très clair (poudingue) avec quelques veines argileuses.

La pluviométrie annuelle moyenne est de 830 mm, l'ensoleillement important avec 2820 heures par an.

La présence de la vallée du Var est fondamentale pour la caractérisation du climat régnant sur les vignes. En effet, elle permet la circulation des vents selon l'axe des coteaux et soumet ainsi le vignoble aux vents du nord, qui descendent des Alpes durant la nuit et une partie de la matinée, puis à la brise de la mer qui vient de l'est en fin de journée.

7-2 – Spécificité du produit

Même si l'équilibre économique des exploitations repose en partie sur la nécessité de pouvoir implanter l'ensemble des cépages permettant d'élaborer des assemblages originaux et de satisfaire les marchés, une des particularités de cette indication géographique protégée tient à la volonté des vignerons de préserver des cépages locaux tels que le braquet N, la fuella nera N, le grassen N, le mourvaison N. pour la vinification des vins rouges. Les vins issus des cépages braquet N et fuella nera N ayant d'intéressantes aptitudes au vieillissement. A leur côté, on trouvera un encépagement commun au reste de la Provence à base de mourvèdre N, de cinsault N, de carignan N, voire de grenache N ou d'alicante N.

A partir de cette palette de cépages « noirs », les domaines élaborent des vins rouges, tanniques, racés et puissants.

Les vins rosés sont élaborés à partir d'assemblages qui révèlent des vins soit floraux soit fruitées et épicés avec une structure en bouche puissante, mais toujours caractérisée par une belle fraîcheur.

Les vins blancs, issus essentiellement du cépage vermentino B, localement désigné sous le terme « rolle », sont complexes et élégants, avec des arômes floraux et d'agrumes. Ils peuvent démontrer une belle aptitude à vieillir. D'autres cépages peuvent entrer dans leur composition, tels la roussanne B, la clairette B, le bourboulenc B et le chardonnay B.

~~*Les vins mousseux de qualité sont principalement élaborés à partir de grenache N et mourvèdre N pour les rosés et à partir de vermentino B et sémillon B pour les blancs. Ils sont fruités et floraux et rappellent les caractéristiques organoleptiques des vins tranquilles.*~~

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

Très fortement marqué par son milieu géographique, par ses paysages changeants et contrastés passant du littoral méditerranéen à la haute montagne, ce vignoble cumule les caractéristiques d'un vignoble provençal avec certaines influences septentrionales. Mer et montagne, soleil et vent froid, contrastes saisissants entre ubac et adret influencent autant les vignes, les oliviers que les hommes.

Les coteaux bien exposés, les sols drainants favorables à l'implantation et au développement végétatif de la vigne tout en la préservant des dégâts liés aux orages estivaux, le climat ensoleillé et venté permettant une bonne maturation et une préservation des maladies cryptogamiques, tout contribue au développement du vignoble. Ces caractéristiques climatiques permettent un processus lent de maturation indispensable notamment à la fraîcheur et à l'élégance des vins blancs et rosés. Elles sont également à l'origine du caractère puissant et tannique des vins rouges.

L'implantation de la vigne y a de plus été favorisée par la situation de ces coteaux, suffisamment éloignés du littoral pour décourager les invasions des barbares et néanmoins assez proches de la mer pour permettre le développement des échanges commerciaux.

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358996 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.

Ainsi, malgré la concurrence d'autres cultures et notamment malgré la culture de l'œillet de Nice qui fut très lucrative après la seconde guerre mondiale, le vignoble se redéveloppa progressivement grâce à l'opiniâtreté de quelques familles de vignerons qui ont su conserver des cépages anciens et locaux très caractéristiques et adaptés à ce territoire.

Une petite quinzaine d'exploitations familiales défendent encore la viticulture sur la côte d'Azur. Ils produisent environ 600 à 700 hl par an de vins tranquilles dont 50 % de vins rouges, 35 % de vins blancs, 15 % de vins rosés, dont la qualité est reconnue depuis 1979 sous le statut de « Vin de Pays ». 3000 à 4000 bouteilles de vins mousseux sont produites chaque année.

Les vins de l'indication géographique protégée ont su montrer leur identité propre et développer leur propre notoriété, la production des moines de Lérins en ait la remarquable démonstration avec une gamme de vins reconnue et très bien valorisée. La réputation des vins des Alpes Maritimes ~~*qu'ils soient tranquilles ou mousseux,*~~ est attestée par la bonne santé économique de cette production commercialisée pour 70 % au niveau régional, en bouteilles auprès d'une clientèle essentiellement touristique à des prix très valorisants (de 8 à 10€ l'unité), pour 20 % sur le territoire national et pour 10% à l'exportation.

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 ».

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358996 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

2 – Principaux points à contrôler

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

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle cuve par cuve ou par lot pour les vins conditionnés)	Examen organoleptique systématique interne avant conditionnement et commercialisation sur vins en vrac (à la production) Examen organoleptique par sondage au stade du conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs.

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358996 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

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

Coordonnées : **INAO -** 12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93 555 Montreuil cedex
Standard : 01 73 30 38 99 - **Mél** : info@inao.gouv.fr

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

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

Les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité ont été annulées par arrêt du Conseil d'État n°358996 du 2 mars 2015. Elles apparaissent pour information en caractères italiques barrés.