Publié au BO du MAAF le 3 décembre 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« Coteaux de Tannay »

homologué par arrêté du 26 novembre 2015 publié au *JORF* du 2 décembre 2015

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay », initialement reconnue vin de pays des Coteaux de Tannay par le décret du 7 janvier 2001, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

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

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

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

3.2 - Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

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

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine vivacité et minéralité.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples.

Les vins mousseux de qualité s'expriment avec finesse et sont caractérisés par leurs arômes de fruits.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » sont réalisées sur les cantons suivants du département de la Nièvre : Brinon-sur-Beuvron, Clamecy, Tannay.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » est réalisée sur les cantons suivants du département de la Nièvre : Brinon-sur-Beuvron, Clamecy, Tannay.

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 « Coteaux de Tannay » est constituée par les cantons limitrophes suivants de la zone géographique : Cosne-Cours-sur-Loire-Nord, Cosne-Cours-sur-Loire-Sud, Donzy, La Charité-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Prémery et Varzy.

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, pinot noir N.
- pour les vins rosés et gris : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, pinot gris G, pinot noir N.
- pour les vins blancs : auxerrois B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B, pinot gris G.

6 – Rendement maximum de production

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

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

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Tannay » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

Située au centre de la France, la zone géographique de l'indication géographique protégée s'étend sur 56 communes du département de la Nièvre, traversés par l'Yonne et ses affluents qui en façonnent les reliefs. Cet ensemble, creusé dans un plateau boisé, détermine une double ligne de coteaux ouverts vers le sud.

Le vignoble en occupe principalement la ligne de coteaux ouest, les versants exposés au sud des vallées

des petits affluents perpendiculaires à l'Yonne, ainsi que les pentes de nombreuses buttes témoins qui parsèment ce bassin (expositions est, sud et ouest).

Sur ces coteaux, les vignes sont majoritairement plantées entre 150 et 250 m d'altitude, à mi pente. Les sols sont argilo-calcaires et reposent sur des formations du bathonien inférieur et supérieur. On y distingue trois types de sols :

- des « petites terres », riches en cailloux et en éléments grossiers, très drainantes, donnant notamment de bons résultats en année humide ;
- des sols de couleur ocre, riches en argiles bien floculées, qui donnent une qualité suivie et des rendements réguliers ;
- des terres de couleur claire, à la structure fine et homogène, appelées localement «blanchées », favorables à la production de vins blancs de qualité.

Le vignoble est protégé des vents d'ouest par une ligne de plateaux boisés. Les précipitations y sont donc plus faibles que dans le reste du département et l'ensoleillement supérieur.

Le vignoble présente donc une grande homogénéité topographique, géo-pédologique et méso-climatique particulièrement propice à la culture de la vigne.

8.2 - Spécificité du produit

D'après R. Dion, en 1300 des vins de la région auraient été commandés pour l'approvisionnement du roi des « vins de Clamecy », par voie navigable sur l'Yonne. Au début du XVème siècle, Tannay s'entoure de remparts, financés par une taxe prélevée sur les ventes de vins. Au milieu du 19e siècle, un sous préfet de Clamecy recense plus de 3000 hectares de vignes dans son arrondissement ; pour les villages entourant Tannay, il précise que la viticulture représente alors plus de la moitié des revenus des habitants. Le phylloxéra mettra fin à cet âge d'or. Le vignoble ne sera reconstitué que pour une consommation locale, avec des cépages hybrides. Ses surfaces diminueront jusqu'en 1989, date qui marque le début de la renaissance de ce vignoble.

La présence de nombreuses caves et cuveries, de pressoirs anciens, et la toponymie des villages (Vignes le Haut, Vignes le Bas, Vignal) et lieux-dits (Les Treilles, Les Pinots, Les Gros Muids, Les Plantes) attestent également de ce passé très viticole.

Au cours des années 90, la volonté conjointe d'une poignée de passionnés et des politiques locaux ainsi qu'une conjoncture favorable, ont permis la renaissance de ce vignoble par quelques nouveaux vignerons spécialisés, tout en maintenant un tissu de vignes familiales. Le décret du 07 janvier 2001 consacre cette renaissance.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique « Coteaux de Tannay » sont des vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

Une petite quantité de vins mousseux est élaborée dans cette zone de production. Plusieurs vignerons vinifient une partie de leur chardonnay B et melon B en vins mousseux de qualité. Ces cépages sont réputés pour leurs aptitudes à la prise de mousse. Toutefois la réglementation ne permettait pas de reconnaître ces vins mousseux en vins de pays.

Les vins blancs issus principalement des cépages melon (dont le berceau serait cette région) et le chardonnay se caractérisent par leur vivacité, leur minéralité et leur rondeur. Les vins mousseux de qualité s'expriment davantage par leur fruité.

Les vins rouges proviennent essentiellement du pinot noir N, plus rarement du gamay N. Ils sont aromatiques (nuances allant des fruits rouges à noirs aux épices), souples et bien structurés.

Les vins rosés ou gris se caractérisent par leur souplesse avec des arômes olfactifs fruités et floraux.

Les vins mousseux présentent un profil organoleptique proche des vins tranquilles, tout en exacerbant le fruité. La présence du cépage melon B, cépage local, rend l'assemblage unique et distingue ce vin mousseux de tout autre.

L'IGP Coteaux de Tannay se décline également avec la mention « primeur » ou « nouveau », essentiellement à partir des cépages melon B, chardonnay B et gamay N. Ces vins sont friands, aromatiques et légers.

Actuellement, l'IGP Coteaux de Tannay est produite sur 30 hectares, exploités par 11 producteurs. Les vins blancs représentent 90% de la production.

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

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

Le climat continental, avec encore des influences océaniques et ligériennes, se caractérise par des printemps souvent frais et humides et par des mois de septembre régulièrement ensoleillés et secs, favorables à une bonne maturation des raisins. Si cette petite région connait fréquemment de très fortes chaleurs en été, les nuits y sont toujours fraiches, influant favorablement sur les qualités aromatiques des vins.

Les vignerons des coteaux de Tannay ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne. La spécificité des vins des Coteaux de Tannay repose sur leur situation géographique charnière : héritage bourguignon par sa situation, ses sols, ses cépages et ligérien par son climat.

Tirant profit de ces conditions naturelles, les vignerons des coteaux de Tannay ont su par leur savoir-faire et la transmission d'usages anciens, maintenir et dynamiser ce vignoble, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits.

Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins des coteaux de Tannay s'appuie également sur le tourisme estival lié au massif du Morvan. Ce tourisme régional permet d'assurer la promotion des vins de l'IGP coteaux de Tannay. Les vignerons cherchent en permanence à améliorer la notoriété de leur production en participant à de nombreux concours dont le prestigieux concours des « Chardonnay du monde ».

Le savoir-faire des vignerons des Coteaux de Tannay s'exprime également dans la production de vins mousseux de qualité à laquelle ils prêtent une attention particulière en exigeant une seconde fermentation en bouteille. Cette pratique associée à un contexte pédoclimatique spécifique confère à ces vins mousseux une finesse et une fraîcheur indéniables.

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.

Pour les vins mousseux de qualité, une déclaration de revendication doit être adressée, à l'ODG et à l'organisme de contrôle agréé, au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée. Elle indique : l'IGP revendiquée, le volume de base initial, le volume de vin exprimé en nombre de cols, le numéro de tirage, le numéro EVV ou SIRET, le nom et l'adresse du demandeur, le lieu d'entrepôt du vin.

Tout producteur ou vinificateur doit envoyer une copie de sa déclaration de récolte ou de production à l'ODG. Le dépôt de la copie de cette déclaration doit intervenir :
- au plus tard le 10 décembre suivant la récolte pour la déclaration de récolte
- au plus tard le 15 janvier suivant la récolte pour la déclaration de production

2 – Principaux points à contrôler

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

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
12 rue Rol Tanguy
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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