

**CAHIER DES CHARGES
DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« TERRES DU MIDI »**

AVERTISSEMENT

Le cahier des charges ci-après ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des indications géographiques protégées de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

**CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« TERRES DU MIDI »**

CHAPITRE 1 - DÉNOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'Indication géographique protégée

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

2 - Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Terres du Midi » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » selon les conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3 - Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Terres du Midi » 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 bénéficiant de l'indication géographique protégée « Terres du Midi » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, dont la nature et l'intensité varient selon les cépages et les technologies utilisées. Les vins rouges, sont élaborés pour obtenir une structure souple et harmonieuse. Pour les vins blancs et rosés, les techniques de vinification permettent de maintenir d'excellents équilibres et de préserver la fraîcheur des vins et leur fruité.

4 - Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins destinés à produire des vins à indication géographique protégée « Terres du Midi » sont réalisées dans la zone géographique.

Le périmètre de cette zone, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes (sur la base du code officiel géographique de l'année 2017) :

- l'ensemble des communes des départements de l'Aude, de l'Hérault, du Gard et des Pyrénées-Orientales ;
- sur le département de la Lozère : Gorges du Tarn Causses, Ispagnac, La Malène, Masegros Causses Gorges pour le seul territoire de la commune déléguée Les Vignes.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'Indication Géographique Protégée « Terres du Midi » est constituée par les cantons limitrophes des départements de l'Aude, de l'Hérault, du Gard, et des Pyrénées-Orientales : Anglès, Arles, Avignon (n°1, n°2, n°3), Ax-Les-Thermes, Barre-des-Cévennes, Bollène, Bourg-Saint-Andéol, Camarès, Campagnac, Châteaurenard, Cornus, Coucouron, Dourgne, Labruguière, Lacaune, Lavelanet, Le-Pont-de-Montvert, Le Pontet (communes de Le Pontet, Vedéne), Les Vans, Mazamet, Meyrueis, Mirepoix, Murat-sur-Vèbre, Nailloux, Nant, Orange, Peyreleau, Quérigut, Revel, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Amans-Soult, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saverdun, Sorgues, Tarascon, Valgorge, Vallon-Pont-d'Arc, Vaison-la-Romaine (communes de Camaret-sur-Aigues, Travaillan, Violès), Villefort, Villefranche-de-Lauragais.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Terres du Midi » sont produits à partir des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Auxerrois B, Baco blanc B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Cabestrel N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chambourcin N, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Colombard B, Couderc noir N, Cot N, Cunoise N, Danlas B, Egiodola N, Fer N, Gamay N, Gamay de Chaudenay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Jurançon blanc B, Landal N, Listan B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Meunier N, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscardin N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Picardan B, Pinot noir N, Pinot gris G, Parellada B, Plant droit N, Portan N, Ravat blanc b, Rayon d'or B, Riesling B, Rivairenc blanc B, Rivairenc N, Roussanne B, Rubilande Rs, Savagnin Rose Rs, Sauvignon blanc B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Seyval B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Valérien B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B, Verdelho B.

6 - Rendement maximum de production

- Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Terres du Midi » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés, 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 - Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

Située au sud de la France, en bordure du littoral méditerranéen, l'IGP « Terres du Midi » s'étend sur les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales, ainsi que sur quelques communes de la Lozère. Elle présente une grande variété de situations pédologiques, avec pour les plus représentatives, les schistes acides de hauts de coteaux, les sols calcaires des plateaux et plaines viticoles ainsi que les terrasses alluviales caillouteuses. Depuis les montagnes des Cévennes, de la Montagne Noire et des contreforts pyrénéens, jusqu'au littoral lagunaire, l'IGP « Terres du Midi », parcourue par les fleuves que sont l'Aude, l'Orb, l'Hérault, le Vidourle et le Gardon, forme un vaste amphithéâtre tourné vers la mer Méditerranée.

Cette combinaison de situations pédologiques bénéficie d'un climat méditerranéen particulièrement propice à la culture de la vigne. Il est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, passant de 400 mm à près de 1000 mm.

Le climat méditerranéen comprend deux régimes de vents très différents, le « marin » qui souffle sur le golfe du lion, notamment durant la période de maturation des raisins et modère les excès de température et un vent de nord ou d'ouest (tramontane, cers et mistral), sec et parfois violent, qui contribue au bon état sanitaire du vignoble. Cette variabilité climatique favorise la culture d'une grande diversité de cépages aux écologies diverses.

L'IGP « Terres du Midi » doit ses contours géographiques au « Midi Viticole » qui trouve son origine dans le Languedoc-Roussillon méditerranéen. Véritable amphithéâtre organisé en gradins et tourné vers la mer Méditerranée, où se mêlent trois ensembles : les montagnes et les hauts plateaux, les piémonts et plateaux intermédiaires, et enfin, la plaine littorale. Il se caractérise par une monoculture viticole qui s'étend du Delta du Rhône à la frontière espagnole.

7.2 - Spécificité du produit

L'IGP « Terres du midi » s'appuie sur les racines historiques fortes du midi languedocien. Elle a été la terre d'implantation des premiers vignobles d'Europe occidentale, avec l'installation plusieurs siècles avant la conquête romaine de comptoirs phocéens (Agde, vers 600 av. J.-C) mais aussi phéniciens. Parfois détruits au cours de l'histoire, ces vignobles ont toujours été reconstruits, notamment à l'époque médiévale grâce à un dense réseau d'abbayes.

Les atouts pédoclimatiques de la zone géographique de l'IGP « Terres du midi » ont été reconnus depuis des périodes anciennes. Déjà en 1709, lors de l'hiver le plus froid de l'histoire de France récente, le point culminant du « petit âge glaciaire », toutes les vignes de France ont subi de lourdes pertes du fait du gel, à l'exception de celles du littoral méditerranéen.

Selon un ordre royal à la fin du règne de Louis XIV, ces vignes ont servi de base de réapprovisionnement de souches pour replanter les vignobles gelés des autres régions viticoles françaises.

C'est avec le canal des deux mers, appelé depuis « canal du midi » et inauguré à la fin du 17^{ème} siècle, qui reliera la mer méditerranée à l'océan atlantique, que pourra s'installer un nouveau vignoble à vocation commerciale.

C'est au 19^{ème} siècle que le Bas Languedoc, et plus particulièrement dans les départements de l'Aude, du Gard et de l'Hérault, que s'impose un territoire viticole dit *vignoble du Midi* presque exclusivement consacré à la viticulture. La compagnie des chemins de fer du midi permettra alors une ouverture vers l'extérieur et une expansion considérable du vignoble avec des développements technologiques et économiques importants.

La prospérité de ce territoire viticole du midi a été soumise aux aléas de plusieurs crises depuis la moitié du 19^{ème} siècle, qui ont imposé une réorganisation en profondeur et inscrit les vigneron dans une lutte contre la fraude et la mévente du vin.

C'est le journal « le messager du midi » qui en 1868 annonce la découverte du phylloxéra qui durant plus de 20 ans va détruire la totalité du vignoble. L'année 1907 en sera le point d'orgue avec la mise en place de nombreux comités de défense viticole du midi rapidement regroupés autour de la Confédération Générale des Vignerons du Midi.

Le journal « le paysan du midi » créé en 1946 continue à ce jour, par de nombreux articles thématiques, à informer tous les producteurs de la région et contribue ainsi aux évolutions permanentes, tant au niveau organisationnel que technique.

Plusieurs étapes dans l'histoire du vignoble font émerger des vins de plus en plus qualitatifs en adéquation avec les modes de consommation.

En 1964, la notion de « *vin de canton* » est précisément et réglementairement définie, en référence à une zone administrative de production possédant un ensemble de caractéristiques pédoclimatiques, voire historiques. Cette étape permet aux « vins du midi » de bénéficier d'une reconnaissance spécifique dans l'organisation nationale du marché du vin. Un décret de 1968 transforme ces « vins de canton » en « vins de pays » en distinguant pour chacun des critères de production particuliers qui imposent un niveau qualitatif supérieur.

L'IGP « Terres du Midi » se décline dans les trois couleurs, des vins rouges majoritairement (55 % de la commercialisation), mais également des vins rosés (35%) en augmentation et des vins blancs. L'indication géographique protégée « Terres du Midi » s'exprime essentiellement par l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que les Terret, Grenache, Carignan, Cinsault et Marselan récemment, où chaque cépage apporte ses qualités spécifiques. L'implantation de cépages issus d'autres vignobles français tels que Merlot, Cabernet-sauvignon, Syrah, Chardonnay, a permis de diversifier et d'adapter la gamme des assemblages en fonction de la diversité des situations pédoclimatiques. Sous l'influence du climat méditerranéen chaud et sec, la pleine maturité des raisins est atteinte dans toutes les zones et pour tous les cépages. Les vins produits sont ainsi marqués par des arômes fruités, dont l'intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées participant à la notoriété des « vins du Midi ». Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples aux tannins mûrs et harmonieux, caractéristiques de ces vins du Midi. Pour les vins blancs et rosés, ils permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et leur fruité. Ces vins sont majoritairement destinés à être consommés jeunes, lors de repas familiaux ou de rencontres amicales.

L'IGP « Terres du Midi » commercialise environ 1 500 000 hectolitres par an sur l'ensemble de son territoire et bénéficie ainsi, d'une large diffusion sur le territoire national ainsi qu'à l'International.

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

Les valeurs fondamentales que porte l'IGP Terres du Midi sont issues de son patrimoine historique. C'est en 1907 que s'officialise la notion de « Midi Viticole » avec la reconnaissance de la Confédération Générale des Vignerons du Midi. L'acte fondateur de ce mouvement fait référence de manière très claire aux contours du Midi Viticole : *« les quatre départements viticoles Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault et Gard, ce que nous nommons d'une manière un peu large le « Languedoc Méditerranéen » sont des départements voués à la monoculture viticole, consacrés presque exclusivement à la culture de la vigne. La vigne seule convient à leur sol et à leur climat ».*

C'est dans cet esprit collectif du Midi Viticole que vont se construire les caves coopératives sur toute la première moitié du 20^{ème} siècle. Elles sont à l'échelle communale. Elles ont structuré la totalité du monde rural du Midi Viticole tout d'abord pour répondre à la demande massive de vins et puis, au fil d'évènements qui ont façonné cette région méridionale, elles se sont tournées vers la production de vins de qualité à indications géographiques.

Fort de cet héritage historique, le nom de l'IGP « Terres du Midi » personnifie le Midi Viticole et repose ainsi sur une communauté humaine ancrée sur une unité territoriale forte.

La combinaison de situations pédoclimatiques diversifiées, dans un contexte particulièrement propice à la culture de la vigne, reste le fondement du développement et de l'économie viticole régionale. La vigne et le vin sont ainsi le cœur de l'activité des trois quarts des villages ruraux des départements du Midi.

Au cœur d'un vignoble historique et étendu, la reconnaissance du savoir-faire vigneron lié à la vigne et à la capacité d'élaborer les vins adaptés aux besoins des marchés a permis le développement d'un important réseau de centres de recherches scientifiques et techniques dédiés à ce secteur, notamment dans des technopoles de réputation internationale telles que Montpellier, Narbonne/Gruissan, Rodilhan/Espiguette. Le Domaine de Vassal, conservatoire des cépages mondiaux, et les domaines expérimentaux pilotés par les Chambres d'agriculture représentant quelques neuf unités mixtes de recherche universitaires (INRA –

Procédure nationale d'opposition suite à l'avis du comité national des indications géographiques protégées relatif aux vins et aux cidres du 5 avril 2018.

Sup Agro, l'IFV Languedoc, l'Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin), viennent parfaire l'expertise viticole de cette région méridionale.

En retour, le résultat des recherches et le tissu d'entreprises coopératives innovantes (plus de 200 en 2014), comme le sont également de nombreux domaines indépendants, ont su donner une impulsion nouvelle aux vins du Midi. Les vigneron du Midi ont toujours su agir ensemble dans l'intérêt de leur vignoble et le consensus général autour de cette démarche de reconnaissance de son produit en IGP en est la preuve.

Les vins présentent ainsi des profils sensoriels et aromatiques facilement appréhendés par les consommateurs et recherchés, notamment par la clientèle touristique. Ensemble, ces éléments ont contribué à faire perdurer, depuis les grecs en Agde, la réputation viticole du Midi viticole.

L'IGP « Terres du Midi » parle de son territoire à travers plusieurs décennies et c'est ce territoire particulier qui en retour, a construit la notoriété de ses vins.

Terre d'histoire, terre de circulation et d'échange, lieu de tradition où la vigne est indissociable des oliviers, le midi s'ouvre dorénavant à des événements commerciaux de dimension internationale organisés régionalement (SITEVI, VINISUD), des fêtes et événements divers, organisés dans les agglomérations urbaines au rythme du cycle de la vigne et du vin.

Ces événements créent des moments forts de convivialité et de lien social tout en favorisant l'activité touristique de cette région méridionale. Le vigneron, par ses actions d'aménagement a su promouvoir l'architecture du paysage viticole de la région. Les « oenobalades », les « oenorando » se multiplient et favorisent le développement de l'œno-tourisme dans le Midi de la France.

8 – Mesure transitoire

Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Terres du Midi » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % jusqu'à la récolte 2023 incluse.

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

La mention d'un ou plusieurs cépages est strictement interdite.

Le logo IGP de l'Union Européenne est obligatoire sur l'étiquette lorsque la mention « Indication Géographique Protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de Pays ».

CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES

A. Obligations déclaratives

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

B. Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Zone de production des raisins	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation - vinification	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 LIÉES AU CONTRÔLE DES PRODUITS	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Examen analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose + fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac ou conditionnés
Examen organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac ou conditionnés en cas d'anomalies

CHAPITRE 3 - RÉFÉRENCE CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

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

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

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

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Téléphone : (33) (0)1 44 97 17 17

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

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

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

Procédure nationale d'opposition suite à l'avis du comité national des indications géographiques protégées relatif aux vins et aux cidres du 5 avril 2018.

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.