
DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Côtes de la Charité’

Numéro de référence UE: DRAFT-PGI-FR-A1372-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Côtes de la Charité’

2. Type d’indication géographique

☐ AOP

☒ IGP

3. Pays auquel appartient la zone géographique délimitée

France

4. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l’article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013

1. Vin

6. Description du ou des vins

Produit de la vigne

Vins

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'IGP Côtes de la Charité est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

Les vins blancs présentent une robe limpide aux reflets dorés.

Les vins rosés présentent une robe rose pâle.

Les vins rosés présentent une couleur rubis aux reflets légèrement orangés.

Arôme/Nez

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, les méthodes de vinification appliquées au chardonnay B, cépage majoritaire, et notamment au pinot gris G permettent l'expression de notes fruitées et florales.

La fraîcheur est caractéristique des vins rosés ou gris.

Pour les vins rouges, les vinifications permettent de conserver tant les arômes fruités et épicés.

Goût/Bouche

Les vins blancs conservent une véritable finesse.

Ces vins rosés et gris, essentiellement produits à partir du pinot noir N expriment ainsi franchise de l'attaque et longueur en bouche.

Pour les vins rouges, les vinifications permettent de conserver tant les arômes fruités et épicés.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
--	---

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

L'IGP Côtes de la Charité est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs. Les vins rouges tranquilles de l'IGP Côtes de la Charité ne dépassent pas après enrichissement un titre alcoométrique volumique total de 12,5%. Concernant les autres caractéristiques analytiques des vins rouges, rosés, gris et blancs, elles correspondent aux limites fixées par la réglementation communautaire européenne.

☒ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. Pratiques vitivinicoles

7.1. Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration

-

Sans objet

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rosés, gris et blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	80
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type
Vins rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	65
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus

- Chardonnay B
- Gamay N
- Pinot blanc B
- Pinot gris G
- Pinot noir N
- Sauvignon B - Sauvignon blanc

9. Description succincte de l'aire géographique délimitée

4 – Aire géographique et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

L'aire géographique de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » est constituée des communes réparties en deux zones, comme suit :

a) la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de la Nièvre (58 – liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2024) :

Arbourse, Beaumont-la-Ferrière, La Celle-sur-Nièvre, Champvoux, La Charité-sur-Loire, Chasnay, Châteauneuf-Val-de-Bargis, Chaulgnes, Dompierre-sur-Nièvre, Garchizy, Germigny-sur-Loire, La Marche, Murlin, Nannay, Narcy, Parigny-les-Vaux, Pougues-les-Eaux, Raveau, Saint-Aubin-les-Forges, Tronsanges, Varennes-lès-Narcy.

b) la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » peuvent être également assurés sur le territoire des

communes suivantes (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2024) :

Département du Cher (18) :

Ménétréol-sous-Sancerre, Saint-Satur, Sancerre, Thauvenay.

Département de la Nièvre (58) :

Bulcy, Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire.

10. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☒ réputation

☒ qualité donnée

☒ autres caractéristiques

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

8.1 Description de l'aire géographique

L'aire géographique comporte trente-trois communes réparties sur les départements de la Nièvre et du Cher, situées dans le territoire du Centre-Loire, territoire de nombreuses AOP et IGP viticoles. Elles sont situées dans un environnement favorable à la culture de la vigne, et dans une zone ligérienne aux reliefs marqués (coteaux, vallons...), où l'ambiance climatique générale est celle de la Loire moyenne, c'est-à-dire un climat encore océanique mais qui présente des traits déjà marqués de continentalité.

Dans cet environnement s'est développé le savoir-faire viti-vinicole d'une communauté humaine « charitoise », qui se caractérise par la capacité de l'opérateur à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel.

La zone de production de raisins s'étend sur deux entités distinctes séparées par la forêt des Bertranges.

A l'ouest, une zone ligérienne en rive droite de la Loire est constituée de coteaux reposant sur des calcaires du Jurassique supérieur (Oxfordien) sur lesquels se sont

développés des sols argilo-calcaires peu profonds qui présentent une fraction caillouteuse très élevée.

L'essentiel du vignoble est localisé plus à l'est, dans l'arrière-pays charitois, séparé de la zone ligérienne par la forêt des Bertranges. Ce secteur, aux reliefs marqués, est entaillé de vallées secondaires.

Les vignes sont implantées sur des coteaux aux pentes vigoureuses bien exposées, des sols argilo-calcaires riches en cailloutis qui se réchauffent très vite et conviennent parfaitement aux cépages rouges et blancs « Côtes de la Charité ». Ils y trouvent des conditions idéales pour exprimer tout leur potentiel.

Le substratum de ces coteaux est constitué de calcaires du Jurassique moyen (Bathonien) à partir desquels se sont développés des sols argilo-calcaires souvent plus profonds et moins caillouteux que ceux de la zone ligérienne.

L'ambiance climatique générale est celle de la Loire moyenne, c'est-à-dire un climat encore océanique mais qui présente des traits déjà marqués de continentalité. Les précipitations sont plus modérées que celles de l'intérieur du Nivernais en particulier à l'automne où on constate un minimum assez marqué au mois de septembre. Ce meilleur ensoleillement permet d'obtenir une bonne maturité alors que les nuits déjà fraîches qui résultent d'une position plus continentales assurent une bonne acidité. Ces subtiles nuances climatiques contribuent au bon équilibre des vins des « Côtes de la Charité ».

Le vignoble présente donc une situation topographique et méso-climatique très propice à la culture de la vigne.

8.2 – Description du produit

Dès le Moyen-Âge, ce vignoble sous l'emprise des abbayes clunisienne de La Charité et cistercienne de Bourras, participe aux grands courants du commerce médiéval puisque l'on retrouve ses produits sur les tables du duc de Bourgogne à Paris et à Arras.

La crise phylloxérique a très largement réduit ce vignoble, mais cette diminution a permis de centrer la production sur les meilleurs terroirs, les coteaux les mieux exposés et les sols les plus adaptés.

Le climat ligérien, lors des vendanges, allie ensoleillement diurne et fraîcheur nocturne autorisant ainsi l'expression parfaite des potentialités des cépages chardonnay B, pinot gris G et pinot noir N. Ils atteignent ainsi une maturité remarquable. Cela confère aux vins charitois cet équilibre et cette complexité qui leur est propre.

Les vins rouges sont produits essentiellement à partir du pinot noir N qui représente plus de 80% de la superficie en rouge, le reste étant constitué de gamay N. Ces vins

rouges présentent une robe rubis, aux reflets légèrement orangés. Le nez présente des arômes fruités et épicés.

Les vins blancs sont produits notamment à partir de chardonnay B, qui représente 90% de la superficie en blanc et de pinot gris G. Ces vins expriment la finesse et les distinctions très florales de ces cépages emblématiques.

Les vins rosés ou gris sont produits essentiellement à partir du pinot noir N et présentent une attaque franche, de la fraîcheur et une longueur en bouche.

8.3 – Lien causal entre l’aire géographique et le produit

Les vignerons ont su maintenir l’identité et la tradition viticole de cette petite région. Si la vigne était autrefois un complément d’activité aux autres productions agricoles, on observe aujourd’hui une vraie spécialisation en viticulture avec un niveau de formation des exploitants toujours plus élevé dans ce domaine.

L’encépagement du vignoble est adapté à ses conditions pédo-géologiques et climatiques.

Les paysages varient entre la partie ligérienne et l’arrière-pays charitois où les vallons se succèdent. Au cœur se situent des petits bourgs à l’habitat ancien en pierre, et sur les pourtours s’étagent les cultures céréalières, la vigne puis la forêt. Ce cadre exceptionnel est un atout indéniable pour attirer le tourisme dans ces contrées reculées, augmente de fait les débouchés viticoles et contribue à la notoriété de cette indication géographique protégée.

Depuis la fin des années 1990, l’indication géographique protégée « Côtes de la Charité » attire des opérateurs du Centre-Loire, notamment les vignerons des AOP voisines Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire et Sancerre. Ceci a contribué à une certaine émulation au sein du vignoble, qui a accru la technicité des opérateurs, contribué à développer les ventes à l’export, et augmenté la notoriété des vins.

11. Exigences applicables supplémentaires

Intitulé de l’exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d’exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de la Charité » est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Nièvre (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2023) : Arthel, Arzembouy, Bulcy, Cessy-les-Bois, Champlemy, Champlin, Ciez, Colméry, Couloutre, Donzy, Fourchambault, Garchizy, Garchy, Giry, Lurcy-le-Bourg, Menestreau, Mesves-sur-Loire, Montenoison, Moussy, Oulon, Perroy, Pougues-les-Eaux, Pouilly-sur-Loire, Prémery, Saint-Andelain, Saint-Bonnot, Sainte-Colombe-des-Bois, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Malo-en-Donziois, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Sichamps, Suilly-la-Tour, Tracy-sur-Loire, Vielmanay.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Règles relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'indication géographique protégée "Côtes de la Charité" peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages selon les dispositions fixées dans le cahier des charges. 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 ».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges