

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« ISERE »

homologué par [arrêté du 2 novembre 2011](#), modifié par [arrêté du 8 novembre 2013](#)
publié au *JORF* du 17 novembre 2013

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

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

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Isère » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions du présent cahier des charges :

- « Balmes dauphinoises »
- « Coteaux du Grésivaudan »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

3.2 – Normes analytiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Isère » complétée ou non des unités géographiques définies au point 2 du présent cahier des charges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 9.5% vol.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins blancs produits sont majoritairement des vins secs, remarquables par leur fraîcheur et leur finesse aromatique. Ils peuvent parfois se présenter sous forme de vins liquoreux. Dans les régions du Grésivaudan et des Balmes Dauphinoises les vins blancs restent marqués par une minéralité et des arômes de fleur blanche, doublée d'un bon équilibre gras/acidité

Les vins rouges présentent majoritairement des notes de fruits spécifiques du ou des cépages utilisés. Dans les dénominations du Grésivaudan et des Balmes Dauphinoises la palette aromatique peut s'élargir suivant les cépages, passant par des notes épicées, avec une structure tannique importante et un potentiel couleur supérieur.

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 « Isère » sont réalisées dans le département de l'Isère.

La récolte des raisins, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Isère » complétée du nom de l'unité géographique «Balmes Dauphinoises » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Isère :

Annoisin-Chatelans, Aoste, Arandon, Bourgoin-Jallieu, Bouvesse-Quirieu, Brangues, Cessieu, Charrette, Chimilin, Corbelin, Courtenay, Crémieu, Chozeau, Creys-Mépieu, Dizimieu, Dolomieu, Fayerges-de-la-Tour, La Balme-les-Grottes, Hières-sur-Amby, Leyrieu, Moras, Optevoz, Parmilieu, Granieu, La Chapelle-de-la-Tour, Les Avenières, Le Bouchage, Montalieu-Vercieu, Montcarra, Morestel, Passins, Porcieu-Amblagnieu, Rochetoirin, Romagnieu. Ruy, Saint-Alban-de-Roche, Saint-Baudille-de-la-Tour, Saint-Chef, Saint-Hilaire-de-Brens, Saint-Romain-de-Jalonnas, Saint-Savin et Salagnon.Saint-Sorlin-de-Morestel, Saint-Marcel-Bel-Accueil, Saint-Victor-de-Morestel, Sermérieu, Siccieu-Saint-Julien-et-Carisieu, Soleymieu, Trept, Vasselin, Vénérieu, Vernas, Vertrieu, Veyrins-Thuellin, Veyssilieu, Villemoirieu, Vézeronce-Curtin, Vignieu.

La récolte des raisins, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Isère » complétée du nom de l'unité géographique «coteaux du Grésivaudan » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Isère :

Allevard, Barraux, Beaucroissant, Bernin, Biviers, Chamrousse, Chapareillan, Charnècles, Claix, Corenc, Coublevie, Cras, Crolles, Domène, Fontaine, Frogès, Gières, Goncelin, Hurières, Izeaux, la Buisse, La Buisnière, La Chapelle-du-Bard, La Combe-de-Lancey, La Flachère, La Murette, La Pierre, La Rivière, La Terrasse, La Tronche, Laval, Le Champ-près-Frogès, Le Cheylas, Fontanil-Cornillon, Le Gua, Le Moutaret, Le Pont-de-Claix, Le Touvet, Le Versoud, Les Adrets, Lumbin, Meylan, Moirans, Montbonnot-Saint-Martin, Morêt-de-Mailles, Morette, Murianette, Noyarey, Poliènas, Pontcharra, Quincieu, Réaumont, Renage, Revel, Rives, Saint Egrève, Saint Etienne de Crossey, Saint Martin de Vinoux, Saint-Blaise-du-Buis, Saint-Cassien, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Saint-Ismier, Saint-Jean-de-Moirans, Saint-Jean-le-Vieux, Saint Martin, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Paul-de-Varces, Saint-Paul-d'Izeaux, Saint-Pierre-d'Allevard, Saint-Quentin-sur-Isère, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sassenage, Seyssinet-Pariset, Seyssins, Tencin, Theys, Tullins, Varces-Allières-et-Risset, Vatilieu, Venon, Veurey-Voroize, Vif, Villard-Bonnot, Voiron, Voreppe, Vourey

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 « Isère » complétée ou non par le nom d'une unité géographique plus petite visée au point 2 est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique :

- Département de l'Ain : arrondissements de Bourg en Bresse et Belley,
- Département des hautes Alpes : arrondissement de Briançon et Gap,
- Département de l'Ardèche : arrondissement de Tournon,
- Département de la Drôme : arrondissements de Valence et Die,
- Département de la Loire : arrondissement de Saint Etienne,
- Département du Rhône : arrondissement de Lyon,
- Département de la Savoie : arrondissements de Chambéry et de Saint Jean de Maurienne.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Isère » complétée ou non par le nom d'une unité géographique plus petite visée au point 2 sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

Pour la production de vins rouges et rosés : Etraire de la Dui N, Gamay Noir à jus blanc, Joubertin N, Mècle N, Pinot N, Persan N, Mondeuse N, Syrah N, Servanin N, Corbeau N

Pour la production de vins blancs : altesse B, Arvine B, Chardonnay B, Jacquère B, Verdesse B, Pinot Gris, Viognier B, Roussanne B, Velteliner rouge précoce, mondeuse B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Isère » complétée ou non du nom de l'unité géographique « balmes dauphinoise » ou « coteaux du Grésivaudan » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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 – Mesures transitoires

Par dérogation au point 5, les vignes plantées en cabernet sauvignon N, merlot N, aligoté B, gamay chaudenay et gamay de bouze à la date d'homologation du présent cahier des charges pourront continuer à être revendiquées en IGP « Isère » complétée ou non du nom des unités géographiques plus petites définies au point 2 pendant un délai de vingt cinq ans.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique, qui occupe les territoire du département de l'Isère, se situe dans le quart sud-est de la France, dans la région Rhône-Alpes. La partie orientale s'étend sur le massif alpin, tandis que la partie occidentale, atteignant la vallée du Rhône, est formée de collines d'altitude plus modérée.

La partie alpine est constituée de massifs dont les altitudes dépassent 2000 mètres, séparées par de larges vallées. Les massifs les plus occidentaux sont de nature calcaire (Chartreuse, Vercors, Dévoluy) tandis que ceux plus à l'est sont granitiques (Belledonne, Ecrins). Les vallées, sculptées par les glaciers du Quaternaire, sont larges et profondes, souvent à fond plat. Elles sont empâtées de moraines glaciaires et parfois de sédiments lacustres.

Entre les Alpes et la vallée du Rhône, la région collinéenne du Bas-dauphiné possède un substrat de molasse tertiaire (grès issus de l'érosion alpine) partiellement masqué par d'importantes formations morainiques quaternaires organisées en cordons formant des collines allongées (700 mètres à l'est, 300 mètres à l'ouest) et de larges plaines marécageuses. Au nord, l'île Crémieu est un plateau calcaire surélevé (400 à 450 mètres) dont les versants sont dégagés des moraines.

Les formations morainiques sont particulièrement développées dans la zone. Bien que souvent très caillouteuses, elles sont généralement très argileuses en profondeur et de ce fait imperméables. Les sols y sont argileux et acides. Aux abords des massifs alpins calcaires, le vignoble se développe sur des éboulis calcaires donnant des sols pauvres mais bien drainés.

L'Isère présente un climat océanique à influences montagnardes pour la partie est et méditerranéennes dans la plaine. La pluviométrie annuelle se situe autour de 900 millimètres et l'ensoleillement est d'environ 2050 heures par an. La température moyenne annuelle est de près de 12 °C à Grenoble, mais les amplitudes thermiques journalières et annuelles sont contrastées. Le début de cycle de pousse de la vigne est tardif mais est largement compensé par les chaleurs estivales. La région est assez ventée. La « bise » (vent du nord) et le « vent du midi » sont les vents dominants de la région. La pluviométrie annuelle se situe autour de 900 mm et le nombre d'heures d'ensoleillement est de 2050 heures par an.

Le vignoble est implanté dans des sites présentant des conditions climatiques et topographiques les plus favorables. Le vignoble de l'Isère se présente ainsi sous forme de petits îlots géographiques bien séparés par des secteurs inaptes à la viticulture, tels les massifs alpins ou les vallées marécageuses du Bas Dauphiné. Deux de ces régions bénéficient d'une mention géographique :

- La vallée glaciaire du Grésivaudan est située entre les massifs de la Chartreuse, de Belledonne, et du Vercors. Le vignoble s'est développé sur leurs contreforts avec une exposition principale sud-est. La situation assure un bon ensoleillement qui en été donne des journées parmi les plus chaudes de France (Grenoble) et des nuits fraîches (fraîcheur qui descend des massifs). Les substrats rencontrés sont majoritairement constitués de terrasses glaciaires et d'éboulis argilo-calcaires très filtrants.
- Au nord de La Tour-du-Pin, entre l'île Crémieu et la vallée du Rhône, la région des Balmes dauphinoises est formée d'une série de vallons parallèles orientés d'est en ouest. Les coteaux exposés au sud bénéficient d'un micro-climat très chaud. Les substrats d'origine morainique donnent des sols siliceux sablo limoneux, graveleux ou à galets.

8.2 – Spécificité du produit

Dans les années 1850, il y avait environ 33 000 ha de vignes en Isère, plantées avec de nombreux cépages autochtones dont certains sont encore cultivés aujourd'hui.

Dans les années 1930, quatre caves coopératives ont été construites d'une capacité de 12.000 hl permettant ainsi le développement des volumes produits.

Les viticulteurs s'attachent à produire des vins de qualité. La commercialisation en est assurée dans les villes de Lyon, de Grenoble ainsi que dans leurs alentours offrant ainsi des débouchés assurés pour la consommation de leurs produits.

Les vins blancs, rosés ou rouges peuvent être issus d'un seul cépage ou faire l'objet d'assemblage.

La production principale reste le vin blanc avec 65% des volumes. Les vins sont destinés à être consommés jeunes à l'exception de certains vins rouges tanniques et de rares vins blancs liquoreux.

En 2009, la production annuelle est d'environ 3 000 hl. Mais l'IGP « Isère » poursuit son développement, facilité par l'afflux des touristes dans les stations voisines de montagne.

Les vins blancs sont majoritairement secs, frais et présentent une grande finesse aromatique. Lorsque les conditions climatiques le permettent, les vigneronns élaborent des vins liquoreux, issus de raisins récoltés à surmaturité. Les vins rouges sont fruités mais leur structure leur assure un bon potentiel de garde.

Dans le secteur du Grésivaudan, les vins blancs sont marqués par une nette minéralité et des arômes de fleur blanche et d'agrumes. La palette aromatique des vins rouges peut s'élargir suivant les cépages passant par des notes épicées, avec une structure tannique importante.

Dans le secteur des Balmes Dauphinoises, les vins blancs arborent une belle rondeur permettant une dégustation rapide après leur vinification et leur mise en bouteille. Avec un potentiel de garde moyen, ils conservent un bon équilibre gras/acidité. Les vins rouges, souvent très colorés, sont quant à eux plus délicats et sont de préférence à déguster dans leur jeunesse. Néanmoins, ils peuvent aussi être des vins de garde.

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

Du fait d'un climat abondamment et régulièrement arrosé, les vigneronns de l'Isère ont su profiter du relief complexe de la zone pour identifier de nombreux sites favorables à la viticulture. Les formations morainiques très largement présentes sur la zone donnent de bons sites viticoles dès que la pente est suffisante pour assurer un drainage efficace des sols argileux.

La relative rudesse du climat hivernal est compensée par le caractère méditerranéen du climat de la belle saison. Ces caractéristiques permettent aux vigneronns d'obtenir des vendanges de belle maturité qui

confèrent aux vins blancs et aux vins rosés une souplesse équilibrant leur fraîcheur naturelle et aux vins rouges, une structure tannique robuste et une couleur dense. Les arrières saisons chaudes et ensoleillées autorisent la surmaturation des raisins et la production de vins liquoreux

Le nombre notable de cépages autochtones témoigne de l'ancienneté des savoir-faire locaux. Il permet par ailleurs de tirer parti de la relative diversité des sols de la région, tout en étant adaptés au climat local.

La diversité climatique, topographique, et pédologique des situations a conduit les viticulteurs de l'Isère à distinguer au sein de la zone deux mentions géographiques complémentaires, les « Balmes Dauphinoises » et les « Coteaux du Grésivaudan ».

- Dans le secteur du Grésivaudan, la grande amplitude thermique due à l'influence montagnarde permet d'élaborer des vins blancs marqués par une minéralité et des arômes d'une grande finesse. La palette aromatique des vins rouges peut s'élargir suivant les cépages passant par des notes épicées, avec une structure tannique importante.

- Dans le secteur des Balmes Dauphinoises, le climat septentrional préalpin marqué par la chaleur estivale, associé à une pluviométrie moyenne induit un cycle végétatif assez court typique du Dauphiné. Il en résulte une maturité poussée qui se marque dans les vins blancs par une rondeur notable et une acidité discrète tandis que les vins rouges en héritent une forte densité de couleur et des tannins souples. Ces vins sont de ce fait appréciés dans leur jeunesse. Néanmoins, ils peuvent aussi être des vins de garde.

Les différences organoleptiques relevées dans les vins traduisent l'importance du choix des sites viticoles par les vigneron pour obtenir l'expression finale souhaitée dans leurs produits. Le soin apporté à la sélection de ces sites a conduit à tirer le meilleur profit d'un milieu naturel aux fortes contraintes climatiques mais a été générateur de produits particuliers.

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, SO2T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et 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)
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.