CAHIER DES CHARGES
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« MAURES »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« MAURES »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Maures », initialement reconnue Vin de Pays des Maures par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

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

3-1 Types de produit

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

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

3-2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rosés (68% des volumes produits) présentent généralement une couleur pâle et sont marqués principalement par des arômes vifs et fruités, variant selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Dans la zone des Maures sont aussi produits des vins rouges (25 % de la production) aux profils plutôt charnus et tanniques, campés sur une bonne structure.

Les vins blancs, quantitativement minoritaires (7 % de la production), sont agréablement aromatiques et ronds. Le cépage vermentino B, localement appelé « rolle » est souvent présent voire majoritaire dans les assemblages.

Les vins mousseux de qualité sont très élégants et majoritairement élaborés en rosé. Ils révèlent soit des arômes de fruits, soit des arômes floraux et sont caractérisés en bouche par leur rondeur.

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 « Maures » sont réalisées sur les ~~territoires suivants~~ **communes suivantes** du département du Var **selon le code officiel géographique de l'année 2020** :

~~- l'ensemble des communes des cantons de Collobrières, La Crau, Cuers, Fréjus, Grimaud, Hyères-est, Hyères-ouest, Le Luc, Le Muy, Saint-Raphaël et Saint-Tropez.~~

- ~~les communes de Les Arcs, Callas, La Farlède, Flassans-sur-Issole, Gonfaron, Pignans, Saint- Paul-en-Forêt, Seillans et Tanneron~~.

Les Adrets-de-l'Estérel, Les Arcs, Bagnols-en-Foret, Besse-sur-Issole, Bormes les Mimosas, Cabasse, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carnoules, Carqueiranne, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, La Farlède, Flassans-sur-Issole, Fréjus, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, Le Lavandou, La Londe, Le Luc, Les Mayons, La Môle, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Le Plan de la Tour, Puget-sur-Argens, Puget-ville, Ramatuelle, Rayol-Canadel-sur-Mer, Roquebrune-sur-Argens, Sainte-Maxime, Saint- Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Seillans, Tanneron, Le Thoronet.

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 « Maures» est constituée par les ~~arrondissements de Brignoles, de Draguignan et de Toulon hormis les communes listées au 4.1 ainsi que par les territoires des arrondissements suivants~~ **communes suivantes selon le code officiel géographique de l'année 2020**:

Dans le département du Var :

Aiguines, Ampus, Artignosc sur Verdon, Artigues, Aups, Bandol, Bargemon, Barjols, La Bastide, Baudinard sur Verdon, Bauduen, Le Beausset, Belgentier, Le Bourguet, Bras, Brenon, Brignoles, Brue-Auriac, La Cadière d'Azur, Callian, Camps-la-Source, Le Castellet, La Celle, Châteaudouble, Chateauvert, Châteauvieux, Claviers, Comps-sur-Artuby, Correns, Cotignac, Draguignan, Entrecasteaux, Esparron, Evenos, Fayence, Figanières, Flayosc, Forcalqueiret, Fox-Amphoux, La Garde, Gareoult, Ginasservis, Lorgues, La Martre, Mazaugues, Méounes-les-Montrieux, Moissac-Bellevue, Mons, Montauroux, Montferrat, Montfort-sur-Argens, Montmeyan, La Motte, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Régusse, Le Revest, Rians, Riboux, Rocbaron,La Roque-Esclapon, La Roquebrussane, Rougiers, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr du Var, Saint Julien, Saint-Mandrier sur Mer, Saint-Martin-de-Pallières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Salernes, Les Salles-sur-Verdon, Sanary-sur-Mer, Seillon-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Sillans-la-Cascade, Six-Fours-Les-Plages, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, Taradeau, Tavernes, Toulon, Tourrettes, Tourtour, Tourves, Trans-en-Provence, Trigance, Le Val, La Valette du Var, Varages, La Verdiere, Vérignon, Vidauban, Villecroze, Vinon-sur-Verdon, Vins-sur-Caramy.

~~**A l'est en limite avec le département des Alpes-Maritimes : arrondissement de Grasse**~~

A l'est, en limite avec le département des Alpes-Maritimes sur les communes suivantes : Aiglun, Amirat, Andon, Antibes, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Bézaudun-les-Alpes, Biot, Bouyon, Briançonnet, Le Broc, Cabris, Cagnes-sur-Mer , Caille, Cannes, Le Cannet, Carros, Caussols, Châteauneuf-Grasse, Cipières, La Colle-sur-Loup, Collongues, Conségudes, Courmes , Coursegoules, Escragnolles, Les Ferres, Gars, Gattières, La Gaude, Gourdon, Grasse, Gréolières, Mandelieu-la-Napoule, Le Mas, Mouans-Sartoux, Mougins, Les Mujouls, Opio, Pégomas, Peymeinade, Roquefort-les-Pins, La Roque-en-Provence, La Roquette-sur-Siagne, Le Rouret, Saint-Auban, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Paul-de-Vence, Saint-Vallier-de-Thiey, Sallagriffon, Séranon, Spéracèdes, Théoule-sur-Mer, Le Tignet, Tourrettes-sur-Loup, Valbonne, Valderoure, Vallauris, Vence, Villeneuve-Loubet.

~~**A l'ouest en limite avec le département des Bouches-du-Rhône :arrondissement d'Aix-en-Provence et de Marseille**~~

A l'ouest, en limite avec le département des Bouches-du-Rhône sur les communes suivantes : Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaurecueil, Belcodène, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Éguilles, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gréasque, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marseille, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Puyloubier, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset , Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Savournin, Salon-de-Provence, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues.

~~**A l'ouest nord-ouest, en limite avec le département de Vaucluse : arrondissement de Apt :**~~

A l'ouest nord-ouest, en limite avec le département de Vaucluse sur les communes suivantes : Ansouis, Apt, Auribeau, La Bastide-des-Jourdans , La Bastidonne, Beaumettes, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caseneuve, Castellet-en-Luberon, Cavaillon, Cheval-Blanc, Cucuron, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, Joucas, Lacoste, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Sivergues, Taillades, La Tour-d'Aigues, Viens, Villars, Villelaure, Vitrolles-en-Lubéron.

~~**Au nord, en limite avec le département des Alpes de Haute-Provence : arrondissements de Forcalquier, de Digne, de Castellane :**~~

Au nord, en limite avec le département des Alpes de Haute-Provence sur les communes suivantes :

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Allons, Allos, Angles, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Authon, Auzet, Banon, Barles, Barras, Barrême, Bayons, Beaujeu, Beauvezer, Bellaffaire, Bevons, Beynes, Blieux, Bras-d'Asse, Braux, La Brillanne, Brunet, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Castellet-lès-Sausses, Céreste, Le Chaffaut-Saint-Jurson, Champtercier, Château-Arnoux-Saint-Auban, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Chaudon-Norante, Clamensane , Claret , Clumanc , Colmars, Corbières-en-Provence, Cruis, Curbans, Curel, Dauphin , Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrepierres, Entrevaux, Entrevennes, L'Escale, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Faucon-du-Caire, Fontienne, Forcalquier, Le Fugeret, Ganagobie , La Garde, Gigors, Gréoux-les-Bains, Hautes-Duyes, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardiers, Limans,

Lurs, Majastres, Mallefougasse-Augès, Malijai, Mallemoisson, Mane, Manosque, Marcoux, Méailles, Les Mées, Melve, Mézel, Mirabeau, Mison, Montagnac-Montpezat, Montclar, Montfort, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, Oppedette, Oraison, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Peyruis, Piégut, Pierrerue, Pierrevert, Prads-Haute-Bléone, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Roumoules, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Martin-lès-Seyne, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Pierre, Sainte-Tulle , Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sausses, Selonnet, Senez , Seyne, Sigonce, Sigoyer, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Soleilhas, Sourribes, Tartonne, Thèze, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Vachères, Val-de-Chalvagne, Valavoire, Valbelle , Valensole, Valernes, Vaumeilh, Venterol, Verdaches, Vergons, Le Vernet, Villars-Colmars, Villemus, Villeneuve, Volonne, Volx.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures » sont produits à partir de l'ensemble des cépages figurant dans la liste suivante :

Agiorgitiko N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon B, aramon G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, **assyrtiko B**, **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, **floréal 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, gros vert B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, **lilaro N**, 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, **moschofilero Rs**, 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, **nero d'avola 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 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**, sauvignac 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, **verdejo B**, verdesse B, vermentino B, **vidoc N**, villard blanc B, villard noir N, ~~et~~ viognier B, **voltis B, xinomavro N et xarello B**.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 105 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 du rendement de production des vins.

7 - Lien avec la zone géographique

7-1-Spécificité de la zone géographique

La zone géographique couvre un ensemble de 42 communes du département du Var au sud-est de la France en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Elle s'articule autour du massif cristallin des Maures, composante essentielle, avec le Tanneron et l'Estérel, de la Provence cristalline.

S'étirant d'ouest en est, depuis l'agglomération Toulonnaise jusqu'à la plaine de Fréjus, la zone géographique est délimitée à l'ouest par le Gapeau (petit fleuve côtier) et par le Réal Martin (petit affluent), à l'est par le fleuve Argens (plaine de Fréjus), et par la Méditerranée au sud. Un sillon étroit (dépression permienne), où coule l'Aille (affluent de l'Argens), prolongé au nord-est par la plaine des Maures (Le Cannet, Le Luc, Gonfaron) marque la limite nord. Les îles d'Hyères et la presqu'île de Giens appartiennent à cette zone géographique.

Cette zone présente donc une unité géographique certaine marquée principalement par le massif des Maures et par la dépression permienne qui le borde sur son versant nord. Le massif cristallin (hercynien) offre de nombreuses lignes de relief alignées est-ouest, caractérisées par des coteaux parfaitement ensoleillés, propices à l'implantation de la vigne.

La dépression permienne enveloppe le massif des Maures à l'ouest, au nord et nord-est. Elle offre le paysage d'une plaine vallonnée dont le soubassement est constitué de grés et argilites de couleur rouge violine caractéristique, résidus d'une intense érosion lithique des sols recouvrant le massif des Maures, à la fin de l'ère primaire. Sur ces sols permiens, souvent recouverts par des apports alluviaux et colluviaux, est implanté le vignoble.

Le climat est typiquement méditerranéen, avec une pluviométrie moyenne de l'ordre de 900 mm/an très inégalement distribuée au cours de l'année, surtout concentrée sur l'automne et à l'intersaison entre hiver et printemps. L'élévation de la température est progressive et la chaleur s'installe durablement de mai à septembre, avec des températures maximales caniculaires en période estivale. Les risques de gelées printanières sont limités à quelques vallées étroites situées en hauteur. L'ensoleillement est très important, la zone recevant jusqu'à 3 000 heures de soleil par an. Le Mistral, vent violent, froid, du nord et le vent d'est sont dominants. Ce sont autant de paramètres favorables au bon déroulement du cycle de la vigne. L'incidence cumulée de l'ensoleillement important, des températures élevées mais modulées par l'influence de la mer et des régimes venteux dominés par le Mistral, permettent de maintenir généralement un parfait état sanitaire.

7-2 - Spécificité du Produit

Dans la zone de production de l'indication géographique protégée « Maures », le vignoble couvre environ 15 800 ha toutes productions confondues, ce qui représente la moitié environ du potentiel varois (32.000 ha).

Les principaux cépages implantés sont le grenache N (4.400 ha), le cinsaut N (2.900 ha), la syrah N (2.200 ha) et le carignan N (1.800 ha). Avec une telle configuration variétale, il est naturel que le vignoble soit dédié majoritairement à la production de vins rosés.

Actuellement, le vignoble affecté à la production de l'IGP « Maures » représente environ 1 300 ha, les vins étant élaborés par 19 caves coopératives et 124 domaines.

De sa reconnaissance en 1982 jusqu'à à nos jours, le Vin de Pays des Maures n'a cessé de développer son volume d'offre et a, sur la période récente (récoltes 2007-2008-2009), stabilisé sa production revendiquée aux environs de 60.000 hl.

La forte proportion des vins rosés (environ 68% des volumes) est caractéristique de l'orientation qualitative choisie dans la région pour l'ensemble de son offre.

L'option majoritaire prise par cette filière pour la vinification de ces vins rosés est la technique du pressurage direct qui consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées. Le jus clair obtenu fermente ensuite à basse température (16°-18 °), pour préserver les arômes primaires. Les vins sont vifs et fruités avec des couleurs rose pâle.

L'autre technique utilisée est la saignée après macération pelliculaire (moût maintenu rafraîchi, pendant 8h à 24h), technique qui permet d'obtenir des vins rosés aux couleurs et structures plus soutenues.

Mais la zone des Maures est aussi productrice de vins rouges (25 % de la production) plutôt charnus et tanniques, et de vins blancs (7 % de la production) dans l'élaboration desquels le cépage vermentino B, localement appelé rolle, est souvent majoritaire.

Dans la zone de production concernée sont aussi élaborés des vins mousseux. Il s'agit d'une production traditionnelle qui représente environ un million de bouteilles par an assurée par une cinquantaine d'opérateurs (producteurs, élaborateurs, metteurs en marché). L'une des principales caractéristiques des vins mousseux de qualité de l'indication géographique protégée « Maures » est d'être élaborés à partir de cépages locaux et d'être majoritairement des vins rosés. Ces vins effervescents présentent des profils organoleptiques très proches de ceux des vins tranquilles. Ils sont gustativement très fruités et floraux et offrent une belle rondeur qui rappelle les caractéristiques des vins rosés tranquilles.

Ces caractéristiques organoleptiques (arômes floraux et fruités associés à une belle rondeur) permettent de distinguer les vins effervescents élaborés dans la zone géographique Maures de ceux élaborés dans les autres régions françaises.

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

La zone géographique est caractérisée par ses sols bien aérés mais pauvres qui favorisent des productions limitées traduites par des niveaux de rendement faibles garants de la qualité de cette production.

Associés au climat permettant une maturation exceptionnelle dans des conditions particulièrement saines, le savoir-faire des viticulteurs, transmis depuis de nombreuses générations, permet d'atteindre le principal objectif qui est de produire des vins de qualité optimale et régulière.

La réputation de la Provence n'est plus à faire en matière de vins rosés, cette région étant leader mondial pour la production des vins de cette couleur.

Les producteurs de l'indication géographique protégée « Maures » tirent bien évidemment les bénéfices de cette notoriété puisqu'ils sont implantés au cœur de cette « Provence rosée ».

Il faut cependant prendre en compte les efforts consentis pour doter les entreprises des technologies nécessaires à la production et à l'élaboration de vins adaptés aux goûts des consommateurs. Les efforts réalisés par les producteurs sur la couleur de ces vins sont significatifs.

Ainsi, au début des années 2000, les professionnels varois dont ceux de la zone des Maures ont participé financièrement à la création d'un centre national de recherche et d'expérimentation dédié au vin rosé (installé à Vidauban dans le Var), dont les travaux sont diffusés aux fins de développer de manière opérationnelle une production toujours plus qualitative. Il est ainsi assez remarquable de relever que, depuis plus de 25 ans (création en 1982), les Vins de Pays des Maures n'ont fait que se développer grâce notamment au marché local. La partie littorale de la zone de production « Maures » étant très touristique (Saint-Tropez, Sainte-Maxime, Fréjus, Saint Raphaël, etc.), elle constitue une zone de consommation importante ce qui permet ainsi aux communes et villages vignerons plus éloignés de pouvoir bénéficier de ces retombées économiques indispensables à leur maintien et à leur développement. Des structures coopératives très anciennes (les premières coopératives datent du début du XXème siècle) et très dynamiques utilisent au point de vue commercial cette situation exceptionnelle liée au tourisme.

Il convient de rappeler que le maintien de la viticulture dans cette zone est une réponse adaptée à la lutte contre la fragilité de la région face aux incendies. Tout en contribuant à la qualité paysagère des sites, la vigne offre des coupures vertes jouant le rôle de pare feu.

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 ».

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	documentaire
Rendement	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). Contrôle organoleptique spécifique pour les primeurs	Examen organoleptique systématique interne avant conditionnement et commercialisation pour les ventes vrac (à la production). Examen organoleptique par sondage au stade du conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs.

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-~~sous-Bois~~ cedex
Tél: 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.~~

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