

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES RELATIVES AUX VINS ET AUX CIDRES	
VINS MOUSSEUX DE QUALITE	
MODIFICATION DE CAHIERS DES CHARGES	
I.G.P. « Coteaux de l'Ain », I.G.P. « Vin des Allobroges », I.G.P. « Coteaux de l'Auxois », I.G.P. « Comté Tolosan », I.G.P. « Pays d'Oc »	
Lancement de la procédure nationale d'opposition	
2017 – 206	Date:27 avril 2017

1- CONTEXTE

Les trente-six arrêtés pris en octobre et novembre 2011 par le ministère de l'agriculture, homologuant les cahiers des charges de vins à indication géographique protégée pouvant élaborer des vins mousseux et mousseux de qualité ont été portés devant le Conseil d'Etat après saisie de la fédération nationale des producteurs et élaborateurs de crémant. Trente-trois cahiers des charges ont fait l'objet d'une décision d'annulation pour défaut d'antériorité et/ou défaut de démonstration du lien à l'origine.

Le Conseil d'Etat a estimé que les arrêtés relatifs aux IGP Var, Maures et Hautes-Alpes étaient conformes, au regard à la fois de l'antériorité de la production et du lien avec une zone géographique. Ces validations sont importantes puisqu'elles confirment que sous certaines conditions, il est possible de développer en IGP une gamme de « vins mousseux/vins mousseux de qualité ».

Plusieurs dénominations se sont exprimées pour réintégrer ces dispositions en vins mousseux de qualité dans leur cahier des charges de façon à consolider leur production. Les cahiers des charges de ces IGP ont fait l'objet d'une nouvelle homologation fin 2015 :

- IGP dont les dispositions « vins mousseux de qualité » avaient été annulées pour défaut du lien à l'origine : « Comté Tolosan », « Coteaux de l'Auxois », « Coteaux de Tannay », « Côtes de la Charité », « Pays d'Oc », « Vin des Allobroges ».
- IGP dont les dispositions « vins mousseux de qualité » avaient été annulées pour défaut d'antériorité : « Coteaux de l'Ain », « Méditerranée ».

La requérante, déjà à l'origine du premier contentieux ayant conduit aux annulations précitées, a saisi le Conseil d'Etat pour demander l'annulation des arrêtés des huit IGP concernées. Une nouvelle audience s'est déroulée au Conseil d'Etat le 30 novembre 2016.

Le 14 décembre 2016, le Conseil d'Etat a annulé les dispositions relatives aux vins mousseux de qualité des arrêtés homologuant les IGP Coteaux de l'Ain, Vin des Allobroges, Coteaux de l'Auxois, Côtes de la Charité, Coteaux de Tannay, Pays d'Oc pour défaut d'antériorité alors que les dispositions de l'arrêté homologuant l'IGP Comté Tolosan ont été annulées pour défaut de lien entre l'aire géographique et la production de vins mousseux.

Pour le seul arrêté « Méditerranée », le Conseil d'Etat a estimé « qu'une production de vins mousseux dans l'aire de l'IGP Méditerranée est attestée depuis le début du 20ème siècle et que, depuis cette date, l'antériorité de cet usage viticole est continue ».

2. DEMANDES D'EXAMEN ADRESSÉES A L'INAO

Suite à la décision du Conseil d'Etat prononçant en décembre 2016 l'annulation des dispositions relatives aux vins mousseux de qualité dans les cahiers des charges des IGP Comté Tolosan, Pays d'Oc, Coteaux de l'Auxois, Côtes de la Charité, Coteaux de Tannay, Vin des Allobroges, Coteaux de l'Ain, il a été souhaité que les ODG concernés puissent retravailler leur cahier des charges rapidement sur les deux axes en cause (défaut de preuves d'antériorité et de lien à l'origine) afin de pouvoir proposer un cahier des charges modifié dans des délais permettant d'assurer une continuité de production. En marge de la commission permanente du 24 janvier 2017, un groupe de travail associant les ODG concernés, les services de l'INAO ainsi que les ministères de tutelle, a été constitué dans cet objectif.

Après avoir examiné le détail des décisions du Conseil d'Etat pour chaque IGP, l'objectif du groupe de travail était d'analyser la pertinence des argumentaires rédigés, des pièces justificatives et des éléments de preuve d'antériorité que chaque ODG pouvait rassembler. Il a été rappelé que ces éléments doivent également permettre d'enrichir le descriptif du lien à l'origine.

Les IGP « Côtes de la Charité » et « Coteaux de Tannay » ne souhaitent pas renouveler à ce stade, leur demande de reconnaissance en vins mousseux de qualité.

Pour les cinq IGP Comté Tolosan, Pays d'Oc, Coteaux de l'Auxois, Vin des Allobroges, Coteaux de l'Ain, des éléments sur la production et la transformation en vins mousseux sur la zone géographique, souvent antérieures à 2011, ont pu être collectés. Ils prennent généralement la forme de références historiques, de publications et d'articles de presse datés, de listes de producteurs répertoriés, d'étiquettes, de déclarations de récolte, de factures de transformation à façon... Ces éléments ont permis d'étayer la rédaction et le développement du lien à l'origine. Ils ont été matérialisés dans un dossier à part, qui permettra de corroborer les éléments présentés dans le lien.

Le lien causal a également été enrichi pour bien décrire la spécificité d'une production de vins mousseux mettant en avant des produits élaborés à partir de cépages choisis en fonction de la nature du sol, de la proximité de reliefs, de l'influence du climat et vinifiés selon un savoir faire...

Le travail de recueil de preuves et d'argumentation réalisé par les ODG des IGP Pays d'Oc, Comté Tolosan, Vin des Allobroges, Coteaux de l'Ain apparaissent suffisamment solides. Les éléments de preuve apportés par l'ODG Coteaux de l'Auxois ainsi que le travail de rédaction du lien à l'origine doivent être encore complétés.

L'objectif partagé, dans cette nouvelle étape de présentation des cahiers des charges, est de pouvoir valider les dossiers les mieux argumentés lors du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 27 avril 2017.

Les cahiers des charges modifiés sont détaillés en annexe. Les modifications apparaissent en mode « gras-souligné » pour les mentions ajoutées et en mode « barré » pour les éléments supprimés. Ils sont accompagnés d'un état récapitulatif des éléments de preuve rassemblés par les différents ODG.

Les membres du comité national sont invités à :

- **prendre connaissance des décisions du Conseil d'Etat concernant le contentieux sur les dispositions relatives à la production de vins mousseux et vins mousseux de qualité figurant dans les cahiers des charges de vins à indication géographique protégée;**
- **se prononcer sur le lancement de la procédure nationale d'opposition pour les cahiers des charges modifiés des IGP « Comté Tolosan », « Coteaux de l'Ain », « Coteaux de l'Auxois », « Pays d'Oc », « Vin des Allobroges ».**
- **se prononcer, en absence d'opposition, sur l'homologation des cahiers des charges modifiés et sur la transmission aux services de la Commission européenne des demandes de modification des cahiers des charges des IGP « Comté Tolosan », « Coteaux de l'Ain », « Coteaux de l'Auxois », « Pays d'Oc », « Vin des Allobroges ».**

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« COMTÉ TOLOSAN »

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 « Comté Tolosan », initialement reconnue vin de pays du « Comté Tolosan » par le décret du 6 avril 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

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

- « Bigorre »
- « Coteaux et Terrasses de Montauban »
- « Pyrénées Atlantiques »
- « Tarn et Garonne »
- « Haute-Garonne »
- « Cantal »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs ; aux vins mousseux de qualité **rouges**, rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 % vol. pour les vins blancs et de 10 % vol. pour les vins rouges et rosés.

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

- 12,24 meq/l (0,60 g/l en acide sulfurique), pour les vins blancs et rosés, contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose),
- 15,30 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique), pour les vins rouges, et les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose).

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

- 15,30 meq/l (0,75 g/l H₂SO₄) pour les vins rouges
- 12,24 meq/l (0,60 g/l H₂SO₄) pour les vins blancs et rosés

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

- 150 mg/l pour les vins rouges, ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l (Glucose + Fructose) ;
- 175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l (Glucose + Fructose) ;
- 200 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l (Glucose + Fructose).

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges de couleur **pourpre à grenat plus ou moins soutenue**, sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités. Les tanins ronds leur confèrent un caractère léger et gouleyant.

Les vins rosés, **d'un rosé relativement intense**, qualifiés de friands, sont caractérisés par des arômes fruités, associés à de la fraîcheur.

Les vins blancs secs **présentent une couleur jaune soutenue et brillante** et sont des vins aromatiques caractérisés par des arômes floraux et fruités. Les vins blancs avec restes de sucre et les vins de raisins surmûris présentent **des nuances plus orangées** avec des arômes plus évolués de fruits mûrs.

Les vins mousseux de **teinte jaune pâle à citronnée pour les blancs et rosé saumoné à corail pour les vins rosés**, présentent une finesse aromatique **avec des arômes primaires de pomme** et une bonne acidité, donnant en bouche une fraîcheur gustative agréable associée à de fines bulles.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les 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 « Comté Tolosan » sont réalisées dans les départements suivants : Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Bigorre » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département des Hautes-Pyrénées : Castelnau-Rivière-Basse, Maubourguet, Rabastens-de-Bigorre, Vic-Bigorre.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Coteaux et Terrasses de Montauban » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn-et-Garonne :

- Canton de Montauban : Montauban, Léojac, Lamothe-Capdeville.
- Canton de Nègrepelisse : Albiac, Nègrepelisse, Saint-Etienne-de-Tulmont.
- Canton de Monclar-de-Quercy : Génébrières, La Salvetat-Belmontet.
- Canton de Villebrumier : Reyniès, Villebrumier, Varennes, Verlhac-Tescou, Saint-Nauphary, Corbarieu.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Pyrénées Atlantiques » est réalisée sur le territoire du département des Pyrénées-Atlantiques.

La vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Pyrénées Atlantiques » sont réalisées sur le territoire du département des Pyrénées-Atlantiques et les cantons limitrophes suivants: Aire-sur-l'Adour, Amou, Argelès-

Gazost, Aucun, Bordères-sur-l'Echez, Castelnau-Rivière-Basse, Geaune, Hagetmau, Lourdes, Maubourguet, Ossun, Peyrehorade, Pouillon, Riscle, Saint-Martin-de-Seignanx, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint- Vincent-de-Tyrosse et Vic-en-Bigorre.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Tarn et Garonne » sont réalisées sur le territoire du département du Tarn-et-Garonne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Haute Garonne » sont réalisées sur le territoire du département de la Haute-Garonne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Cantal » sont réalisées sur le territoire du département du Cantal.

4.2 - Zone de proximité immédiate

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 « Comté Tolosan » est constituée par les départements limitrophes de la zone géographique suivants : Aude, Corrèze, Dordogne, Gard, Gironde, Haute-Loire, Hérault, Lozère, Puy-de-Dôme et Pyrénées-Orientales.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à la réglementation communautaire et nationale en vigueur.

Les principaux cépages entrant dans l'élaboration des vins de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » sont :

- Pour la production de vins rouges et rosés : cabernet sauvignon N, cabernet franc N, duras N, fer servadou N, gamay N, cot N, merlot N, negrette N, pinot noir N, syrah N et tannat N.
- Pour la production de vins blancs : chardonnay B, chenin B, colombard B, gros manseng B, len de l'el B, mauzac blanc B, muscadelle B, petit manseng B, sauvignon blanc B, sémillon B, ugni blanc B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés 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 au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation

A l'exception des vins revendiquant les mentions «primeur» ou «nouveau», les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée «Comté Tolosan» doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise en consommation.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » s'étend sur 12 départements du Sud-Ouest de la France : Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes- Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne.

L'aire forme un vaste ensemble situé sur le bassin aquitain, bordé par les massifs montagneux des Pyrénées au sud, du Massif Central au nord et à l'est, et par l'Océan Atlantique à l'ouest. Elle regroupe le bassin versant de l'Adour ainsi que le haut bassin de la Garonne. La majorité du vignoble est installé sur les terrains sédimentaires tertiaires du bassin aquitain et sur les alluvions anciennes des terrasses quaternaires déposées par le réseau hydrographique. La situation des vignobles de bordure est plus variée : causses secondaires au nord, terrains primaires ou métamorphiques des contreforts du Massif Central à l'est, et nature géologique complexe des piémonts pyrénéens au sud.

Le climat est de type océanique tempéré, présentant un gradient décroissant d'ouest en est. L'influence océanique, caractérisée par des hivers doux et pluvieux et des étés frais et relativement humides, est dominante sur le secteur ouest. Cette influence océanique, bien que toujours dominante, s'estompe progressivement vers l'est où l'influence méditerranéenne aux étés et débuts d'automne plus chauds et plus secs se fait ressentir, et vers les piémonts montagneux aux températures hivernales continentales plus rigoureuses.

8.2 – Spécificité du produit

Apparue après la conquête romaine, la culture de la vigne se développe véritablement à partir du Xème siècle, sur les terres ecclésiastiques des nombreuses abbayes édifiées sur l'ensemble de la zone. Lieu de convergence des nombreux pèlerins venus des quatre coins de France et d'Europe et se rendant à Saint- Jacques de Compostelle, la région est un lieu de passage et d'échanges privilégiés, probablement à l'origine de l'extraordinaire diversité des cépages qui y sont cultivés.

Durant le moyen-âge, le vignoble se développe, tant pour une consommation locale que pour une commercialisation vers l'Europe du Nord essentiellement, via les ports de Bayonne et de Bordeaux.

A la fin du XIXème siècle, le phylloxéra détruit quasiment tout le vignoble. Sa reconstruction est laborieuse, entravée par les deux guerres mondiales. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre Mondiale que le vignoble est réellement rétabli, grâce au savoir-faire et au dynamisme des viticulteurs. Ces efforts aboutissent à la reconnaissance du vin de pays « Comté Tolosan » par décret du 10 avril 1982.

L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » peut être complétée par le nom d'unités géographiques plus petites : « Bigorre », « Coteaux et Terrasses de Montauban », « Pyrénées Atlantiques », « Tarn-et-Garonne », « Haute-Garonne » et « Cantal ». Ces noms correspondent aux zones de production des anciens vins de pays de département ou de zone.

L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, blancs, aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs ainsi qu'aux vins de raisins surmûris blancs.

~~Certains cépages se prêtent particulièrement bien à la production de vins mousseux, notamment le cot, la syrah et la négrette pour les vins rouges et rosés, le colombar, l'ugni blanc, le sauvignon blanc et le chardonnay pour les vins blancs. Cette production~~

~~existe sur l'aire géographique de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » depuis plusieurs décennies, et concerne plus d'une trentaine d'opérateurs. Les vins mousseux sont caractérisés par une finesse aromatique et une bonne acidité donnant en bouche une fraîcheur gustative agréable associée à de fines bulles.~~

L'utilisation de cépages à fort potentiel de concentration en sucres amène les producteurs à élaborer des vins blancs de raisins surmûris.

En 2008, 168 opérateurs vinificateurs ont déclaré près de 220 000 hl de Comté Tolosan, dont environ la moitié de vin blanc, un quart de vin rosé et un quart de vin rouge.

Une gamme de vins mousseux de qualité s'est développée plus largement depuis le début du XX^{ème} siècle, dans la suite d'une longue tradition régionale de production de vins effervescents.

Les premiers vins effervescents de la zone géographique du Comté Tolosan remontent, selon les archives, à avant le 16^{ème} siècle. La méthode utilisée pour la prise de mousse serait même présente ici bien avant la découverte de Dom Pérignon (env. 1660). En effet les écrits de la commission des antiquités de la ville de Castres ont conclu en disant "nous n'attribuons pas l'invention du vin blanc (mousseux) à Dom Pérignon, pendant l'époque 1668-1695, mais bien avant l'année 1591, puisque la maison rustique de cette époque en fait déjà mention". Auger GAILLARD (1530-1593), poète en langue d'Oc très lié à ce territoire, évoque même les vins de la région en ces termes : « *Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre* » (le vin qui pétille et saute dans le verre). C'est ce vin qui a fait la renommée des vins effervescent du Sud-ouest au début du siècle.

Si ces quelques mots de GAILLARD ne permettent aucun doute sur l'existence de vins mousseux dans le Sud-ouest dès le 16^{ème} siècle, il s'avère que dans le Tarn, la production de vins mousseux de qualité s'est particulièrement développée dès le début des années 1900, avec la création de la première cave coopérative de l'Abbaye St Michel. Dès sa création, cette cave a développé une production de vins effervescents obtenue selon 'la méthode gaillacoise traditionnelle', et a poursuivi son activité jusqu'en 1976.

Lui a succédé, dès 1983, la CUMA des mousseux de Gaillac qui a été créée pour répondre aux besoins de production de la vingtaine de producteurs concernés par la production de mousseux. En 1989, en raison de son développement, cette CUMA devient la coopérative vinicole de l'abbaye Saint Michel. Aujourd'hui, près de 90 000 bouteilles de mousseux rosés sont produites par an, pour le compte d'une vingtaine d'adhérents du Tarn et des départements limitrophes. Dans le Tarn également, la cave coopérative de Labastide de Levis, créée en 1949, élabore des mousseux en méthode ancestrale, depuis sa création, dont 30.000 bouteilles en rosé

Des Landes à l'Aveyron, la quasi-totalité des départements de la zone de production du Comté Tolosan sont également concernés par cette production de mousseux de qualité. C'est même dès l'après-guerre que l'on observe l'élaboration de vins mousseux en méthode traditionnelle dans le département du Gers, majoritairement en blanc. A cette époque, le Château Monluc crée le vin sauvage, effervescent consacré, en outre, à l'élaboration du cocktail Pousse-rapière. De nos jours, ce sont plus de 500 000 bouteilles qui sont produites en effervescent chaque année, par une trentaine de producteurs, dans ce département.

Dans le Lot, dès 1970, la cave coopérative des Côtes d'Olt, commercialise les premiers vins mousseux sous la marque Impenal, produits en cuve close chez un élaborateur en Gironde. D'autres opérateurs lotois produisent également des vins mousseux, dont certains, depuis près de 20 ans, en 100% Malbec, cépage historique de ce département.

Au total, à ce jour, on dénombre en moyenne près de 600 000 bouteilles produites en vins mousseux par an et par au moins 50 producteurs, répartis sur l'ensemble de la zone de production du Comté Tolosan, perpétuant la tradition des vins effervescents dans le Sud-Ouest, vieille de plus d'un millénaire.

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

L'aire géographique de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » offre une grande diversité de situations géo-pédologiques et climatiques où de nombreux cépages trouvent des conditions particulièrement favorables à leur maturité. Conformément au gradient climatique observé sur la zone, les cépages blancs sont prépondérants sur la rive gauche de la Garonne alors que les cépages rouges le sont sur la rive droite de la Garonne.

Ainsi, le berceau de la production des vins blancs est localisé sur le département du Gers, alors que la majorité de la production de vins rouges et rosés se rencontre sur les départements de la Haute-Garonne, du Tarn-et-Garonne, et du Tarn.

Carrefour entre Atlantique et Méditerranée, lieu privilégié de passage et d'échanges, le vignoble régional s'est développé et enrichi au cours de sa longue histoire. Issue d'une grande variété de territoires et de cépages (principalement colombar, ugni blanc, sauvignon blanc, chardonnay, mauzac blanc, muscadelle, len de l'el, gros manseng, petit manseng, sémillon, pour les vins blancs et merlot, gamay, tannat, syrah, fer servadou, duras, cabernet sauvignon et cabernet franc, cot, pinot noir, négrette pour les vins rouges et rosés), l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est le reflet de la diversité et de la richesse des vins du Sud-Ouest.

La vigne est implantée sur des terrains sédimentaires et des alluvions anciennes issus essentiellement de l'érosion des Pyrénées. Ces sols bien drainés par leur structure ou par la pente, sont propices à la production de vins aromatiques à structure légère caractéristiques des vins de l'IGP.

Le climat océanique tempéré de l'ensemble de la zone est propice à la surmaturation des cépages blancs à fort potentiel de concentration en sucres et permet l'élaboration de vins blancs de raisins surmûris aux arômes de fruits mûrs.

L'influence atlantique modère les températures en été et garantit un certain niveau de pluviométrie. ~~Ces conditions climatiques, associées au savoir-faire des vignerons qui ont su développer des pratiques de récoltes plus précoces, sont particulièrement favorables à la production de vins de base de mousseux de qualité avec une bonne acidité et des arômes primaires. Le savoir-faire en matière de production de vins mousseux de qualité s'exprime également par la présence sur la zone de l'IGP Comté Tolosan, depuis plusieurs décennies, de structures spécialisées dans l'élaboration de vins mousseux, permettant la transformation de ces vins de base en vins mousseux aux caractéristiques définies au point 8,2.~~

Le nom de « Comté Tolosan » provient de la capitale régionale Toulouse, capitale des vins du Sud Ouest. Ce fut le deuxième vin de pays régional à être reconnu en France en 1982. Depuis cette reconnaissance, la production a régulièrement augmenté, passant de 15 000 hl en 1990 à 150 000 hl en 2000 pour avoisiner les 220 000 hl en 2008. Cette évolution croissante de la production atteste de la réputation avérée des vins IGP

« Comté Tolosan ». Reconnue par les professionnels et les consommateurs, la qualité des vins « Comté Tolosan » est recherchée. Certaines cuvées de vins tranquilles blancs, rouges et rosés et vins blancs de raisins surmûris sont référencées au guide Hachette des vins (éditions 2009-2010-2011) et obtiennent régulièrement des médailles au Concours général agricole.

Les vins mousseux de qualité, forts de leur tradition géographique séculaire et du savoir-faire artisanal des vignerons de ce territoire, certes étalé, mais néanmoins uniforme de par ses particularités anémologique, pluviométrique et de durée d'ensoleillement (voir ci-dessous), sont qualitatifs, originaux et à forte valeur ajoutée.

Les conditions anémologiques représentent une particularité de la zone, bordée par l'océan Atlantique à l'ouest, les Pyrénées au sud, le Massif Central au nord et proche des influences méditerranéennes à l'est, et son vent d'Aufan qui balaye l'ensemble de la zone et plus, de Narbonne jusqu'à Bordeaux (pendant parfois 9 jours d'affilée), aérant la vigne, les grappes et favorisant la « respiration » cellulaire végétale et l'obtention d'une base à faible degré alcoolique potentiel légèrement acidulée idéale pour la fabrication des mousseux de la zone.

Les conditions de pluviométrie et d'ensoleillement, résultant également des influences

géographique de la zone décrites ci-dessus, permettent la culture de cépages autochtones qui marquent par leur identité aromatique les vins mousseux qui en sont issus. Ainsi, les cépages rouges Cot (Malbec), Duras, Braucon (Fer Sarvadou), Negrette et Tannat notamment, sont conduits de manière optimale, tout comme les cépages blancs historiques de la zone, Colombard, Gros et Petit Manseng, Loin de l'œil (Len de l'el, en langue d'Oc) et Ugni blanc. Ils conservent ainsi une vivacité optimale pour la production de vins mousseux de qualité frais et particulièrement aromatiques.

La combinaison, l'alliance de tous ces éléments, magnifiés par le savoir-faire vigneron dans les techniques d'élaboration et la sélection méthodiques des cépages au fil des décennies aboutit également à un vignoble sain, dans sa globalité, autorisant des récoltes précoces, plus qualitatives pour l'élaboration de vins mousseux de qualité fins, aux arômes primaires de pomme et dont l'effervescence dure après ouverture.

La typicité de ces cépages, ainsi que la qualité du vignoble sont également pour beaucoup dans la belle qualité de couleur des effervescents rosés ou blancs de la zone Comté Tolosan.

Le savoir-faire en matière de production de vins mousseux de qualité s'exprime également par la présence sur la zone de l'IGP Comté Tolosan, depuis plusieurs décennies, de structures spécialisées dans l'élaboration de vins mousseux par transformation de vins tranquilles, base de la production des effervescents de l'IGP.

Deux techniques de prise de mousse sont rencontrées sur la zone géographique de Comté Tolosan : la méthode ancestrale, mais surtout la méthode traditionnelle. La première des deux méthodes ne faisant pas intervenir de seconde fermentation en bouteille. Les vins présentent un degré d'alcool peu élevé, du fait d'une récolte plutôt précoce présentant un faible degré alcoolique potentiel, et autorisent une consommation apéritive pour les deux couleurs, également même en cocktails. Les vins effervescents sont donc liés de façon intrinsèque au Comté Tolosan, avec une production significative à forte valeur ajoutée s'exportant largement au-delà des frontières européennes, autour du monde. Ces vins sont également très appréciés sur la zone géographique du Comté Tolosan, grâce au développement important de l'oenotourisme régional. Ce succès n'est possible que grâce au savoir-faire séculaire des artisans vignerons du Sud-Ouest, ainsi qu'à leur « faire-savoir », par la transmission des techniques traditionnelles à leurs successeurs.

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 ».

L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

Le nom d'une unité géographique plus petite, quand elle a été revendiquée, doit obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit, dans le même champ visuel que l'indication géographique protégée « Comté Tolosan ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus petite doivent être au moins deux fois supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan ».

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	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T, acide malique pour les vins rouges hors primeur ou nouveau, surpression pour les vins mousseux)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs et des vins mono-	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est QUALISUD, 15 avenue de Bayonne - 40500 ST SEVER

TÉL. : 05 58 06 15 21 - FAX : 05 58 75 13 36

QUALISUD est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme **NF EN ISO/CEI 17065** ~~NF EN 45011~~.

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

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. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

FRIGP

Sud-Ouest

FEDERATION REGIONALE DES VINS IGP
DU SUD-OUEST

Dossier Comté Tolosan Mousseux – Avril 2017

TABLE DES MATIERES

Annexe 1 sur les techniques d'élaboration

- Schéma méthode ancestrale, utilisé à la cave de l'Abbaye St Michel
- Descriptif Méthode traditionnelle, utilisé par le Château Monluc, à St Puy (32)

Annexe 2 sur l'antériorité

- Extrait 'Le Vignoble de Gaillac' par Jean Riol : création de la cave de l'Abbaye St Michel en 1903
- Extrait 'Gaillac des origines à nos jours' : en 1804, la production de vins mousseux est exprimée dans le sud-ouest
- Plaquette du Vin Sauvage en 1957, effervescent produit par Chateau Monluc (32)
- Enregistrement marque Impernal par Côtes d'Olt en 1969, et photo de la cuvée mousseux Impernal, en cuve close.

Annexe 3 sur la production

- **Tableau producteurs de mousseux identifiés sur la zone du Comté Tolosan** (production en VSIG et IGP entre 2001 et 2012), issu du fichier client d'un élaborateur de mousseux en Gironde (pour le Gers) « Société CELENE (ex BALLARIN) », de celui de la cave de l'Abbaye St Michel, des recherches effectuées sur la production de mousseux en région :
- **Gers** : Château Monluc (production 400.000 bouteilles de mousseux Vin Sauvage, production régulière depuis 1950) + article 'Les Echos' de 2001,
- **Gers** : Fiches techniques Domaine de Pellehaut (production depuis 2009, de 20.000 bouteilles mousseux blanc + 20.000 bouteilles mousseux rosé)
- **Gers** : Le Moustillant de Gilles Tessier, producteur à Gondrin
- **Gers** : Article de presse de 2011, montrant le développement de cette production chez plusieurs producteurs
- **Tarn** : Historique cave Abbaye St michel (élaborateur de mousseux) + article de presse
- **Tarn** : Cave de Labastide (élaborateur de mousseux depuis la création de la cave en 1949 + producteur de 30.000 bouteilles de rosé effervescent)
- **Tarn** : Vignes de Garbasses (production de 2500 bouteilles de mousseux en blanc et rosé, depuis 2006) – Factures élaboration CUMA mousseux depuis 2007 - Tarif de 2012 (montrant des cuvées de 2010 en mousseux) et fiche produit Marginale en 100% muscadelle
- **Tarn et Garonne** : Prêt en bulles de Château St Louis (déposé en 2006, production en progression de 3000 bouteilles environ)

- **Haute Garonne** : Colombulle de Château la Colombière (3.400 bouteilles depuis 2012) + article de presse
- **Lot** : Cotes d'Olt, photo cuvée Impernal, créée en 1969
- **Lot** : Clos Triguedina - Bul's en rosé Comté Tolosan (production depuis 2006 de 5 à 6000 bouteilles de mousseux rosé par an) + avis Gault et Millau sur le guide 2011 (signalé autre avis sur ce produit en 2009)
- **Lot** : Château Eugénie – fiche produit Dentelle Eugénie (production de mousseux rosé, depuis la récolte 2012, de 1300 à 2500 bouteilles)
- **Landes** : Vignerons Landais (production depuis 2009 - 3000 à 3500 bouteilles de Rosé par an et 5500 à 6000 bouteilles de Blanc) – Facture élaborateur (Broquette – 33)

CLASSEMENT ET IDENTIFICATION DES ELEMENTS DE PREUVE
FOURNIS PAR LES ODG POUR LES VMQ

IGP « COMTÉ TOLOSAN »

Nature de la pièce	Annexe	Période couverte	Nombre de producteurs concernés	Producteurs - pourcentage sur la zone	Volumes HI (B : Blanc ; Rs : Rosé)	Volumes - pourcentage sur la zone
Schéma de la méthode ancestrale, utilisée à la cave de l'abbaye saint Michel	1				Non mesurable	//
Descriptif de la méthode traditionnelle, Château Monluc (Gers, 32)	1				400 000 bt	+50%
Extrait « Le vignoble de Gaillac », de Jean Riol, création de la cave de l'Abbaye Saint Michel, Gaillac, 1903	2					
Extrait « Gaillac des origines à nos jours », en 1804, la production de vins mousseux est exprimée dans le sud-ouest	2					
Plaquette Vin Sauvage, 1957, Effervescent produit dans le Gers(32) ; Château Monluc	2					
Enregistrement de marque, IMPERNAL, par Côtes d'Olt, 1969 Avec Photo de bouteille	2					
Tableau producteurs de mousseux identifiés	3	>15ans	>20	100%	Jusqu'à 12000hl/an	
Château MONLUC – Gers, 32 – Article « les échos », 2001	3	>15 ans	1		400 000 bt/an	+50%
Fiches techniques Domaine de Pellehaut	3	Depuis 2009	1		+20 000 B +20 000 Rs Par an	

Le Moustillant, Gilles Tessier (Gers, 32)	3							
Article de presse, 2011, développement de la production chez plusieurs producteurs	3	>5ans						
Historique de cave, Abbaye Saint Michel, Gaillac, Tarn	3	> 15ans						
Cave de Labastide (81- Tarn)	3	>60ans	1				+30 000 bt Rs	
Vignes de Garbasses, Tarif 2012 + fiche produit	3	>10ans	1				2500 bt/an	
« Prêt en Bulles », Château St Louis, 82, Tarn et Garonne	3	>10 ans	1				3 000bt/an En progression	
« Colombulle », 31-Haute Garonne,	3	>5ans	1				3400bt/an, en progression	
Côtes d'Olt, photo d'une cuvée de 1969, Marque Imparnal – 46, Lot	3	>50ans	1					
Clos Triguedina, Bul's en rosé Comté Tolosan avec avis Gault et Millau- 46, Lot	3	>5ans	1				5-6000bt/an Rs	
Château Eugénie – Fiche produit « dentelle eugénie »	3	>5ans	1				Env.2000bt Rs	
Vignerons Landais - 40 ; Landes-élaboreur « Broquette (dpt33)	3	>7ans					3500bt Rs 6000bt B	

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

« PAYS D'OC »

homologué par l'arrêté du XXXXX publié au *JORF* du XXXXXX
modifiant l'arrêté du 26 novembre 2015, modifié par arrêté du 16 novembre 2016

CHAPITRE 1 - DÉNOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'Indication Géographique Protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Pays d'Oc », initialement reconnue en vin de Pays d'Oc par le décret du 15 octobre 1987, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention « sur lie » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

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

3 - Description des produits

3.1 - Types de produits

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, et vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs, gris et gris de gris.

Un vin "gris " désigne un vin rosé de teinte rosée très peu soutenue.

Un vin " gris de gris " désigne un vin gris issu exclusivement de cépages gris.

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

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

La mention « sur lie » est réservée aux vins tranquilles rosés et blancs.

3.2 - Normes analytiques spécifiques

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

En cas de désalcoolisation, le titre alcoométrique volumique acquis minimum peut être abaissé à 9% vol.

Les vins rosés et les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » présentent une teneur en fer maximale de 10 mg/litre.

Les vins blancs, obtenus sans enrichissement, issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble ayant une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre, présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

3.3 – Descriptif des produits

L'IGP « Pays d'Oc » se décline dans une large gamme de produits, dont plus de 90% des volumes sont des vins de cépage. A côté de variétés méditerranéennes comme le Grenache, le Cinsault et la Syrah, préférentiellement utilisés pour élaborer des vins gris et rosés fruités et légers, des cépages implantés récemment tels que Merlot, Cabernet-Sauvignon et Pinot noir permettent la production de vins rouges

structurés aux arômes de fruits rouges. Les vins blancs, vifs et aromatiques, proviennent essentiellement de cépages tels que le Chardonnay, le Sauvignon et le Viognier.

De plus petites productions peuvent se décliner en vins issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble ; ceux-ci sont riches en sucre et développent des arômes complexes.

Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles destinés à produire des vins à indication géographique « Pays d'Oc » sont réalisées dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales ainsi que sur les communes suivantes du département de la Lozère : Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins destinés à produire des vins mousseux de qualité à indication géographique « Pays d'Oc » sont réalisées dans les départements du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales ainsi que sur les communes suivantes des départements de :

la Lozère : Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

l'Aude : Aigues-Vives, Airoux, Alaigne, Alairac, Albas, Albières, Alzonne, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Arzens, Aunat, Auriac, Axat, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belflou, Belfort Sur Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belpech, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Berriac, Bessède-de-Sault, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brézilhac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailla, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagna-de-Sault, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-des-Corbières, Castans, Castelnau-d'Aude, Castelnaudary, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens, Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac, Cenne-Monestiés, Chalabre, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Comus, Conilhac-Corbières, Conques-sur-Orbiel, Corbières, Counouzouls, Coudons, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cumiès, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueillette, Donzac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Beleng, Espezel, Fabrezan, Fajac-en-Val, Fajac-la-Relenque, Fanjeaux, Félines-Termenès, Fendeille, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontanès-de-Sault, Fonters-du-Razès, Fontiers-Cabardès, Fontiers-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fourtou, Fraisse-Cabardès, Fraisse-des-Corbières, Galinagues, Gaja-la-Selve, Generville, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Gueytes-et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquières, Joucou, La Bezole, La Cassaigne, La Courtète, La Fajeolle, La Force, La Louvière-Lauragais, La Palme, La Pomarède, La Redorte, La Tourette-Cabardès, Labastide-d'Anjou, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairénque, Labécède-Lauragais, Lacombe, Lafage, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laprade, Laroque-de-Fa, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Le Bousquet, Le Clat, Les Casses, Les Ilhes, Les Martyrs, Lespinassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limousis, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Maisons, Malves-en-Minervois, Malviès, Marcorignan, Marquein, Marsa, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mas-Saintes-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merrial, Mézerville, Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missègre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montfort-sur-Boulsane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nébias, Névian, Niort-de-Sault, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Payra-sur-l'Hers, Paziols, Pech-Luna, Pécharic-et-le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pezens, Plaigne, Plavilla, Pomy, Port-la-Nouvelle, Portel-des-

Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Pradelles-en-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, Puylaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Ribouisse, Ricaud, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Rivel, Rodome, Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefeuil, Roquefort-des-Corbières, Roquefort-de-Sault, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Just-et-le-Bezu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lalande, Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Martin-Lys, Saint-Michel-de-Lanes, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salles-sur-l'Hers, Salsigne, Salvezine, Salza, Seignalens, Serviès-en-Val, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Souilhanel, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tréville, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verdun-en-Lauragais, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villanière, Villar-en-Val, Villardebelle, Villardonnell, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villedaigne, Villedubert, Villeflore, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villemagne, Villemoustaussou, Villeneuve-la-Comptal, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-les-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinte, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villesèquelande, Villesisclé, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est constituée par les cantons limitrophes des départements de l'Aude, Gard, Hérault et 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, Coucournon, Dourgne, Labruguière, Lacaune, Lavelanet, Le-Pont-de-Montvert, Le Pontet (communes de Le Pontet, Vedène), 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.

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 « Pays d'Oc » est constituée par les départements suivants : Ardèche, Ariège, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Haute-Garonne, Lozère, Tarn, Vaucluse.

5 - Encépagement

Les vins tranquilles, vins mousseux de qualité et les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc », sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

	Vin Rouge	Vin Rosé	Vin Blanc
Cépages principaux	Alicante Henri Bouschet N	Cabernet Franc N	Altesse B
	Cabernet Franc N	Cabernet Sauvignon N	Alvarinho B
	Cabernet Sauvignon N	Caladoc N	Bourboulenc B
	Caladoc N	Carmenère N	Chardonnay B
	Carignan N	Cinsault N	Chasan B
	Carmenère N	Clairette rosé Rs	Chenin B
	Cinsault N	Cot N (ou Malbec)	Colombard B

	Cot N (ou Malbec)	Gamay N	Gewurztraminer Rs
	Gamay N	Gewurztraminer Rs	Grenache blanc B
	Grenache N	Grenache gris G	Grenache gris G
	Marselan N	Grenache N	Gros Manseng B
	Merlot N	Marselan N	Macabeu B
	Mondeuse N	Merlot N	Marsanne B
	Morrastel N	Mondeuse N	Mauzac B
	Mourvèdre N	Morrastel N	Muscat à petits grains B
	Muscat à petits grains rouges Rg	Mourvèdre N	Muscat d'Alexandrie B
	Négrette N	Muscat à petits grains rouges Rg	Petit Manseng B
	Nielluccio N	Muscat de Hambourg N	Pinot blanc B
	Petit Verdot N	Négrette N	Pinot gris G
	Pinot noir N	Nielluccio N	Riesling B
	Portan N	Petit Verdot N	Roussanne B
	Syrah N	Pinot gris G	Sauvignon B
	Tempranillo N	Pinot noir N	Sauvignon gris G
		Portan N	Sémillon B
		Sauvignon gris G	Sylvaner B
		Syrah N	Terret blanc B
		Tempranillo N	Vermentino B (ou Rolle B)
			Viognier B
Cépages secondaires	Alicante Henri Bouschet N	Carignan N	Carignan blanc B
	Carignan N	Chenanson N	Clairette B
	Chenanson N		Piquepoul blanc B
			Ugni blanc B

6 - Récolte

Dans la déclaration de récolte, la récolte d'IGP « Pays d'Oc » ne peut être déclarée que sur une superficie qui ne fait l'objet d'aucune autre récolte de vin.

Pour les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » ayant un titre alcoométrique volumique total non inférieur à 15 % vol., le moût présente une richesse naturelle minimale en sucre (glucose + fructose) de 252 g/L.

7 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Pays d'Oc » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare :

- de 90 hectolitres pour les vins rouges et blancs,
- de 100 hectolitres pour les vins rosés, gris et gris de gris.

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

8 - Transformation – Stockage – Conditionnement

8.1 – Transformation

8.1.1 - Dispositions générales

- Le ou les cépages principaux doivent représenter plus de 50 % du volume du vin revendiqué.
Le ou les cépages secondaires doivent représenter moins de 50 % du volume du vin revendiqué.
- L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention d'un seul cépage à condition :
 - que ce cépage soit issu de la liste des cépages principaux,
 - que le vin soit revendiqué avec le nom de ce cépage
 - que le vin en soit issu à 85 % minimum.
- L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » peut être complétée par la mention de deux ou plusieurs cépages à condition :
 - que ces cépages soient issus de la liste des cépages principaux,
 - que le vin soit revendiqué avec la mention de ces cépages assemblés ou non,
 - que chaque cépage représente 15% au moins du volume de vin assemblé.
- Un cépage blanc issu de la liste des cépages principaux peut entrer dans la composition d'un vin rouge ou rosé à condition que :
 - les moûts issus de ces cépages soient vinifiés ensemble.
 - le moût issu de ce cépage blanc représente au maximum 20 % du volume de vin revendiqué.

Les vins de raisins surmûris doivent être issus à 100% du millésime revendiqué.

La fermentation malolactique est achevée au stade de la première dégustation organoleptique, pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » à l'exception des vins portant la mention « primeur » ou « nouveau » rouges et des vins de raisins surmûris rouges.

8.1.2 - Dispositions particulières

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » doivent faire l'objet d'un élevage minimum d'une durée de 6 mois à compter de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent sur leur lie fine de vinification au moment de la mise en bouteille.

8.2 – Conditionnement des vins comportant la mention « sur lie »

La mise en bouteille des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne peut être effectuée qu'à partir du 21 mars suivant la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » sont embouteillés dans les établissements situés dans la zone géographique et la zone de proximité immédiate afin de préserver les caractéristiques essentielles de ces vins et de conserver le léger perlant les caractérisant en minimisant les pertes en CO2 endogène.

9 - Lien au territoire

9.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de production s'étend sur l'ensemble des départements du Languedoc-Roussillon, Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales en totalité ainsi que sur 6 communes de la Lozère.

Elle forme un vaste amphithéâtre adossé au nord à des chaînons montagneux successifs allant des Pyrénées aux Cévennes, pour descendre jusqu'à la mer méditerranée en traversant une diversité de situations géologiques, de l'ère primaire à l'ère quaternaire. Quel que soit la nature géologique d'origine, les vignes se développent sur des sols propices présentant des caractères communs : sols secs et plutôt pierreux, peu fertiles et bien drainés, permettant un enracinement profond.

L'ensemble du vignoble bénéficie d'un environnement méditerranéen avec un climat caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, et un régime de vents soit desséchants orientés nord et ouest (mistral, cers et tramontane), soit maritimes (marin, grec, Espagne) dont l'humidité tempère les excès de chaleur de l'été. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, passant de 400mm à près de 1000mm. Ce climat typiquement méditerranéen permet une implantation bien adaptée des différents cépages, en fonction de leur maturité plutôt précoce ou plus tardive.

9.2 – Spécificité du produit

Si le premier vignoble languedocien est créé par les Grecs au VIème siècle avant Jésus-Christ, c'est à l'époque romaine que le premier grand vignoble s'est installé, et ne cessera de connaître depuis, des périodes de croissance et décroissance en fonction des aléas économiques.

Au XIXème siècle, avec le développement du chemin de fer s'installe une quasi-monoculture de la vigne, et depuis cette période le vignoble n'a cessé d'évoluer et de connaître des transformations techniques importantes.

En 1979, dans une période de remise en questions et de besoin de différenciation des produits issus de la vigne, sont créés les vins de pays et le décret du 10 octobre 1987 reconnaît un vin de pays à dimension régionale : le vin de Pays d'Oc.

Perpétuant la tradition méditerranéenne d'échanges, qui a de tous temps connu une circulation importante des cépages, l'IGP Pays d'Oc s'est construite sur la mise en avant de variétés historiques languedociennes, mais aussi extrarégionales.

58 cépages sont actuellement reconnus pour la production de l'IGP « Pays d'Oc », et à côté de variétés méditerranéennes comme les Carignan, Grenache, Cinsault et Syrah qui côtoient des cépages français de renommée internationale implantés plus récemment tels que Merlot, Cabernet-sauvignon, Pinot noir et Caladoc en rouge, chardonnay, sauvignon, viognier et Alvarinho en blanc, pour les plus importants.

Individuels mais complémentaires, ces différents cépages s'adaptent parfaitement aux conditions climatiques du territoire de l'IGP « Pays d'Oc », tout particulièrement dans la période de réchauffement climatique avérée au niveau régional. Ils permettent également de laisser s'exprimer la créativité des vignerons dans l'élaboration de cuvées authentiques. Ainsi, par exemple, le cépage « petit verdot » arrive à maturité suffisante pour une élaboration en vin mono-cépage.

Les cépages méditerranéens sont utilisés préférentiellement pour élaborer des vins rosés. Mais le cépage Carignan s'exprime harmonieusement au travers d'une élaboration en vins rouges à la robe colorée avec une possibilité d'assemblage, notamment avec le cépage merlot.

La production des vins issus de ces différents cépages est en constante progression. L'équilibre tend vers une moitié des volumes en vins rouges, un quart chacun pour les vins rosés et blancs.

La commercialisation des vins avec la mention d'un à plusieurs cépages représente 95 % des volumes produits, positionnant l'IGP « Pays d'Oc » comme le leader européen des vins de cépages.

Afin d'assurer une qualité optimale des produits, les conditions de production et les paramètres analytiques sont définis avec rigueur et les vins font l'objet d'une dégustation systématique de tous les lots.

Cette empreinte méditerranéenne du territoire permet l'expression de vins issus en grande majorité d'un seul cépage.

Ainsi, les vins blancs de teinte jaune offrant des reflets allant du vert au jaune d'or, issus par exemple des cépages viognier et chardonnay présentent une minéralité marquée et plus généralement ces vins blancs présentent une certaine puissance aromatique qui va de l'agrumes à la note florale (fleurs blanches, violette, ...) rehaussée d'une pointe de vivacité.

Les vins rosés, aux reflets violets à rose pâle pour les vins gris et gris de gris, s'expriment au travers de caractères frais et légers, tout en finesse, avec des notes harmonieuses de fruits (cassis, fraise) et de fleurs. Notamment les cépages cinsaut, grenache, syrah révèlent ces caractéristiques qualitatives.

Les vins rouges de teinte généralement grenât plus ou moins soutenu, couvrent un panel d'arômes à l'amplitude plus ou moins accentuée allant des fruits rouges (cassis, framboise, cerise, ...) aux plus marquées de type épicé, réglissé ou cacaoté. Grâce à leur excellente maturité, ils sont concentrés en tanins doux et en matière colorante.

Certaines cuvées font l'objet d'un élevage principalement en assemblage où chaque cépage apporte ses saveurs (cuir, sous-bois), son intensité colorante (rouge soutenu, violine) et sa structure tannique en fonction des méthodes modernes de vinification.

Une petite partie de cette production est déclinée en vins primeurs de teinte rouge vif, peu soutenu, aux saveurs immédiatement fruitées.

~~C'est également dans ce contexte qu'une gamme de vins mousseux de qualité s'est développée en vin de cépage et a pu être commercialisée sous l'empreinte du cépage dans les années 1990. Ces vins, offrant les mêmes teintes et caractéristiques aromatiques que les vins tranquilles, sont caractérisés par la fraîcheur et la finesse aromatique des cépages les plus adaptés du Pays d'Oc, principalement chardonnay, sauvignon, pinot noir, syrah, viognier, muscat à petits grains. L'utilisation de techniques de vinifications adaptées permet de préserver les qualités intrinsèques de ces cépages notamment leurs arômes primaires de fruits frais ainsi que leur vivacité. La structuration économique de ce secteur a permis au fil du temps, l'organisation d'unités d'élaboration de vins mousseux qui interviennent en prestataires de service (à façon).~~

C'est également dans ce contexte qu'une gamme de vins mousseux de qualité s'est développée plus largement depuis le début du siècle, dans la suite d'une longue tradition régionale de production de vins effervescents.

En effet, le vignoble languedocien, installé dès l'époque romaine, permettait l'élaboration de vins effervescents par fermentation de moûts dans des amphores perforées.

En 1531, ont été élaborés les premiers vins effervescents sur le site de l'Abbaye bénédictine de Saint Hilaire dans l'Aude, ouvrant ainsi la voie à une production de vins mousseux sur l'ensemble du territoire régional formant aujourd'hui la zone de production de l'IGP Pays d'Oc. Le Domaine Royal de Jarras, dans le Gard, propriété des moines bénédictins de l'abbaye de Psalmodie, racheté par Saint Louis en 1244, s'est ouvert en 1883 via la Compagnie des Salins du Midi à une grande production viticole sur la base d'un concept de « modernité rurale », incluant l'élaboration de vins mousseux.

Répondant à un besoin technique autour d'une production de plus en plus significative de vins mousseux, Jean-Eugène CHARMAT, Ingénieur agronome à Montpellier, obtient en 1907 un brevet à l'École Supérieure Agronomique de Montpellier (devenu Montpellier SupAgro en 1946) lié à l'invention de la technique de fermentation et prise de mousse en cuve close. Cette méthode dite Méthode CHARMAT fait ainsi preuve de l'intérêt économique de la production de vins effervescents sur le bassin viticole du Languedoc-Roussillon et du développement des savoir-faire qui les concernent.

La production s'est amplement développée dès le début du 20^e siècle sur l'ensemble des départements du Languedoc-Roussillon, bénéficiant tout à la fois de l'essor économique de la viticulture régionale que de l'adéquation de notre vignoble à cette production particulière.

Dans les années 1960, les vins mousseux sont produits et commercialisés, correspondant en outre dans la tradition locale à un vin local et festif, consommé à l'occasion de repas de famille ou offert à titre de trophée dans les tournois locaux de pétanque ou de rugby...

Au travers du réseau dense de caves particulières et coopératives sur l'ensemble des 4 départements Gard, Hérault, Aude, Pyrénées Orientales, une production de vins effervescents s'est maintenue sans discontinuité jusqu'à nos jours.

Dans le Gard, des vins mousseux de qualité appelés « Grand Cristal » sont produits sur le Domaine Mas Cassac au début du 20^e siècle, avec une notoriété reconnue sur des critères quantitatifs et qualitatifs. Les caves coopératives de Montfrin, Bouillargues, Pont St Esprit, St Hyppolite du Fort ont poursuivi cette production dans le même esprit qualitatif.

Dans l'Hérault, les caves coopératives de Marseillan, St Mathieu de Trévières, Cabrières, Montaud, Cournonterral, Gignac (« Cuvée Spéciale » vin mousseux depuis 1966), Puimisson (« Cuvée Muscardan » depuis 1960) proposent ainsi une production locale de vins mousseux.

C'est également le cas de nombreuses caves particulières de l'Hérault : le Domaine du Deves à La Boissière, le Mas de Daumas Gassac à Aniane, les Domaines Pierre Chavin à Béziers, le Domaine du Mas Rouge à Vic-La-Gardiole.

Les Domaines Viticoles des Salins du Midi, au Château de Villeroy à Sète ont mis en place en 1975 une structure destinée à la production de vins mousseux, régulièrement récompensés sur les concours, avec une production continue moyenne, à partir de récoltes de raisins provenant des départements Aude, Hérault, Gard, de 3527 hl annuels de 1997 à 2016, ayant atteint 4824 hl annuels de 2013 à 2016, soit l'équivalent de 9 407 600 cols de 1997 à 2016.

Dans l'Aude et les Pyrénées Orientales, c'est le même maillage de structures qui a assuré et assure encore de nos jours une production pérenne de vins mousseux : Caves coopératives d'Arzens, Connilhac Corbières, la cave de Narbonne avec une production annuelle de 2000 cols sur la période 2000 à 2008, Bizanet, Corneilha la Rivière, Estagel, ou le Domaine Lalaurie en cave particulière à Ouveilhan.

La spécificité de ces vins, qui se caractérise, par leurs teintes, leur fraîcheur et leur finesse aromatique, provient du choix de cépages adaptés implantés dans des terrains présentant une bonne réserve en eau, en situation tardive, qui permettent une production qualitative de vins effervescents rouges, blancs et rosés, élaborés principalement à partir des cépages chardonnay, sauvignon, pinot noir, syrah, viognier, muscat à petits grains.

Parmi tous les cépages, ceux sélectionnés par les vignerons pour l'élaboration des vins effervescents offrent des qualités particulièrement intéressantes dues à leur richesse en polysaccharides et/ou en protéines. De ce fait, on obtient une adéquation rare et importante entre les couleurs, nuances et brillance et la moussabilité de ces mêmes cépages. Nous pouvons citer en exemples le jaune doré à reflets verts du Muscat petit grain riche en protéine et particulièrement adapté à la prise de mousse, le blanc doré et cristallin d'un Viognier, le rosé bleuté de la Syrah très résistant et adapté au vieillissement sur lattes ou sur lies en méthode Charmat. Le Pinot noir est également connu pour ses grandes qualités de moussabilité, cette capacité étant encore plus accentuée sur des rouges effervescents où la couleur rouge grenadine s'accorde avec le cordon léger de ce cépage emblématique.

La présence élevée de polysaccharides (protéines mises en évidence par les chercheurs de Sup Agro Montpellier comme profil spécifique des vins locaux) permet l'obtention d'une belle qualité de bulles, avec une prise de mousse optimale. L'utilisation de techniques de vinifications adéquates permet de préserver les qualités intrinsèques de ces cépages, notamment leurs arômes primaires de fruits frais ainsi que leur vivacité. Les cépages utilisés sont parfaitement adaptés à l'élevage sur lie de ces vins, technique qui garantit dans ce contexte une expression optimale de la minéralité.

La structuration économique de ce secteur a permis au fil du temps l'organisation d'unité d'élaboration de vins mousseux qui interviennent en prestataires de service (à façon).

Des entreprises pérennes spécialisées en travaux à façon pour les caves coopératives et particulières témoignent de l'élaboration sans discontinu de vins mousseux en cuves closes : Les établissements MARTY-VINMOUSS situés à Narbonne dans l'Aude ont élaboré des vins mousseux depuis 1925 pour les caves de la région, ceci jusqu'en 1984. Preuve de son succès économique, cette société était dès 1930 pionnière dans la publicité pour ce type de prestations bien spécifiques.

C'est aussi le cas des sociétés spécialisées telles la S.A.MARSA à Marseillan, qui ont facilité aux viticulteurs languedociens la production de vins mousseux en cuves closes.

Aujourd'hui encore, la société Listel – Château de Villeroy à Sète demeure une structure de prestations d'élaboration de vins mousseux, pour son propre compte ou au service des opérateurs régionaux. L'équivalent de 1,5 million de cols de vins effervescents y est élaboré chaque année.

L'entreprise Tête Noire conserve également le savoir-faire qu'elle a mis à disposition des vignerons languedociens dès les années 1980.

Les volumes annuels des vins mousseux de qualité produits par les vignerons Pays d'Oc IGP ont atteint 976 hl en 2012, 11 734 hl en 2013, 12 445 hl en 2014, 2791 hl en 2015, et 7847 hl en 2016, illustrant le succès de cette production traditionnelle, techniquement et commercialement maîtrisée depuis de longues décennies. Les opérateurs, qu'ils soient caves particulières ou coopératives, forment un maillage sur la zone de production de l'IGP Pays d'Oc, attestant d'un engouement toujours renouvelé pour cette production.

Souvenir d'un passé ancien où le Languedoc produisait des vins généreux, seuls capables de se conserver et de se transporter, une petite production de vins surmûris aux reflets jaune paille à brun, aux arômes de poire et de fruits jaunes, obtenue par passerillage et/ou par la présence de pourriture noble, est élaborée en IGP Pays d'Oc.

La règle spécifique de conditionnement dans les établissements situés dans la zone géographique et la zone de proximité immédiate qui figurent dans le cahier des charges pour les vins bénéficiant de la mention «sur lie » ont pour objectif de préserver les caractéristiques intrinsèques des vins, qui découlent de l'interaction des caractéristiques du milieu naturel avec le savoir-faire de vinification et d'élevage que les opérateurs ont acquis pour développer les qualités organoleptiques de ces produits. Il s'agit de protéger au mieux les vins de toute oxydation, pour préserver les arômes fermentaires fortement volatils et le léger perlant de CO₂ qui déterminent leur expression aromatique et leur fraîcheur caractéristique. La limitation des distances de transport et le conditionnement minimisant les manipulations du produit, sont des moyens qui à l'usage, se sont avérés les plus efficaces pour réduire les contacts entre le vin et l'air, et permettre l'expression des arômes glycosidiques libérés au cours du vieillissement de ces vins. De plus, l'ensemble de cette petite production fait systématiquement l'objet de contrôles sur 100 % des lots lors de l'embouteillage.

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

Dans un contexte géographique très favorable à la viticulture, l'extraordinaire diversité des situations pédoclimatiques du Languedoc-Roussillon, qui s'étend des bords de la Méditerranée à plus de 400 mètres

d'altitude, a permis l'implantation avec succès de très nombreux cépages prestigieux et assuré l'élaboration d'une large palette de produits de qualité.

La conjonction d'un environnement climatologique typiquement méditerranéen avec des sols plutôt secs, peu fertiles et bien drainés, permettant un enracinement profond, favorise l'implantation de cépages variés et la meilleure adaptation de leur potentialité agronomique. L'expression de ces différents cépages à l'intérieur de ce territoire marqué par l'influence d'un climat méridional caractérise la particularité de l'IGP Pays d'OC.

Depuis leur reconnaissance en 1987, la progression de la production de l'IGP « Pays d'Oc » est constante et a pratiquement doublé au cours de la dernière décennie, assurant ainsi un renforcement de l'économie viticole autour de ces différents segments de production. Cette diversité de gamme permet de répondre aux attentes renouvelées des consommateurs.

~~De façon analogue aux vins tranquilles de l'IGP Pays d'Oc, les vins mousseux de qualité, forts de l'expérience et du savoir faire des vignerons, bénéficiant d'équipements techniques performants, sont qualitatifs et originaux. Leur spécificité qui se caractérise par leur fraîcheur et leur finesse aromatique, provient du choix de cépages adaptés implantés dans des terrains présentant une bonne réserve en eau, en situation tardive.~~

~~La notion de cépages, spécifique à l'IGP Pays d'Oc, confère à la catégorie des vins mousseux de qualité sa place particulière avec une production à forte valeur ajoutée de près de 20 000 hectolitres avec la récolte 2014.~~

Les vins mousseux de qualité, forts d'une tradition régionale centenaire, ainsi que de l'expérience et du savoir-faire des vignerons, bénéficiant d'équipements techniques performants, sont qualitatifs et originaux. La notion de cépages confère à la catégorie des vins mousseux de qualité sa place particulière due à une naturelle adaptation au territoire.

L'influence des vents marins sur l'ensemble de la zone de production confère aux cépages récoltés à faible maturité une expression d'arômes primaires intenses, totalement adaptés à une production de vins mousseux de qualité.

L'histoire des vins mousseux sur le territoire Languedoc Roussillon s'est construit grâce à la présence d'éléments conjugués, tels des sols présentant une bonne réserve en eau en situation tardive, un climat méditerranéen particulièrement ensoleillé et tempéré par l'influence des vents maritimes, et le savoir-faire des vignerons, facteurs qui se révèlent comme très favorables pour cette production.

La combinaison de ces éléments (sols- climat- influence des vents) liée à la maîtrise par les vignerons des techniques d'élaboration, avec une gamme circonscrite de cépages aromatiques adaptés permet une production résistante aux maladies cryptogamiques dont le contrôle s'avère être un facteur très positif : le vignoble reste sain et n'enregistre pas d'attaques significatives, ce qui lui autorise une récolte à sous maturité technologique et lui fait bénéficier d'une très bonne aptitude à l'élaboration de vins mousseux de qualité avec des bulles d'une grande finesse et des mousses persistantes.

Les deux techniques d'élaboration, soit une seconde fermentation en bouteilles, soit une fermentation en cuve close, sont utilisées par les opérateurs, même si la technique de la cuve close apparait comme plus satisfaisante à la préservation des caractéristiques des cépages du Pays d'Oc, puisqu'elle optimise, grâce à une élaboration plus rapide, la constance des arômes primaires.

Ceci n'empêche pas la méthode traditionnelle d'être particulièrement bien illustrée par l'existence de 1.8 kilomètre de galeries souterraines dans le Mont Saint Clair à Sète dédiées depuis 1950 par le Château de Villeroy à l'élevage sur lattes des vins mousseux.

Les vins présentent un degré d'alcool peu élevé lié à une récolte plutôt précoce à un faible degré alcoolique potentiel. Ils conviennent ainsi très bien à la composition de vins d'apéritif ou de cocktails, à partir de cuvées en blanc ou en rosé.

Consommés sur un territoire dont le développement touristique est un succès économique incontestable, notamment depuis la mission Racine, mission d'aménagement touristique initiée en 1963 sur un littoral de 215 km de côtes, les vins mousseux participent à la notoriété de notre vignoble et à l'œnotourisme régional, avec un visitorat annuel de 30 millions de touristes.

Les vins effervescents sont enracinés dans le Pays d'Oc avec une production significative à forte valeur ajoutée, qui peut concerner jusqu'à 150 caves coopératives et 1000 caves particulières, avec des volumes vendus tant sur le marché français qu'à l'export.

Ce succès incontesté n'est rendu possible que sur la base d'une longue tradition de cette production, d'un savoir-faire ancestral et d'une adaptabilité parfaite des cépages aux sols et climat du territoire de l'IGP Pays d'Oc.

L'IGP Pays d'Oc fait indiscutablement la preuve, par sa production diversifiée de cépages, sur une gamme de produits complémentaires et qualitatifs, d'un vignoble moderne optimisé et adapté à son territoire, également soucieux et respectueux de son histoire.

Ce sont près de 2000 structures économiques, 200 caves coopératives, 1200 caves particulières, 65 négociants vinificateurs et plus de 450 négociants qui participent à la production et mise en marché de l'IGP Pays d'Oc. Près de 115 000 hectares de vigne sont cultivés chaque année pour revendiquer des vins en IGP Pays d'Oc sur 240 000 hectares en Languedoc-Roussillon.

La restructuration engagée il y a près de 40 ans, tant au niveau de l'ingénierie œnologique que de l'évolution variétale, a bénéficié des travaux des centres régionaux de formation supérieure et de recherche scientifique et technique dédiés à la vitiviniculture : l'ENTAV dans le département du Gard où sont conservés l'ensemble des variétés et clones de vigne français, l'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin à Montpellier et la halle technologique de l'INRA Pech Rouge dans le département de l'Aude.

Ainsi, les vins Pays d'Oc IGP, vins tranquilles, vins mousseux de qualité et vins de raisins surmuris, grâce à leur spécificité cépage, se positionnent avec succès et renommée dans un marché non seulement européen mais également mondial.

Ils sont présents dans 170 pays, dont près de 75 % des volumes en Europe du Nord, 9 % en Amérique du nord et 7 % en Chine.

Pays d'Oc fait ainsi perdurer une longue tradition viticole dans un contexte de modernité qui facilite l'approche des consommateurs et contribue à la notoriété de l'IGP.

De nombreuses opérations de communication ont lieu tout au long de la campagne viticole, de la vendange à la dégustation du millésime tant sur le territoire qu'à l'étranger au travers de salons mondiaux. De plus, l'attractivité touristique de la région permet à de très nombreux touristes de découvrir le vignoble au travers de circuits en véhicules, ou à pieds, de se rendre dans les caveaux des vigneron et découvrir leurs vins, et d'apprécier le patrimoine architectural viticole. L'ensemble de ces actions contribue au développement et à la réputation de l'IGP Pays d'Oc.

L'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc est ainsi depuis sa création et sans que cela se démente, au cœur du renouveau du Languedoc-Roussillon viticole et concourt au maintien du vignoble, élément fondamental et structurant de la vie des villages et de l'aménagement du territoire de cette région.

10 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le nom du ou des cépage(s) doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc ».

L'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée de la mention « sur lie » est accompagnée de l'année de récolte.

L'étiquetage des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » comporte obligatoirement l'année de récolte.

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

1. OBLIGATIONS DÉCLARATIVES

1.1 - Dispositions générales

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

1.2 - Dispositions spécifiques

- Les vins souhaitant bénéficier de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » doivent être revendiqués avec la mention du millésime.
- La première revendication de la récolte est accompagnée de l'imprimé récapitulatif des surfaces Pays d'Oc en production.
- Pour bénéficier de l'Indication géographique protégée « Pays d'Oc », la demande de revendication d'un vin est accompagnée d'une fiche d'identité du vin.
- Les négociants-vinificateurs doivent fournir la liste de leurs fournisseurs de vendange (raisins et moûts) avec leur déclaration de récolte, leur imprimé récapitulatif des surfaces Pays d'Oc en production, et le document d'accompagnement correspondant tel que défini par le règlement communautaire n° 436/2009 jusqu'au dépôt de la déclaration de production (SV12).
- Dans la déclaration de récolte, ainsi que dans la déclaration de revendication, les vins de raisins surmûris, les vins mousseux de qualité, doivent figurer séparément des autres vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc ».
- Pour les vins de raisins surmûris, une déclaration d'intention préalable est fournie au moment de la récolte.
- Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » complétée par la mention « sur lie » ne peuvent être revendiqués qu'à compter du 1^{er} février suivant la récolte.
- Tout opérateur souhaitant effectuer un changement de dénomination pour bénéficier de l'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc doit déposer sa déclaration de changement de dénomination au plus tard le 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

2. PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Zone de production des raisins	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 LIÉES AU CONTRÔLE DES PRODUITS	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total et critères spécifiques	Examen analytique
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les vins de cépages et les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de vins de raisins surmûris	Examen analytique

CHAPITRE 3 - AUTORITÉ CHARGÉE DU CONTRÔLE

L'autorité chargée du contrôle est BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE
 Immeuble le Guillaumet - 60, avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DÉFENSE Cedex.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE est accrédité par le Cofrac au regard des critères définis par la norme NF EN ISO/CEI 17065.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par Bureau Veritas Certification France, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

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. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

N° de pièce	Liste des pièces justificatives Cahier des Charges Pays d'Oc IGP Catégorie VMQ
-------------	---

1	Production 2011 volumes VMQ opérateurs déclarants de production Pays d'Oc IGP
2	Production 2012 volumes VMQ opérateurs déclarants de production Pays d'Oc IGP
3	Production 2013 volumes VMQ opérateurs déclarants de production Pays d'Oc IGP
4	Production 2014 volumes VMQ opérateurs déclarants de production Pays d'Oc IGP
5	Production 2015 volumes VMQ opérateurs déclarants de production Pays d'Oc IGP
6	Invention cuve close Eugene Charvat Sup Agro Montpellier dépôt brevet Etats-Unis suite these Ecole Agronomie Montpellier 1907/1909
7	Production vin mousseux Grand Cristal Domaine Mas Cassac (Gard) Livre La vallée de l'Auzonnet
8	Etiquette vin mousseux Cuvée spéciale Cave Coopérative La grappe Vermeille 1966 Gignac (Hérault) Photo 1 et 2
9	Etiquette vin mousseux Cuvée Lou Canteruls Cave Coopérative Puimisson (Hérault) Photo 1,2,3.
10	Production de vin mousseux de qualité Cahier des Charges Château Villeroy Sète (Hérault) 1975
11	Communication Brut de Listel vin mousseux de qualité Domaines Salins du Midi 1976 restaurant Le Grill Port Ambonne Photo 1
12	Communication Brut de Listel vin mousseux de qualité Domaines Salins du Midi 1975 Revue Le Camariguo N° 35 Photo 2
13	Communication Grisant et Brut de Listel vin mousseux de qualité Domaines Salins du Midi 1975 Revue A table N° 1 Photo 3
14	Communication Grisant Brut de Listel Blanc de Blancs vin mousseux de qualité Domaines Salins du Midi 1976 Revue Sud Hebdo Nov et Dec 1976 Photo 4
15	Communication Grisant Brut de Listel Blanc de Blancs vin mousseux de qualité Domaines Salins du Midi 1976 Revue Sud Hebdo Nov et Dec 1976 Photo 5
16	Caveau de vente Domaines Salins du Midi Rayonnage des cuvées de vins mousseux 1976
17	Présentation des cuvées vins mousseux Grotte des Pierres Blanches à Sète (Hérault) Domaines Salins du Midi
18	Présentation des cuvées vins mousseux Domaines Salins du Midi 28° foire internationale de Montpellier 1976
19	Offre à la vente Domaines Salins du Midi vins mousseux Restaurant La ceinture à Montcalm (Gard) 1976
20	Etiquette Listel Brut Blanc de blanc 1983 Château de Villeroy Sète (Hérault)
21	Etiquette VMQ Demi-Sec de Listel Blanc de blanc 1982 Château de Villeroy Sète (Hérault)
22	Etiquette VMQ Brut de Listel Blanc de blanc 1984 Château de Villeroy Sète (Hérault)
23	Communication Cuvée Voltige Cave Coopérative Les Collines du Bourdic Revue Terres de Vin Nov Dec 2009
24	Communication Cuvée Voltige Cave Coopérative Les Collines du Bourdic Midi Libre Décembre 2011
25	Facture élaboration en bouteille traditionnelle Oenoplus Clemmont L'Hérault (Hérault) 2010
26	Facture de vente Caveau de Bourdic (Gard) Cuvée Voltige Blanc et Rosé 2010

27	Espace Vin Le Figaro.fr Mas de Daumas Gassac (Hérault) Rosé frizant 2010 Cabernet Sauvignon Appréciation de Bernard Burtschy
28	Mise en avant Cuvée " Sommières fait sa bulle " Cave Coopérative Les Vignerons du Sommiérois (Hérault) 2013
29	Fiche technique Cuvée "Perle" Domaines Pierre Chavin Béziers (Hérault)
30	Fiche technique Cuvée "Funambulles " Domaine du mas Rouge Vic-La-Gardiole (Hérault)
31	Diplôme Médaille d'Or Concours Général Agricole Compagnie des Salins du Midi 1975 Vin mousseux blanc
32	Diplôme Médaille d'Or Concours Général Agricole Compagnie des Salins du Midi 1977 Vin mousseux blanc
33	Diplôme Médaille de Bronze Concours Général Agricole Compagnie des Salins du Midi 1979 Vin mousseux blanc
34	Diplôme Médaille d'argent Compagnie des Salins du Midi Exposition internationale des vins Tchékoslovaquie 1980
35	Communication Société Vin Mouss Narbonne (Aude) élaborateur de vins mousseux 1925
36	Extrait Kbis Société Anonyme Marty-VinMouss Narbonne (Aude) Fabrication de vin mousseux 1962 /1984
37	
38	Facture SA Marty-VinMouss Narbonne (Aude) à Cave coopérative de Puimisson (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1982
39	Facture SA Marsa (Hérault) à Cave coopérative de Puimisson (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1983
40	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Bourdic (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 2008
41	Facture SA Les vins Breban Brignoles (83) à Cave coopérative de Puimisson (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1986
42	Facture Union des Coopératives Vignoble de Thau (Hérault) à Cave coopérative de Puimisson (Hérault) pour fabrication à façon de vins pétillants 1987
43	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Marseillan (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
44	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Domaine du Deves (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
45	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative St Mathieu de Tréviers (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
46	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Les coteaux Clermont l'Hérault (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
47	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Montaud (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
48	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Domaine Martin-Pierrat à St Christol (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
49	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Cournonterral (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
50	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative d'Arzens (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998 (1)
51	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative d'Arzens (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
52	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Conilhac Corbières (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
53	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Les celliers de l'Aussou à Bizanet (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998 (1)
54	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Les celliers de l'Aussou à Bizanet (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998 (2)
55	Factures (6) La Tête Noire Rognac (13) à Domaine Lalaurie à Ouveilhan (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 2009/2010

56	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de St Paul de Fenouillet (Pyrénées Orientales) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
57	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Caramany à Latour de France (Pyrénées Orientales) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
58	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Corneilha la Rivière (Pyrénées Orientales) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
59	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Pezilla la Rivière (Pyrénées Orientales) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
60	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative d'Estagel (Pyrénées Orientales) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
61	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Montfrin (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
62	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Bouillargues (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
63	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de St paulet de Caisson (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
64	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Sauveterre (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
65	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de St Hyppolite du Fort (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
66	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Bellegarde (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
67	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Beauvoisin (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998
68	Recensement des structures de production en vin mousseux sur la zone de production Pays d'Oc IGP (carte)

CLASSEMENT ET IDENTIFICATION DES ÉLÉMENTS DE PREUVE
FOURNIS PAR LES ODG POUR LES VMQ

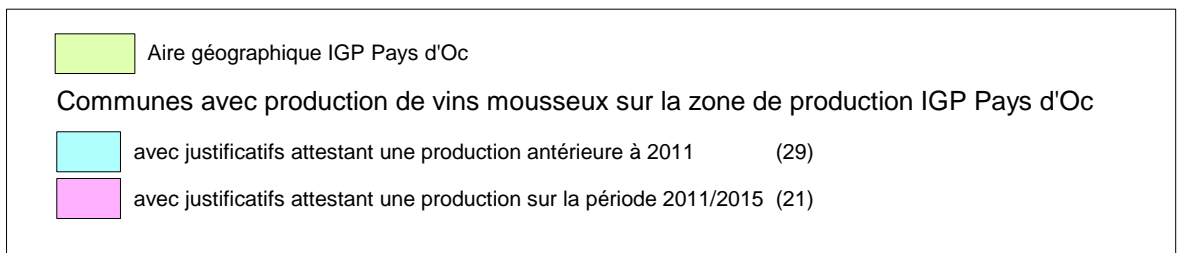
IGP « Pays d'Oc »

Numéro de la pièce	Nature de la pièce	Période couverte	Nombre de producteurs concernés	Producteurs - pourcentage sur la zone	Volumes hl	Volumes - pourcentage sur la zone
1	Volumes VMQ opérateurs déclarants de production Pays d'Oc IGP	2011	4	100 %	162,5	100 %
2	Volumes VMQ opérateurs déclarants de production Pays d'Oc IGP	2012	5	100 %	814	100 %
3	Volumes VMQ opérateurs déclarants de production Pays d'Oc IGP	2013	38	100 %	11735	100 %
4	Volumes VMQ opérateurs déclarants de production Pays d'Oc IGP	2014	37	100 %	12445	100 %
5	Volumes VMQ opérateurs déclarants de production Pays d'Oc IGP	2015	18	100 %	2791	100 %
6	Invention cuve close Eugène Charvat Sup Agro Montpellier dépôt brevet États-Unis suite thèse Ecole Agronomie Montpellier 1907/1909	1909				
7	Production vin mousseux Grand Cristal Domaine Mas Cassac (Gard) Livre La vallée de l'Auzonnet					
8	Étiquette vin mousseux Cuvée spéciale Cave Coopérative La grappe Vermeille 1966 Gignac (Hérault) Photo 1 et 2	1966				
9	Étiquette vin mousseux Cuvée Lou Canteruls Cave Coopérative Puimisson (Hérault) Photo 1, 2, 3.					
10	Production de vin mousseux de qualité Cahier des Charges Château Villeroy Sète (Hérault) 1975	1975				
11	Communication Brut de Listel vin mousseux de qualité Domaines Salins du Midi 1976 restaurant Le Grill Port Ambonne Photo 1	1976				
12	Communication Brut de Listel vin mousseux de qualité Domaines Salins du Midi 1975 Revue Le Camariguo N° 35 Photo 2	1975				
13	Communication Grisant et Brut de Listel vin mousseux de qualité Domaines Salins du Midi 1975 Revue A table N° 1 Photo 3	1975				
14	Communication Grisant Brut de Listel Blanc de Blancs vin mousseux de qualité Domaines Salins du Midi 1976 Revue Sud Hebdo Nov et Dec 1976 Photo 4	1976				
15	Communication Grisant Brut de Listel Blanc de Blancs vin mousseux de qualité Domaines Salins du Midi 1976 Revue Sud Hebdo Nov et Dec 1976 Photo 5	1976				

16	Caveau de vente Domaines Salins du Midi Rayonnage des cuvées de vins mousseux 1976	1976					
17	Présentation des cuvées vins mousseux Grotte des Pierres Blanches à Sète (Hérault) Domaines Salins du Midi	1976					
18	Présentation des cuvées vins mousseux Domaines Salins du Midi 28° foire internationale de Montpellier 1976	1976					
19	Offre à la vente Domaines Salins du Midi vins mousseux Restaurant La ceinture à Montcalm (Gard) 1976	1976					
20	Etiquette Listel Brut Blanc de blanc 1983 Château de Villeroy Sète (Hérault)	1983					
21	Etiquette VMQ Demi-Sec de Listel Blanc de blanc 1982 Château de Villeroy Sète (Hérault)	1982					
22	Etiquette VMQ Brut de Listel Blanc de blanc 1984 Château de Villeroy Sète (Hérault)	1984					
23	Communication Cuvée Voltige Cave Coopérative Les Collines du Bourdic Revue Terres de Vin Nov Dec 2009	2009					
24	Communication Cuvée Voltige Cave Coopérative Les Collines du Bourdic Midi Libre Décembre 2011	2011					
25	Facture élaboration en bouteille traditionnelle Oenoplus Clermont L'Hérault (Hérault) 2010	2010				63	
26	Facture de vente Caveau de Bourdic (Gard) Cuvée Voltige Blanc et Rosé 2010	2010				0,03	
27	Espace Vin Le Figaro.fr Mas de Daumas Gassac (Hérault) Rosé frizant 2010 Cabernet Sauvignon Appréciation de Bernard Burtschy	2010					
28	Mise en avant Cuvée " Sommières fait sa bulle " Cave Coopérative Les Vignerons du Sommiérois (Hérault) 2013	2013					
29	Fiche technique Cuvée "Perle" Domaines Pierre Chavin Béziers (Hérault)						
30	Fiche technique Cuvée "Funambulles " Domaine du mas Rouge Vic-La-Gardiole (Hérault)						
31	Diplôme Médaille d'Or Concours Général Agricole Compagnie des Salins du Midi 1975 Vin mousseux blanc	1975					
32	Diplôme Médaille d'Or Concours Général Agricole Compagnie des Salins du Midi 1977 Vin mousseux blanc	1977					
33	Diplôme Médaille de Bronze Concours Général Agricole Compagnie des Salins du Midi 1979 Vin mousseux blanc	1979					
34	Diplôme Médaille d'argent Compagnie des Salins du Midi Exposition internationale des vins Tchecoslovaquie 1980	1980					
35	Communication Société Vin Mouss Narbonne (Aude) élaborateur de vins mousseux 1925						

36	Extrait Kbis Société Anonyme Marty-VinMouss Narbonne (Aude) Fabrication de vin mousseux 1962 /1984	-	-	-	-	-	-
37							-
38	Facture SA Marty-VinMouss Narbonne (Aude) à Cave coopérative de Puimisson (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1982	1982					3
39	Facture SA Marsa (Hérault) à Cave coopérative de Puimisson (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1983	1983					5
40	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Bourdic (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 2008	2008					88
41	Facture SA Les vins Breban Brignoles (83) à Cave coopérative de Puimisson (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1986	1986					4,5
42	Facture Union des Coopératives Vignoble de Chau (Hérault) à Cave coopérative de Puimisson (Hérault) pour fabrication à façon de vins pétillants 1987	1987					10
43	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Marseillan (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					37,44
44	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Domaine du Deves (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					3,06
45	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative St Mathieu de Trévières (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					4,68
46	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Les coteaux Clermont l'Hérault (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					4,68
47	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Montaud (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					9,36
48	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Domaine Martin-Pierrat à St Christol (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1996					3,06
49	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Courmonterral (Hérault) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					7,74
50	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative d'Arzens (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998 (1)	1998					10,13
51	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative d'Arzens (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					9,45
52	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Comilhac Corbières (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					5,72
53	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Les celliers de l'Aussou à Bizanet (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998 (1)	1998					5,63
54	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Les celliers de	1998					5,67

	l'Aussou à Bizanet (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998 (2)							
55	Factures (6) La Tête Noire Rognac (13) à Domaine Lalaurie à Ouveilhac (Aude) pour fabrication à façon de vins mousseux 2009/2010	2009					12,64	
56	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de St Paul de Fenouillet (Pyrénées Orientales) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					8,01	
57	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative Caramany à Latour de France (Pyrénées Orientales) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					9,36	
58	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Cornella la Rivière (Pyrénées Orientales) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					4,68	
59	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Pezilla la Rivière (Pyrénées Orientales) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					9,36	
60	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative d'Estagel (Pyrénées Orientales) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					9,41	
61	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Montfrin (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					4,68	
62	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Bouillargues (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					4,68	
63	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de St paul de Caisson (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					7,70	
64	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Sauveterre (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					4,68	
65	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de St Hyppolite du Fort (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					4,68	
66	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Bellegarde (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					4,68	
67	Facture La Tête Noire Rognac (13) à Cave coopérative de Beauvoisin (Gard) pour fabrication à façon de vins mousseux 1998	1998					4,68	
68 (carte)	Recensement des structures de production en vin mousseux sur la zone de production Pays d'Oc IGP							



CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

« VINS DES ALLOBROGES »

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 « Vin des Allobroges » initialement reconnue Vin de pays d'Allobrogie par le décret du 16 janvier 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux de qualité, blancs et rosés, aux vins de raisins surmûris blancs et aux vins de raisins passerillés blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

a) Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol.

b) Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

c) La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 g/l au stade du conditionnement.

d) Autres dispositions analytiques spécifiques :

Vins tranquilles

	Minimum	Maximum
Acidité volatile exprimée en meq/l ou en g/l H ₂ SO ₄		Vins rouges : 16,32 meq/l ou 0,80 g/l H ₂ SO ₄ Vins blancs et rosés : 14,28 meq/l ou 0,70 g/l H ₂ SO ₄
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 125 mg/l Blancs et rosés : 175 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l

Vins mousseux de qualité

	Minimum	Maximum
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		175 mg/l
Acidité volatile exprimée en meq/l ou en g/l H ₂ SO ₄		Vins rouges blancs et rosés : 12,24 meq/l ou 0,60 g/l-H ₂ SO ₄

Vins de raisins surmûris

	Minimum	Maximum
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Blancs: 225 mg/l

Vins de raisins passerillés

	Minimum	Maximum
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Blancs: 200 mg/l

3.3 description organoleptique des vins.

L'harmonie entre fraîcheur et fruité qualifie les vins blancs qui peuvent présenter des senteurs florales ou minérales en fonction des cépages. **De même, suivant l'encépagement, les vins blancs présentent une couleur teintée paille à reflets verts ou dorés.**

Les vins rouges, **de couleur rubis plus ou moins soutenue** sont légers, aux arômes **de fruits rouges ou noirs** fruités qui rappellent le goût du raisin **fruité et persistant**.

Lorsqu'ils sont élaborés en rosés, ces vins légers et vifs **de couleur rosé aux reflets gris** se caractérisent par un nez de fruits rouges et présentent un caractère fin et frais.

Les vins mousseux de qualité s'appuient sur un support vif et peu alcoolique des cépages blancs **majoritairement locaux** qui leurs confèrent fraîcheur et légèreté **assortie d'une couleur or clair brillante**.

En rosé, les vins mousseux de qualité sont d'une belle couleur rose vif développant une note est plus fruitée de fruits rouge et d'agrumes, offrant une bouche équilibrée et douce. La note est plus fruitée de fruits rouge et d'agrumes, offrant une bouche équilibrée et douce. lorsqu'ils sont élaborés à partir de vins rosés.

Les vins issus de raisin surmûris, **de couleur jaune paille nuancé d'or** sont plus alcoolisés, plus ronds, et d'une structure plus complexe évoquant le fruit arrivé à pleine maturité.

Les vins issus de raisins passerillés ronds et peu acides, exhalent des arômes amples et persistants **d'une couleur vieil or**.

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 « vin des Allobroges » sont réalisées :

- sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Angfort, Chanay, Corbonod, Culoz, Seyssel.
- sur le territoire des communes suivantes du département de la Savoie : Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arvillard, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Barby, Bassens, La Bâthie, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Le Bourget-du-Lac, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, Chanaz, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, La Chavanne, Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Conjux, La Croix-de-la-Rochette, Cruet, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Épersy, Épierre, Esserts-Blay, Étable, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Loisieux, Lucey, Les Marches, Marcieux, Mercury, Meyrieux-Trouet, Méry, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, La Motte-Servolex, Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La Rochette, Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leysses, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, La Table, Thénésol, Thoiry, La Thuile, Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.
- sur le territoire des communes suivantes du département de la Haute-Savoie : Allinges, Allonzier-la-Caille, Ambilly, Andilly, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Archamps, Armoay, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Ayse, Ballaison, Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Brenthonne, Brizon, Cercier, Cernex, Cervens, Challonges, Champanges, Chaumont, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevrier, Chilly, Clarafond-Arcine, Clermont, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cranves-Sales, Cruseilles, Desingy, Dingy-en-Vuache, Douvaine, Draillant, Droisy, Éloise, Entremont, Étrembières, Évian-les-Bains, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Féternes, Franclens, Frangy, Gaillard, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Loisin, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Marcellaz, Margencel, Marignier, Marin, Marlioz, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Messery, Minzier, Mont-Saxonnex, Musièges, Nernier, Nevecelle, Neydens, Novel, Orcier, Peillonex, Perrignier, Le Petit-Bornand-les-Glières, Présilly, Publier, Reyvroz, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Paul-en-Chablais, Le Sappey, Savigny, Sciez, Seyssel, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thonon-les-Bains, Usinens, Vailly, Valleiry, Vanzy, Veigy-Foncenex, Vers, Vétraz-Monthoux, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

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 « vin des Allobroges » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique:

Pour le département de la Savoie : Arrondissements de Chambéry, Saint Jean de Maurienne, et Albertville.

Pour le Département de la Haute-Savoie : Arrondissements de Annecy, Thonon, et Bonneville. Pour le Département de l' Ain : Arrondissements de Belley, Gex et Nantua.

Pour le Département de l' Isère : Arrondissements de La Tour du Pin et Grenoble

5 – Encépagement

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

- cépages noirs : Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Corbeau N, Etraire de la Dui N, Gamaret N, Gamay N, Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N, Mècle N Merlot N, Mondeuse N, Persan N, Pinot Noir N, Poulsard N,
- cépages blancs : Aligoté B, Altesse B, Arvine B, Chardonnay B, Chasselas B, Chasselas rosé Rs, Gringet B, Jacquère B, Marsanne B, Molette B, Mondeuse blanche B, Muscat à petits grains B, Pinot Gris G, Roussanne B, Roussette d'Ayze B, Sauvignon B, Savagnin B, Velteliner rouge précoce Rs, Verdesse B, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles et les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 40 hectolitres.

Les vins de raisins passerillés bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 20 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 ces rendements maximums de production.

7 – Transformation

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

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

Le vignoble de l'IGP « Vin des Allobroges » couvre un vaste espace confiné au nord et à l'ouest par le Léman et le Rhône, au sud par l'Isère, et à l'est par la chaîne alpine au travers des départements de la Savoie, de la Haute-Savoie ainsi que le canton de Seyssel dans l'Ain.

L'aire géographique de l'IGP s'étend des derniers chaînons jurassiens à l'Ouest comprenant des sols de molasses en croupes successives aux adrets plus schisteux des rives du fleuve Isère, protégés des pluies et des vents froids par les massifs préalpins environnants.

Elle occupe aussi la bordure ouest du massif des Bauges où les vignes sont installées sur les éboulis calcaires.

Les substrats sont des formations issues de l'érosion du massif alpin avec des alluvions quaternaires sablo-graveleuses, des moraines glaciaires, des éboulis au pied des reliefs, des molasses tertiaires mais aussi des affleurements localisés de roches plus anciennes.

Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent humidité et variation de températures modérée. Il est cependant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.

La situation du vignoble en façade ouest du massif alpin est marquée par une forte pluviométrie, toujours supérieure à 1000 millimètres par an. Cette humidité climatique est renforcée par la présence de réserves hydriques (lacs, neige et glace) à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent.

L'ensoleillement est de l'ordre de 1600 heures par an avec une arrière saison chaude. Les orientations des vignobles sont sud et sud-est, ou ouest, et sont situés entre 250 et 600 mètres d'altitude.

Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent des climats locaux discontinus qui caractérisent l'aire géographique de l'IGP « Vin des Albrogues ».

8.2 – Spécificité du produit

L'IGP « Vin des Albrogues » tire son nom du territoire des Albrogues, peuple celte qui se serait installé dans les Alpes du Nord au début du III^e siècle av. JC, et qui s'étendait des montagnes alpines jusqu'aux rives du Rhône. Ce peuple dont le nom signifierait « ceux qui viennent d'ailleurs » a façonné la région et notamment à contribuer à la création d'un dense réseau de communication favorisant l'exportation de produits locaux, tels les vins.

Dès le premier siècle ap. JC, Columelle cite l'allobrogicum comme un vin renommé, et Pline l'Ancien parlera de la vigne « vitis allobrogica ». D'autres auteurs antiques comme Celse ou Plutarque louent les vins des Albrogues au goût naturellement poissé, très prisés à Rome, auxquels ils attribuent des qualités aussi bien gustatives que médicinales. Sur tout le territoire les vignes étaient nombreuses et bien cultivées.

L'unité de cette « Province Savoie » s'est maintenue dans le passé historique jusqu'à son annexion en 1860.

La production viticole de l'IGP tire sa spécificité de la continuité de la production viticole jusqu'à nos jours reposant sur le choix de cépages adaptés à l'environnement des massifs préalpins où la vigne ne peut s'installer que sur des sites choisis pour lui permettre de mener à bien la maturité des raisins. Les cépages utilisés par l'IGP sont souvent spécifiques à la région et aux zones viticoles préalpines.

Depuis les temps les plus anciens, le savoir faire des Albrogues a proposé au voyageur une diversité de produits aptes à satisfaire les goûts du dégustateur curieux. Depuis lors, la réputation des vins n'a fait que croître. La reconnaissance en vin de pays d'Albrogie en 1976 a marqué une étape importante dans l'histoire collective de cette dénomination en fixant sa dimension régionale.

La production des 80 opérateurs intervenant dans l'élaboration des vins de l'IGP « Vin des Albrogues » atteignait en 2009 plus de 8 500 HI.

24 opérateurs, soit 30 % de l'effectif, ont élargi leur gamme pour un marché de niche, avec une production de vins effervescents depuis plusieurs décennies dans la zone géographique comme en attestent les factures d'élaboration depuis 1983, avec un volume annuel moyen d'un peu plus de 400 HI, soit plus de 50 000 cols, ou 5% de la production de Vin des Albrogues.

Ces données sont issues des déclarations de récoltes de 24 opérateurs depuis 2005, complété par un grand nombre de déclarations de stocks de vins mousseux pour les opérateurs de la zone de production depuis 1997.

D'autre part, les Documents Administratifs d'Accompagnements, les factures de ventes, les états comptables de ventes, ou les Registres des Entrées, justifient d'une manière comptable ou douanière les mouvements de Vins Mousseux des opérateurs de la zone depuis 1999.

Concernant les factures d'élaboration de vins mousseux en méthode traditionnelle, celles-ci attestent cette pratique, sans discontinuité depuis 1983.

Pour certains opérateurs, à l'instar du Château de Villy, les vins effervescents représentent 1/3 de leur production annuelle pour 2/3 en vin tranquille.

D'autres documents issus d'articles de presse et d'archives privées permettent d'attester l'existence du « Royal Hautecombe », vin mousseux issu de la méthode traditionnelle, par les Religieux Cisterciens, puis Bénédictins de l'Abbaye du même nom dès le tout début du XXe siècle sur la commune de Saint Pierre de Curtille (73310), sur la rive ouest du Lac du Bourget. C'est en 1987 que le réaménagement et l'entretien des vignes de l'Abbaye ont été confiés à un viticulteur de Jongieux (73170) par un bail emphytéotique. En 1995, c'est sous « contrat commercial de production et de livraison de vin blanc élaboré selon la méthode traditionnelle » entre le viticulteur et la Fondation de l'Abbaye d'Hautecombe, que reprend le développement commercial du fameux « Royal Hautecombe », un vin mousseux caractérisé par une bulle fine qui monte dans une robe jaune pâle, au nez de fleurs blanches, fruits mûrs aux accents tropicaux, et une bouche équilibrée, souple, agréable. Cette commercialisation s'affiche encore aujourd'hui avec une étiquette validée par les services de la répression des fraudes en date du 18/01/1996. C'est aussi du 28 juillet 1995 que date le certificat d'enregistrement de la marque « Royal Hautecombe » auprès de l'INPI.

L'harmonie entre fraîcheur et fruité qualifie les vins blancs. Ce sont des vins rustiques qui expriment la terre des Savoie, légers et perlants, aux senteurs florales ou minérales en fonction des cépages.

Les vins rouges sont légers, aux arômes fruités qui rappellent le gout du raisin pouvant être dégusté dans leur jeunesse d'une part, mais peuvent être aussi des vins rouges aux caractères savoyard affirmé, structurés et tanniques, ayant un très bon potentiel de garde d'autre part.

Lorsqu'ils sont élaborés en rosés, ces vins légers et vifs se caractérisent par un nez de fruits rouges et présentent un caractère fin et frais.

~~Des vins mousseux de qualité blancs et rosés sont produits depuis plusieurs décennies (plus de 1000 hectolitres en 2014). Ils sont élaborés de manière traditionnelle à partir des cépages locaux. Les vins mousseux blancs s'appuient sur un support vif et peu alcoolique issu de cépages majoritairement blancs qui leur confère fraîcheur et légèreté, développant des notes florales et fruitées. On retrouve dans les effervescents rosés les caractéristiques gustatives des vins rosés tranquilles, finesse et fraîcheur, avec des notes de fruits rouges et une couleur soutenue.~~

Les vins mousseux de qualité blancs et rosés sont produits de manières significatives depuis plusieurs décennies et sortent de la confidentialité avec plus de 1000 hectolitres produits en 2014. Les savoir-faire en matière d'élaboration de vins effervescents se perpétuent et renforcent la tradition présente sur cette zone de production.

La singularité des Vins Mousseux de Qualité des Allobroges repose entre autre sur l'utilisation de cépages majoritairement blancs, historiques et autochtones (Jacquère B. en majorité, Chasselas B., Molette B., Altesse B., Gringet B.) accompagnés aussi de Chardonnay B. pour les Blancs, et complétés pour les rosés de Gamay N., Pinot N., Mondeuse N., ou Velteliner rouge précoce Rs.

Ces cépages originels sont particulièrement adaptés aux conditions naturelles de la zone géographique qui s'étend sur la Savoie, la Haute Savoie et un canton de l'Ain. En effet, peu alcoogènes, ils produisent un vin de base aux caractéristiques de fraîcheur, de vivacité et de légèreté propice à la transformation en vins effervescents permettant l'obtention d'un produit au profil aromatique développant des notes florales de fleurs blanches et fruitées (fruits à chair blanche et agrumes).

On retrouve cette fraîcheur et la vivacité caractéristique du territoire dans les effervescents rosés, issus des spécificités de nos cépages blancs utilisés principalement dans leur élaboration, assemblés avec Gamay N., Pinot N., Mondeuse N., ou Velteliner rouge précoce Rs. Finesse et fraîcheur, avec des notes de fruits rouges et d'agrumes, d'une couleur soutenue, accompagnés d'une mousse fine et persistante en définissent son profil.

Des productions plus restreintes de vins issus de raisin surmûris, et de vins issus de raisins passerillés complètent cette palette de produits. Ces productions restent irrégulières en fonction des conditions climatiques.

Les vins issus de raisin surmûris sont plus alcoolisés, plus ronds, et d'une structure plus complexe évoquant le fruit arrivé à pleine maturité.

Le passerillage, coutume très ancienne dans cette région des allobroges, permettait de déguster du raisin déshydraté pour les fêtes de Noël. De là, l'idée d'en faire un vin au caractère très aromatique et riche en degré. Ce type de produit, rond et peu acide, exhale des arômes amples et persistants.

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

Le vignoble de l'IGP « Vin des Allobroges » installé aux confins des grands massifs alpins se présente sous la forme d'îlots particulièrement choisis pour se soustraire aux effets négatifs des courants d'air froids ou des précipitations abondantes qui caractérisent les massifs montagneux pré alpins .

Les vignerons ont su utiliser le savoir-faire ancestral de cette région en adaptant notamment de nombreux cépages locaux. Ils ont contribué à l'émergence d'une large palette de produits.

Pour les vins tranquilles, la légèreté et la vivacité des vins blancs et rosés est le reflet des conditions climatiques fraîches régnant sur la région. Il en est de même pour le caractère fruité des vins rouges, dont la structure tannique est renforcée par l'acidité préservée par le fort contraste des températures journalières.

L'encépagement spécifique particulièrement adapté aux conditions locales de sol et de climat décrites précédemment, induit une gamme de vins mousseux de qualité blancs et rosés caractérisée par leur acidité, leur fruité et leur élégance liée à leur exposition septentrionale.

Ce climat **particulier, caractéristique de l'aire géographique**, bien arrosé et frais est aussi favorable à la production de vins mousseux dont la grande élégance naît d'un équilibre plutôt acide. Cette fraîcheur et **ce** côté vif sont dus à une combinaison de plusieurs facteurs caractéristiques du milieu naturel de la zone géographique, une amplitude thermique journalière élevée spécifique de cette zone montagneuse et un ensoleillement important apportant douceur en arrière saison. Ce profil organoleptique distingue les vins mousseux de l'IGP « Vin des Allobroges » des autres vins mousseux du sud-est de la France, singularité renforcée par l'utilisation de cépages locaux peu alcoogènes, **et une récolte relativement précoce. Les vins mousseux blancs issus d'une base vive et peu alcoolique qui confère au produit fini fraîcheur et légèreté, développent des notes florales et fruitées. Les vins mousseux rosés, à l'équilibre acide / fruité exceptionnel nécessitent tout le savoir-faire des vignerons.**

Ils sont élaborés de manière traditionnelle à partir des cépages locaux, et fort d'un savoir-faire maîtrisé, accompagné par un prestataire spécialisé dans l'élaboration de vins effervescents à façon, la SARL Centre de Méthode Champenoise – Station œnologique de Savoie pouvant être présent à chacune des étapes de l'élaboration et implanté au cœur de la zone de production depuis 1997. Ce savoir-faire favorise l'élaboration des compositions de cuvées bien maîtrisées qui permettent une expression aromatique optimale, en s'appuyant sur la méthode de la deuxième fermentation en bouteille, afin d'obtenir les vins effervescents les plus qualitatifs.

Dans ce milieu très vallonné, bénéficiant de situations bien abritées la production de vins issus de la surmûrisation et du passerillage des raisins est possible. Ces conditions géomorphologiques associées à un climat caractérisé par une belle arrière-saison, permet au raisin de concentrer ses sucres sans subir de pourriture, pour obtenir des vins issus de raisins surmûris et des vins issus de raisins passerillés évoquant des arômes de fruits arrivés à pleine maturité.

Ces caractéristiques, continues dans le temps et reconnues par les consommateurs, fondent la réputation de L'IGP « Vin des Allobroges ».

Les vignerons travaillent également au sein de leur territoire au développement des structures d'accueil dans le vignoble, renforçant encore la notoriété de leurs produits.

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 critère spécifique : fermentation malolactique terminée pour les vins rouges.	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	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.gov.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.

Liste des documents - Mousseux - Vin des Allobroges.

Producteur	date	produit d'origine	destination et nature des manipulations	Type document	récolte de référence	volume
SALOMON Noel	07/03/2006	Vin de pays d'allobrogie BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2005	15
SALOMON Noel	06/02/2008	Vin de pays d'allobrogie BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2007	15
SALOMON Noel	28/01/2009	Vin de pays d'allobrogie BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2008	15
SALOMON Noel	07/04/2011	VSIG BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2010	15
SALOMON Noel	02/04/2015	VSIG BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2014	20
SALOMON Noel	19/05/2014	VSIG BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2013	20
SALOMON Noel	27/02/2015	VSIG BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2014	20
Cellier de Joudin	19/01/2001	VCC BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2000	10
Cellier de Joudin	19/02/2004	Vin de Table Rs	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2003	5
Cellier de Joudin	19/03/2004	Vin de Table BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2003	10
Cellier de Joudin	06/01/2005	Vin de Table Rs	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2004	15
Cellier de Joudin	03/03/2005	Vin de Table BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2004	10
Cellier de Joudin	27/02/2006	Vin de Table Rs	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2005	10
Cellier de Joudin	23/06/2006	Vin de Table BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2005	18
Cellier de Joudin	19/02/2007	Vin de Table BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2006	40
Cellier de Joudin	19/02/2007	Vin de Table Rs	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2006	12
Cellier de Joudin	22/01/2008	Vin de Table Rs	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2007	20
Cellier de Joudin	28/04/2008	Vin de Table BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2007	50
Cellier de Joudin	17/06/2010	Vin de Table BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2009	55
Les Vignes de Féchy (HUMBERT Jean Fra	27/05/2002	VCC BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2001	5,5
Les Vignes de Féchy (HUMBERT Jean Fra	08/10/2003	VDP BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2002	10
Les Vignes de Féchy (HUMBERT Jean Fra	18/01/2005	VCC BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2004	10
Les Vignes de Féchy (HUMBERT Jean Fra	02/05/2006	VCC BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2005	10
Les Vignes de Féchy (HUMBERT Jean Fra	18/07/2007	VCC BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2006	10
Les Vignes de Féchy (HUMBERT Jean Fra	23/04/2009	VCC BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2008	10
Les Vignes de Féchy (HUMBERT Jean Fra	08/02/2011	VCC BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2010	10
Les Vignes de Féchy (HUMBERT Jean Fra	31/05/2012	VCC BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2011	10
Les Vignes de Féchy (HUMBERT Jean Fra	15/04/2014	VCC BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2013	6
Les Vignes de Féchy (HUMBERT Jean Fra	17/03/2015	VCC BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2014	6
Chappuis Emilienne	10/11/2007	Vin de Table Rs Mousseux		1 Déclaration de Récolte	2007	6
Chappuis Emilienne	25/11/2008	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2008	7
Chappuis Emilienne	17/11/2009	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2009	8,5
Chappuis Emilienne	15/11/2010	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2010	14
Bouvier Jean Luc	20/11/2007	Vin de Table pour Méthode		2 Déclaration de Récolte	2007	5
Bouvier Jean Luc	14/11/2008	Vin de Table pour Méthode		Déclaration de Récolte	2008	5

Bouvier Jean Luc	16/11/2010	Vin de Table pour Méthode	Déclaration de Récolte	2010	5
Grisard JP et Ph GAEC	25/11/2005	Vin de Table Mousseux Rs pou	3 Déclaration de Récolte	2005	18
Grisard JP et Ph GAEC	25/11/2005	Vin de Table Mousseux BI pour Méthode	Déclaration de Récolte	2005	9
Grisard JP et Ph GAEC	24/11/2006	Vin de Table Mousseux Rs pour Méthode	Déclaration de Récolte	2006	51
Grisard JP et Ph GAEC	23/11/2007	Vin de Table Mousseux Rs pour Méthode	Déclaration de Récolte	2007	91
Grisard JP et Ph EARL	25/11/2008	Vin de Table Mousseux Rs pour Méthode	Déclaration de Récolte	2008	100
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	24/11/2009	Vin de Table Rs Mousseux	Déclaration de Récolte	2009	60
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	10/12/2010	Vin de Table Rs Mousseux	Déclaration de Récolte	2010	28
Arnaud BERNARD et Fils	23/11/2007	VCC Mousseux BI	4 Déclaration de Récolte	2007	38
Arnaud BERNARD et Fils	23/11/2007	VCC Mousseux Rs	Déclaration de Récolte	2007	22
Arnaud BERNARD et Fils	24/11/2008	VCC Mousseux BI	Déclaration de Récolte	2008	33
Arnaud BERNARD et Fils	24/11/2008	VCC Mousseux Rs	Déclaration de Récolte	2008	34
Arnaud BERNARD et Fils	25/11/2010	VCC Mousseux BI	Déclaration de Récolte	2010	34
GAEC Maison GALLICE	22/11/2007	Vin de Table Rs Mousseux	5 Déclaration de Récolte	2007	20
GAEC Maison GALLICE	22/11/2007	Vin de Table BI Mousseux	Déclaration de Récolte	2007	25
GAEC Maison GALLICE	21/11/2008	Vin de Table Rs Mousseux	Déclaration de Récolte	2008	20
GAEC Maison GALLICE	21/11/2008	Vin de Table BI Mousseux	Déclaration de Récolte	2008	24
GAEC Maison GALLICE	09/12/2010	Vin de Table Rs Mousseux	Déclaration de Récolte	2010	41
GAEC Maison GALLICE	09/12/2010	Vin de Table BI Mousseux	Déclaration de Récolte	2010	44
MOLLEX Jean	22/11/2007	Vin de Table Rs Mousseux	6 Déclaration de Récolte	2007	4,5
PERCEVAL Guy et Pascal	16/11/2006	Vin de Table Mousseux	7 Déclaration de Récolte	2006	15
PERCEVAL Guy et Pascal	22/11/2007	Vin de Table BI Mousseux	Déclaration de Récolte	2007	8
PERCEVAL Guy et Pascal	25/11/2008	Vin de Table Rs Mousseux	Déclaration de Récolte	2008	22
PERCEVAL Guy et Pascal	25/11/2008	Vin de Table BI Mousseux	Déclaration de Récolte	2008	15
PERCEVAL Guy et Pascal	25/11/2009	Vin de Table BI Mousseux	Déclaration de Récolte	2009	20
LES ROCAILLES - Domaine	23/11/2006	Vin de Table Rs Mousseux	8 Déclaration de Récolte	2006	50
LES ROCAILLES - FAVROT André	18/12/2008	Vin de Table Rs Mousseux	9 Déclaration de Récolte	2008	21,62
LES ROCAILLES - PERRET Jean Claude	18/12/2008	Vin de Table Rs Mousseux	10 Déclaration de Récolte	2008	10,03
LES ROCAILLES - Domaine	18/12/2008	Vin de Table Rs Mousseux	Déclaration de Récolte	2008	112,51
LES ROCAILLES - TARDY Sebastien	15/01/2010	Vin de Table Rs Mousseux	11 Déclaration de Récolte	2009	39,1
LES ROCAILLES - FAVROT André	15/01/2010	Vin de Table Rs Mousseux	Déclaration de Récolte	2009	18,6
LES ROCAILLES - Domaine	15/01/2010	Vin de Table Rs Mousseux	Déclaration de Récolte	2009	87,2
Jacques BARLET et Freres	24/11/2008	VCC Mousseux BI	12 Déclaration de Récolte	2008	60
Jacques BARLET et Freres	24/11/2008	VCC Mousseux Rs	Déclaration de Récolte	2008	23
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	25/11/2009	VSIG Mousseux BI	Déclaration de Récolte	2009	89
JOLY Christophe	24/11/2008	Vin Mousseux	13 Déclaration de Récolte	2008	24
EARL LE P'Tiou Vigneron	25/11/2008	Vin Mousseux BI	14 Déclaration de Récolte	2008	10,7
Cellier de Joudin	25/11/2008	Vin de Table BI Mousseux	15 Déclaration de Récolte	2010	50
Cellier de Joudin	25/11/2008	Vin de Table Rs Mousseux	Déclaration de Récolte	2010	13

CENDRE Maurice	25/11/2010	Vin de Table Rs Mousseux	16	Déclaration de Récolte	2010	5,2
DOMZEL Claude	24/11/2010	Vin de Table BI Mousseux	17	Déclaration de Récolte	2010	2
LANGRAN Christianne	18/11/2010	VSIG Rs Mousseux	18	Déclaration de Récolte	2010	9
BACHELIER Bernard	19/11/2005	Vin de Table Rs Méthode	19	Déclaration de Récolte	2005	9,2
BACHELIER Bernard	18/11/2006	Vin de Table Rs Méthode	19	Déclaration de Récolte	2006	8
BACHELIER Bernard	06/11/2009	Rosé Méthode	2009	Déclaration de Récolte	2009	10
BACHELIER Bernard	nov-10	Rosé Méthode	2010	Déclaration de Récolte	2010	11
FAVRE Bernard	15/11/2010	Vin de Table BI Mousseux	20	Déclaration de Récolte	2010	2,5
Maison GOUX et Fils	22/11/2010	Vin de Table BI Mousseux	21	Déclaration de Récolte	2010	15
ERVALE P'Tiou Vigneron	25/11/2010	Vin Mousseux BI	22	Déclaration de Récolte	2010	10,57
NOBLEX Bernard et Martine	23/11/2010	Vin de Table Rs Mousseux	23	Déclaration de Récolte	2010	24
FLOAS Jean Paul	02/04/1998	VCC	1997	Facture élaboration Méthode Traditionnelle (2 doc)	1997	5
Cellier de Joudin (DEMEURE Pierre)	30/12/1983	VCC Mousseux	1983	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1983	9,6
Cellier de Joudin (DEMEURE Pierre)	25/06/1984	VCC Mousseux	1983	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1983	9,6
Cellier de Joudin (DEMEURE Pierre)	15/12/1984	VCC Mousseux	1984	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1984	10,5
Cellier de Joudin (DEMEURE Pierre)	20/01/1987	VCC Mousseux	1985	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1985	8,6
Cellier de Joudin (DEMEURE Pierre)	04/08/1988	VCC Mousseux	1986	Facture élaboration Méthode Traditionnelle (2 doc)	1986	10,3
Cellier de Joudin (DEMEURE Pierre)	01/07/1989	VCC Mousseux	1988	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1988	20
Cellier de Joudin (DEMEURE Pierre)	30/09/2007	VCC Mousseux	2006	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2006	10
Chappuis Emilienne	07/11/2008	VCC Rs Methode Trad	2007	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2007	6
Chappuis Emilienne	04/12/2009	VCC Rs Methode Trad	2008	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2008	7
Chappuis Emilienne	09/12/2010	VCC Rs Methode Trad	2009	Facture Dégorgement Methode Trad	2009	8,5
Chappuis Emilienne	08/11/2011	VCC Rs Methode Trad	2010	Facture Dégorgement Methode Trad	2010	14
CARRON Yves	28/08/1998	Mousseux BI	28,5	Declaration de Stock 97/98		
CARRON Yves	28/08/1998	Mousseux Rs	7	Declaration de Stock 97/98		
CARRON Yves	31/08/1999	Mousseux BI	20	Declaration de Stock 98/99		
CARRON Yves	31/08/1999	Mousseux Rs	5	Declaration de Stock 98/99		
CARRON Yves	25/08/2000	Mousseux BI	25	Declaration de Stock 99/00		
CARRON Yves	31/07/2002	Mousseux BI	41	Declaration de Stock 01/02		
CARRON Yves	31/07/2002	Mousseux Rs	1,3	Declaration de Stock 01/02		
CARRON Yves	10/08/2003	Mousseux BI	40	Declaration de Stock 02/03		
CARRON Yves	09/08/2004	Mousseux BI	28,18	Declaration de Stock 03/04		
CARRON Yves	28/08/2007	Mousseux BI	3	Declaration de Stock 06/07		
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	31/08/2000	Vins Mousseux	77,5	Declaration de Stock 99/00		
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	29/08/2001	Vins Mousseux BI	84	Declaration de Stock 00/01		
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	03/09/2002	Vins Mousseux BI	5,91	Declaration de Stock 01/02		
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	29/08/2003	Vins Mousseux BI	30	Declaration de Stock 02/03		
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	31/08/2004	Vins Mousseux BI	16	Declaration de Stock 03/04		
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	30/08/2005	Vins Mousseux BI	104	Declaration de Stock 04/05		

Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	31/08/2006	Vins Mousseux BI + Rs	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Facture achats Coiffe Mousseux VCC Bleu	1999	7,5	129,39
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	31/08/2007	Vins Mousseux BI + Rs	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2000	7,5	151,4
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	29/08/2008	Vins Mousseux BI + Rs	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2001	5	202,9
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	31/08/2009	Vins Mousseux BI + Rs	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2002	7,5	144,31
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	31/08/2010	Vins Mousseux BI + Rs	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	2004	5	107,93
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	30/08/2011	Vins Mousseux BI + Rs	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Document Administratif d'Accompagnement	1993	5	32,75
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	10/04/2002			Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1994	5	
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	10/04/2002			Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1994	10	
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	10/04/2002			Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1995	5	
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	13/02/2002			Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1996	5	
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	31/12/2001			Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1996	10	
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	22/11/2001			Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1997	5	
CARRON Yves	09/06/2000	Vin de pays d'allobrogie BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1997	5	
CARRON Yves	29/01/2001	Vin de pays d'allobrogie BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1997	5	
CARRON Yves	15/02/2002	Vin de pays d'allobrogie BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1997	5	
CARRON Yves	15/04/2003	Vin de pays d'allobrogie BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1997	5	
CARRON Yves	25/07/2005	Vin de pays d'allobrogie BI	Elaboration Méthode Traditionnelle à façon	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1997	5	
CARRON Yves	12/02/1995	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	5	
CARRON Yves	01/08/1995	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	2,5	
CARRON Yves	30/11/1995	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	5	
CARRON Yves	09/07/1996	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	5	
CARRON Yves	25/06/1997	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	2,5	
CARRON Yves	10/07/1997	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	5	
CARRON Yves	05/02/1998	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	5	
CARRON Yves	05/02/1998	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	5	
CARRON Yves	16/02/1998	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	5	
CARRON Yves	05/05/1998	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	5	
CARRON Yves	28/05/1999	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	5	
CARRON Yves	25/09/1999	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	2,5	
CARRON Yves	12/11/1999	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1998	5	
CARRON Yves	09/06/2000	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1999	7,5	
CARRON Yves	09/06/2000	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1999	7,5	
CARRON Yves	13/06/2000	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1999	5	
CARRON Yves	21/11/2000	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	1999	5	
CARRON Yves	30/01/2001	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2000	7,5	
CARRON Yves	30/01/2001	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2000	7,5	
CARRON Yves	19/03/2001	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2000	5	
CARRON Yves	27/09/2001	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2000	7,5	
CARRON Yves	15/02/2002	Champagnisation VCC		Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2001	5	

CARRON Yves	15/02/2002	Champagnisation VCC	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2001	5
CARRON Yves	15/02/2002	Champagnisation VCC	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2001	5
CARRON Yves	15/02/2002	Champagnisation VCC	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2001	5
CARRON Yves	17/06/2002	Champagnisation VCC	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2001	7,5
CARRON Yves	19/12/2002	Champagnisation VCC	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2001	5
CARRON Yves	31/12/2002	Champagnisation VCC	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2001	4,5
CARRON Yves	14/04/2003	Champagnisation VCC	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2002	7,5
CARRON Yves	14/04/2003	Champagnisation VCC	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2002	7,5
CARRON Yves	26/06/2003	Champagnisation VCC	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	2002	7,5
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	07/10/2009	VCC BI	Facture Dégorgement / Bouchons/muselet/liqueur	2008	18,63
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	2001 et 2002	Methode Traditionnelle	Etat Comptable des Ventes		
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	2003 et 2004	Methode Traditionnelle	Etat Comptable des Ventes		
Domaine GRISARD JP et Ph SCEV	2005 et 2006	Methode Traditionnelle	Etat Comptable des Ventes		
BACHELLIER Bernard	04/08/2010	Methode Traditionnelle	Registre des entrees 2010/2011	2010/2011	21
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	20/01/1996		Validation etiquette Royal Hautecombe - Fraude		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	25/08/2003		Doc Médaille d'argent CGA 2003		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	13/03/2000		Article presse Royal Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	10/09/2000		Article presse Royal Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	20/09/1996		Article presse Royal Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	07/06/2002		Article presse Royal Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	22/06/1995		Stock en cours d'élaboration Methode Traditionnelle -	1992	53
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	22/06/1995		Stock en cours d'élaboration Methode Traditionnelle -	1993	42
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	14/12/1989		Courrier autorisation Abbaye pour acces Encepagement		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	21/07/1993		Déclaration Plantation - fin de travaux tranche 1		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	04/07/1994		Déclaration Plantation - fin de travaux tranche 2		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sordan)	29/04/1996		etiquette actuelle Royal Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	janv-17		Présentation commerciale Royal Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	25/07/2002		fiche tarifaire Royal Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sordan)			Courrier Union des Œnologues de France +		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sordan)			commentaires dégustation Royal Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sordan)			Photo 1 Boutelle Historique Royal Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sordan)			Photo 1 Boutelle Historique Royal Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	04/07/1995		Photo 1 Boutelle Historique Royal Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	22/06/1995		Contrat commercial Producteur/Abbaye d'Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl	15/02/1995		Bail emphytéotique Producteur/Abbaye d'Hautecombe		
Jacques BARLET et Freres (Cellier de Sorl			Preuve dépôt INPI "Royal Hautecombe"		

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DE L'AIN »

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 l'Ain » initialement reconnue Vin de pays de l'Ain, 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 « Coteaux de l'Ain » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

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

L'indication géographique protégée «Coteaux de l'Ain» peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

- ___ « Pays de Gex »
- ___ « Revermont »
- ___ « Val de Saône »
- ___ « Valromey »

3 – Description des produits

3.1- Type de produit.

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

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

La mention « primeur » est réservée aux vins tranquilles.

3.2- Normes analytiques.

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5% vol.

La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 g/l au stade du conditionnement.

3.3- Description organoleptique des vins.

Pour les vins tranquilles blancs, **aux couleurs limpides, d'or pale, avec des reflets argentés ou dorés suivant les cépages**, il est recherché un équilibre entre la fraîcheur, la minéralité et une expression aromatique variétale. Les vins sont parfois légèrement perlants.

Les vins rosés ont aussi cette fraîcheur et des nuances aromatiques de petits fruits rouges **et d'agrumes**, le profil variant selon les cépages utilisés **mais conservant une couleur saumonée aux reflets rosés et brillants**.

Les vins rouges **profonds aux reflets violacés** sont légers, peu tanniques, faciles et agréables à boire dans leur prime jeunesse.

Les vins mousseux de qualité, blancs ou rosés, présentent une mousse fine. Les caractéristiques aromatiques varient selon les cépages et sont généralement de type floral ou rappelant les fruits à chairs blanches **pour les blancs, de couleur or clair.**

Les vins mousseux de qualité rosés sont limpides, d'un rosé saumoné, aux bulles fines et abondantes, aux arômes de fruits rouges (fraise et framboise) et une touche de fruits noirs (cassis).

Les vins mousseux de qualité rouges **rubis** présentent très souvent des notes aromatiques dominées par des arômes de petits fruits **des bois rouges marqués d'une touche de poivre.**

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 « Coteaux de l'Ain » sont réalisées dans le département de l'Ain.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » complétée de l'une des unités géographiques ci-dessous est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain.

- pour l'unité géographique « Pays de Gex » :

Cessy, Challex, Chevry, Collonges, Crozet, Divonne-les-Bains, Échenevex, Farges, Ferney-Voltaire, Gex, Grilly, Léaz, Ornex, Péron, Pougny, Prévessin-Moëns, Saint-Genis-Pouilly, Saint-Jean-de-Gonville, Sauvigny, Ségny, Sergy, Thoiry, Versonnex, Vesancy, Bellegarde-sur-Valsérine, Lancrans, Confort

- pour l'unité géographique « Revermont » :

Bohas-Meyriat-Rignat, Ceyzériat, Chavannes-sur-Suran, Coligny, Courmangoux, Drom, Germagnat, Jasseron, Journans, Meillonas, Montagnat, Neuville-sur-Ain, Pouillat, Pressiat, Ramasse, Revonnas, Salavre, Saint-Just, Saint-Martin-du-Mont, Simandre-sur-Suran, Tossiat, Treffort-Cuisiat, Verjon, Villereversure

- pour l'unité géographique « Valromey » :

Artemare, Belmont-Luthézieu, Champagne-en-Valromey, Chavornay, Sutrieu, Talissieu, Vieu, Virieu-le-Petit

- pour l'unité géographique « Val de Saône » :

Amareins, Beauregard, Chaleins, Fareins, Francheleins, Guéreins, Lurcy, Messimy-sur-Saône, Montmerle-sur-Saône

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 « Coteaux de l'Ain » complétée ou non par l'une des unités géographiques définies au point 4 est constituée par les arrondissements limitrophes de l'aire géographique suivants :

Mâcon (département de la Saône et Loire), Villefranche-sur-Saône (département du Rhône), Lons-le-Saunier (département du Jura) et Chambéry (département de la Savoie).

5 – Encépagement

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

Vins Mousseux de qualité

51/68

2017-CN206

*Modif CDC - « Coteaux de l'Ain » « Vin des Allobroges »
« Coteaux de l'Auxois » « Comté Tolosan » « Pays d'Oc »*

Aligoté B, Arlesse B, Arvine B, Auxerrois B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Cardinal R, Carignan N, Carmenère N, César N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas Rs, Chatus

N, Chenin B, Cinsault N, Clairette B, Clairette Rs, Corbeau N, Folle Blanche B, Furmint B, Gamaret N, Gamay N, Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N, Gamay Fréaux N, Gewurtztraminer Rs, Grenache B, Grenache G, Grenache N, Gringet B, Jacquère B, Landal N, Marsanne B, Melon B, Mècle N, Merlot N, Meunier N, Molette B, Mondeuse B, Mondeuse N, Müller-Thurgau B, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Muscat à petits grains Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat cendré B, Muscat de Hambourg N, Persan N, Pinot B, Pinot G, Pinot N, Plantet N, Portan N, Poulsard N, Riesling B, Roussanne B, Roussette d'Ayze B, Sauvignon B, Sauvignon G, Savagnin B, Seyval B, Sylvaner B, Syrah N, Trousseau N, Velteliner rouge précoce Rs, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain » complétée ou non du nom de l'une des unités géographiques définies au point 2 sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 100 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 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

L'Ain, cours d'eau qui traverse du nord au sud le département éponyme a également donné son nom à l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Ain ». La zone géographique se situe dans la partie nord de la région Rhône-Alpes, bordée au nord respectivement par le massif jurassien et à l'est par le fleuve Rhône et le massif alpin. La Saône, affluente du Rhône, délimite sa partie ouest.

Son territoire comprend plusieurs régions aux caractéristiques physiques contrastées. La moitié ouest de la zone géographique est une plaine humide au relief ondulé découpé par les vallées d'un dense réseau hydrographique, la plaine de Bresse, à laquelle se rattachent la plaine de l'Ain et le Val de Saône. A l'est le massif du Jura et sa terminaison sud le Bugey prennent la forme d'une succession de plateaux séparés par des monts vigoureux entaillés de combes. Le Crêt de la Neige, dont l'altitude est de 1718 mètres, en constitue le point culminant. Le pays de Gex qui forme le piémont oriental du Jura appartient au bassin du lac Léman.

La partie montagneuse orientale est formée de roches calcaires et marneuses, tandis que la plaine occidentale résulte de l'accumulation de formations fluviatiles et morainiques constituées de fragments de roches acides. Les sols sont peu évolués, souvent superficiels et à dominante calcaire dans la partie orientale. Ils sont lessivés et acides dans la plaine, à l'exception des sols sur alluvions des vallées, plus filtrants, et des sols des versants des vallées, plus superficiels et bien drainés.

La région est dominée par un climat océanique frais, avec des précipitations abondantes et régulières. Le vignoble reste cependant sous les influences méridionale et continentale : si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone connaît également des étés chauds. Le caractère montagnard s'exprime nettement sur les reliefs, avec une période longue, froide et neigeuse.

Dans ce contexte, l'orientation et l'altitude prennent une grande importance pour offrir à la vigne des sites favorables à la maturité des raisins.

7.2 – Spécificité du produit

Les Romains, en bons agronomes, trouvèrent et exploitèrent dans la région les vignes gauloises laissées à l'abandon.

Au Moyen Age, seuls subsistent des vignobles de qualité donnant des vins fins d'un goût délicat. La quasi-exclusivité viticole que conservèrent les moines jusqu'au XVIIIe siècle tient à l'absence de motivation commerciale dans le monde rural de l'Ain.

Le vignoble de l'Ain connut son apogée entre les années 1830 et 1870 avec une superficie en vignes dans le département de l'Ain dépassant 20 000 hectares. Le docteur Jules Guyot, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la vigne représente 25 % du produit agricole du département.

Depuis cette époque, le vignoble de l'Ain est implanté en coteaux, sur des sites reconnus et identifiés de longue date. Le vignoble de l'Ain s'est ainsi établi sur les sites les plus favorables, souvent sur les pentes en bordure des **deux cours d'eau principaux** ou du lac Léman, au nord-est de l'aire géographique de production, constituant un vignoble en îlots. **La production annuelle est d'environ 1200 hectolitres tous produits confondus.** Les vins produits dans le Pays de Gex, le Revermont, le Val de Saône et le Valromey constituent une importante partie de la production des vins de l'Ain identifiée par les consommateurs.

Située entre les régions viticoles jurassienne, suisse, savoyarde, beaujolaise et bourguignonne, le vignoble des Coteaux de l'Ain a emprunté à ses voisins des cépages qui ont trouvé des terroirs d'expression sur ces coteaux tels le Chasselas, le Chardonnay, l'Aligoté ou le Gamay qui sont venus compléter la liste de cépages plus locaux (**Jacquère B., Chasselas B., Molette B., Altesse B., Gringet B., Mondeuse N.**)

La diversité d'adaptation de ces cépages se retrouve dans la variété des produits que propose cette IGP. La production est centrée majoritairement sur les vins blancs secs et les vins rouges.

Pour les vins tranquilles blancs, il est recherché un équilibre entre la fraîcheur, la minéralité et une expression aromatique variétale. Les vins sont parfois légèrement perlants.

Les vins rosés ont aussi cette fraîcheur et des nuances aromatiques de petits fruits rouges, le profil variant selon les cépages utilisés.

Les vins rouges sont légers, peu tanniques, faciles et agréables à boire dans leur prime jeunesse.

Ces vins tranquilles, quel que soit la couleur, sont le plus souvent présentés au consommateur avec la mention du cépage.

Les vins mousseux de qualité sont produits depuis les années 1980, principalement en blanc et rosé. **Ils représentent environ 10 % de la production totale en IGP et constituent une part croissante de la production de vins.**

Cette production est attestée par de nombreux documents commerciaux et administratifs (déclarations de récolte, Documents Administratifs d'Accompagnement en vins mousseux, Factures d'élaboration à façon de vins mousseux et factures de ventes).

Cette production de vins effervescents concerne 80 % des producteurs de vin bénéficiant de l'indication géographique protégée sur plus de 70 hectares en production sur la zone où les producteurs recherchent la meilleure adéquation entre les cépages et les profils de sol, plutôt calcaire sur les régions montagneuses et morainiques sur la partie plaine. Plus de 5 500 hectolitres de vins mousseux ont été produits en moyenne sur les 20 dernières années.

La plupart des producteurs élabore ses vins mousseux de qualité par seconde fermentation en bouteille. Quand ce process est employé les vins effervescents sont conservés plus de 12 mois avant commercialisation et jusqu'à 3 ans pour certains, afin d'assurer l'optimisation de la finesse de la bulle, signe des grands vins effervescents.

La fraîcheur du climat apporte aux vins mousseux de qualités une acidité nécessaire qui leur permet d'exprimer une fraîcheur gustative caractéristique. Cette fraîcheur contribue également à des degrés alcooliques faibles qui participent à la production de vins mousseux de qualités équilibrés.

Les vins mousseux blancs présentent une mousse fine et s'appuient sur un support vif et peu alcoolique issu principalement de cépages ~~majoritairement blancs~~ autochtone (Molette B., Jacquère B., Chasselas B., Altesse B., Mondeuse N., Poulsard N.) qui leur confèrent fraîcheur et légèreté, développant des notes florales et de fruits à chair blanche.

On retrouve dans les effervescents rosés ~~les caractéristiques gustatives des vins rosés tranquilles,~~ finesse et fraîcheur gustative, avec des notes de fruits rouge ~~et une couleur soutenue, d'une couleur marquée, issus d'un équilibre apporté par la vinification et l'élaboration de la prise mousse sur la vendange précoce des cépages adaptés (Pousard N., Gamay N., Mondeuse N., Chasselas B., Altesse B., Chardonnay B.)~~. Les vins mousseux de qualité rouges présentent très souvent des notes aromatiques dominées par des arômes de petits fruits rouges.

~~Ces vins sont le plus souvent présentés au consommateur avec la mention du cépage.~~

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

La combinaison entre un climat plutôt frais, aux précipitations régulières et abondantes, et un relief diversifié a incité les vigneron de l'Ain à sélectionner, au cours du temps, des situations favorables à la viticulture. Ces sites, caractérisés par un drainage des sols efficace et une bonne capacité thermique assurant la maturation du raisin, sont en général en coteaux d'altitude modérée, souvent au bord des vallées principales. Ils excluent les situations les plus exposées au froid (influences continentales et montagnardes).

Les vigneron ont par ailleurs constitué un encépagement diversifié, à affinités septentrionales, assurant un niveau de maturité optimal. Bénéficiant de l'influence des vignobles voisins, Ils ont progressivement enrichi leur encépagement autochtone par l'emprunt de cépages extérieurs en recherchant la meilleure adéquation entre le terrain, les contraintes climatiques et les caractéristiques culturelles et physiologiques de ces cépages dans un objectif de production de vins de qualité.

Malgré la diversité des situations et des cépages, les vigneron ont su élaborer des types de produits variés mais présentant des caractéristiques communes. Pour les vins tranquilles, les vins blancs, rosés et rouges expriment l'ambiance climatique fraîche de la région par une dominante fruitée et une certaine minéralité. Les arômes variétaux des différents cépages se révèlent ainsi avec un style propre à la région. Ces facteurs climatiques spécifiques permettent aussi la production de vins mousseux blancs, rosés et rouges dont l'équilibre acide révèle des arômes fruités de grande finesse.

~~Cette fraîcheur est liée à plusieurs caractéristiques du milieu naturel de la zone géographique,~~ Les caractéristiques du milieu naturel de la zone géographique induisent la grande fraîcheur des vins mousseux : un climat frais en lien avec une zone montagneuse de moyenne altitude, un ensoleillement de type continental marqué en fonction de versants favorable à la maturité finale des raisins. Ces paramètres renforcent la singularité de ces vins effervescents dans leur caractère léger et aromatique. La fraîcheur du climat, renforcée par la proximité des massifs montagneux voisins apporte aux vins mousseux de qualités l'acidité nécessaire recherchée. Ce facteur primordial pour les opérateurs, leur permet d'exprimer avec ces produits effervescents, une fraîcheur gustative caractéristique. Cette fraîcheur contribue également à des degrés alcooliques faibles qui participent à la production de vins mousseux de qualités équilibrés et appréciés.

Les conditions climatiques de la zone géographique ont joué un rôle majeur dans le développement de la production de vins mousseux.

Les mêmes particularités du climat permettent ce profil aromatique spécifique des vins mousseux blancs qui rappelle les fruits à chair blanche, spécificité accentuée par l'utilisation majoritaire de cépages locaux originaux (Molette B., Jacquère B., Chasselas B., Altesse B., Mondeuse N., Poulsard N.)

Deux opérateurs, la SARL Centre de Méthode Champenoise – Station œnologique de Savoie et l'établissement Jacquier Alain, prestataires spécialisés dans l'élaboration de vins effervescents à façon sont implantés dans la zone de production des raisins respectivement depuis 2003 et 2005. Cette proximité permet pour les vigneron, d'être accompagnés à chacune des étapes de l'élaboration par un prestataire expert des vins effervescents.

La structure en lots du vignoble des Coteaux de l'Ain a favorisé l'émergence de crus localisés ayant acquis au cours du temps une réputation propre. La mention de certaines unités géographiques est la conséquence de cette histoire.

Cette palette de produits, reconnue par les consommateurs, participe à la réputation des vins de l'IGP « Coteaux de l'Ain ». Cette réputation plutôt locale évolue encore aujourd'hui, développée et portée par le dynamisme économique de la région. Ces éléments concourent à la spécificité des vins de l'Ain. Par leur action de restructuration du vignoble, les vigneron producteurs de l'IGP « Coteaux de l'Ain » participent à la caractérisation du paysage de leur territoire et concourent ainsi à la notoriété de leurs produits.

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 ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Val de Saône », « Revermont », « Pays de Gex » et « Valromey » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Coteaux de l'Ain ».

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 (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est :
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.

Liste des documents - Mousseux - Coteaux de l'Ain

Producteur	date	produit d'origine	destination et nature des manipulations	Type document	récolte de reference volume
Domaine de Mucelle EARL	17/11/2010	VSIG Mousseux BI	1	Déclaration de Récolte	2010 21,5
Domaine de Mucelle EARL	17/11/2010	VSIG Mousseux Rs		Déclaration de Récolte	2010 11,5
Domaine de Mucelle EARL	24/11/2009	Vin de Base pour Mousseux BI		Déclaration de Récolte	2009 7
Domaine de Mucelle EARL	24/11/2009	Vin de Base pour Mousseux Rs		Déclaration de Récolte	2009 11
Domaine de Mucelle EARL	22/11/2007	Vin de Base pour Mousseux Rs		Déclaration de Récolte	2007 19
6 PELLERIN Jean Christophe	19/11/2001	Vin de Table Mousseux	2	Déclaration de Récolte	2001 15
6 PELLERIN Jean Christophe	22/11/2002	Vin de Table Mousseux		Déclaration de Récolte	2002 13
6 PELLERIN Jean Christophe	15/11/2004	VCC BI Mousseux		Déclaration de Récolte	2004 13
6 PELLERIN Jean Christophe	21/11/2006	VCC Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2006 17
PELLERIN Jean Christophe	21/11/2006	VCC BI Mousseux		Déclaration de Récolte	2006 15
1 PELLERIN Jean Christophe	23/11/2007	VCC Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2007 10
1 PELLERIN Jean Christophe	23/11/2007	VCC BI Mousseux		Déclaration de Récolte	2007 15
1 PELLERIN Jean Christophe	25/11/2008	VCC Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2008 45,5
6 PELLERIN Jean Christophe	25/11/2008	VCC BI Mousseux		Déclaration de Récolte	2008 19
PELLERIN Jean Christophe	25/11/2009	VCC Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2009 32,25
PELLERIN Jean Christophe	25/11/2009	VCC BI Mousseux		Déclaration de Récolte	2009 25
PELLERIN Jean Christophe	29/11/2010	VCC Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2010 31,19
GOJON Fils GAEC	23/11/2005	Vin de Table Rs Mousseux	3	Déclaration de Récolte	2005 207
GOJON Fils GAEC	13/11/2007	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2007 349
GOJON Fils GAEC	19/11/2008	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2008 358
PEY RAVIER Gilles	20/11/2002	Vin de Table Rs Mousseux	4	Déclaration de Récolte	2002 102
PEY RAVIER Gilles	20/11/2003	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2003 112
PEY RAVIER Gilles	17/11/2004	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2004 114
PEY RAVIER Gilles	16/11/2005	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2005 118,5
PEY RAVIER Gilles	17/11/2006	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2006 69
8 PEY RAVIER Gilles	16/11/2007	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2007 70
8 PEY RAVIER Gilles	17/11/2009	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2009 112
8 PEY RAVIER Gilles	23/11/2010	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2010 110
8 GRISARD Christophe	20/11/2005	Vin de Table Rs Mousseux	5	Déclaration de Récolte	2005 42
8 GRISARD Christophe	22/11/2006	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2006 50
8 GRISARD Christophe	22/11/2007	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2007 55,5
8 GRISARD Christophe	19/11/2009	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2009 70
8 GRISARD Christophe	16/11/2010	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2010 57
8 BRENDDEL René	23/11/2002	Pétillant Rs	6	Déclaration de Récolte	2002 31,2

8	BRENDEL René	25/11/2006	BI Mousseux		Déclaration de Récolte	2006	2,5
8	BRENDEL René	25/11/2007	Pétillant Rs		Déclaration de Récolte	2007	2,5
8	BRENDEL René	25/11/2007	BI Champagnisation		Déclaration de Récolte	2007	2,5
8	BRENDEL René	25/11/2008	Pétillant Rs		Déclaration de Récolte	2008	2,5
8	BRENDEL René	25/11/2009	Pétillant Rs		Déclaration de Récolte	2009	2,5
1	Cellier de Sordan	23/11/2009	VSIG BI pour Mousseux	7	Déclaration de Récolte	2009	2,5
	DESSERRIERES Henri	14/11/2002	Vin de Table Pétillant Rs	8	Déclaration de Récolte	2002	2,5
	DESSERRIERES Henri	25/11/2003	Vin de Table Pétillant Rs		Déclaration de Récolte	2003	2,5
	DESSERRIERES Henri	10/11/2004	Vin de Table Pétillant Rs		Déclaration de Récolte	2004	2,5
	DESSERRIERES Henri	23/11/2005	Vin de Table Pétillant Rs		Déclaration de Récolte	2005	2,5
	DESSERRIERES Henri	24/11/2006	Vin de Table Pétillant BI		Déclaration de Récolte	2006	2,5
	DESSERRIERES Henri	24/11/2006	Vin de Table Pétillant Rs		Déclaration de Récolte	2006	2,5
	DESSERRIERES Henri	21/11/2007	Vin de Table Pétillant BI		Déclaration de Récolte	2007	2,5
	DESSERRIERES Henri	21/11/2007	Vin de Table Pétillant Rs		Déclaration de Récolte	2007	2,5
	DESSERRIERES Henri	21/11/2008	Vin de Table Pétillant BI		Déclaration de Récolte	2008	2,5
	DESSERRIERES Henri	21/11/2008	Vin de Table Pétillant Rs		Déclaration de Récolte	2008	2,5
	PHILIPPE Christian	24/11/2010	Vin de Table Rs Mousseux	9	Déclaration de Récolte	2010	2,5
6	PHILIPPE Christian	21/11/2009	Vin de Table Pétillant BI		Déclaration de Récolte	2009	2,5
	PHILIPPE Christian	21/11/2009	Vin de Table Pétillant Rs		Déclaration de Récolte	2009	2,5
6	PHILIPPE Christian	16/11/2008	BI Pétillant VCC		Déclaration de Récolte	2008	2,5
	PHILIPPE Christian	16/11/2008	Rs Pétillant VCC		Déclaration de Récolte	2008	2,5
6	PHILIPPE Christian	21/11/2007	BI Pétillant VCC		Déclaration de Récolte	2007	2,5
7	Chappuis Emilienne	10/11/2007	Vin de Table Rs Mousseux	10	Déclaration de Récolte	2007	6
	Chappuis Emilienne	25/11/2008	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2008	7
7	Chappuis Emilienne	17/11/2009	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2009	8,5
7	Chappuis Emilienne	15/11/2010	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2010	14
5	Aimé BERNARD et Fils	23/11/2007	VCC Mousseux BI	11	Déclaration de Récolte	2007	38
5	Aimé BERNARD et Fils	23/11/2007	VCC Mousseux Rs		Déclaration de Récolte	2007	22
5	Aimé BERNARD et Fils	24/11/2008	VCC Mousseux BI		Déclaration de Récolte	2008	33
	Aimé BERNARD et Fils	24/11/2008	VCC Mousseux Rs		Déclaration de Récolte	2008	34
5	Aimé BERNARD et Fils	25/11/2010	VCC Mousseux BI		Déclaration de Récolte	2010	34
5	GAEC Maison GALLICE	22/11/2007	Vin de Table Rs Mousseux	12	Déclaration de Récolte	2007	20
5	GAEC Maison GALLICE	22/11/2007	Vin de Table BI Mousseux		Déclaration de Récolte	2007	25
5	GAEC Maison GALLICE	21/11/2008	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2008	20
5	GAEC Maison GALLICE	21/11/2008	Vin de Table BI Mousseux		Déclaration de Récolte	2008	24
5	GAEC Maison GALLICE	09/12/2010	Vin de Table Rs Mousseux		Déclaration de Récolte	2010	41
5	GAEC Maison GALLICE	09/12/2010	Vin de Table BI Mousseux		Déclaration de Récolte	2010	44
5	MOLLEX Jean	22/11/2007	Vin de Table Rs Mousseux	13	Déclaration de Récolte	2007	4,5
5	FAVRE Bernard	15/11/2010	Vin de Table BI Mousseux	14	Déclaration de Récolte	2010	2,5

Séance du 27 avril 2017

5	Maison GOUX et Fils	22/11/2010	Vin de Table BI Mousseux	15	2010	Déclaration de Récolte	15
5	MOLLEX Bernard et Martine	23/11/2010	Vin de Table Rs Mousseux	16	2010	Déclaration de Récolte	16
5	Chappuis Emilienne	07/11/2008	VCC Rs Methode Trad		2007	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	6
5	Chappuis Emilienne	04/12/2009	VCC Rs Methode Trad		2008	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	7
5	Chappuis Emilienne	09/12/2010	VCC Rs Methode Trad		2009	Facture Dégorgement Methode Trad	8
	Chappuis Emilienne	08/11/2011	VCC Rs Methode Trad		2010	Facture Dégorgement Methode Trad	4
1	Domaine de Mucelle EARL	10/03/2006	VDP Ain Blanc	Elaboration Vin mousseux à façon	2005	Document Administratif d'Accompagnement	4
1	Domaine de Mucelle EARL	27/03/2007	Vin Bl	Elaboration Vin mousseux à façon	2006	Document Administratif d'Accompagnement	5
1	Domaine de Mucelle EARL	24/04/2008	Vin Bl	Elaboration Vin mousseux à façon	2007	Document Administratif d'Accompagnement	6
1	Domaine de Mucelle EARL	24/04/2008	Vin Rs	Elaboration Vin mousseux à façon	2007	Document Administratif d'Accompagnement	9
1	Domaine de Mucelle EARL	13/05/2008	Vin Bl	Elaboration Vin mousseux à façon	2007	Document Administratif d'Accompagnement	5
	Domaine de Mucelle EARL	17/04/2009	Vin Bl	Elaboration Vin mousseux à façon	2008	Document Administratif d'Accompagnement	2
	Domaine de Mucelle EARL	17/04/2009	Vin Rs	Elaboration Vin mousseux à façon	2008	Document Administratif d'Accompagnement	2
1	Domaine de Mucelle EARL	16/02/2010	Vin Bl	Elaboration Vin mousseux à façon	2009	Document Administratif d'Accompagnement	2
	Domaine de Mucelle EARL	16/02/2010	Vin Rs	Elaboration Vin mousseux à façon	2009	Document Administratif d'Accompagnement	1
1	Domaine de Mucelle EARL	12/01/2011	Vin Bl	Elaboration Vin mousseux à façon	2010	Document Administratif d'Accompagnement	5
	Domaine de Mucelle EARL	12/01/2011	Vin Rs	Elaboration Vin mousseux à façon	2010	Document Administratif d'Accompagnement	5
1	Domaine de Mucelle EARL	05/04/2012	Vin Bl	Elaboration Vin mousseux à façon	2010	Document Administratif d'Accompagnement	5
	Domaine de Mucelle EARL	05/04/2012	Vin Rs	Elaboration Vin mousseux à façon	2010	Document Administratif d'Accompagnement	5
1	Domaine de Mucelle EARL	03/04/2013	Vin Bl	Elaboration Vin mousseux à façon	2011	Document Administratif d'Accompagnement	3
	Domaine de Mucelle EARL	03/04/2013	Vin Rs	Elaboration Vin mousseux à façon	2011	Document Administratif d'Accompagnement	3
1	Domaine de Mucelle EARL	08/04/2014	Vin Bl	Elaboration Vin mousseux à façon	2011	Document Administratif d'Accompagnement	3
	Domaine de Mucelle EARL	08/04/2014	Vin Rs	Elaboration Vin mousseux à façon	2011	Document Administratif d'Accompagnement	3
1	Domaine de Mucelle EARL	31/01/2007	Champagnisation VCC		2011	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,3
1	Domaine de Mucelle EARL	29/11/2007	Champagnisation VCC		2011	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,5
1	Domaine de Mucelle EARL	15/10/2008	Champagnisation VCC		2012	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	24
1	Domaine de Mucelle EARL	31/12/2008	Champagnisation VCC		2012	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	12
1	Domaine de Mucelle EARL	17/04/2009	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	19
1	Domaine de Mucelle EARL	07/10/2009	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	19
1	Domaine de Mucelle EARL	12/02/2010	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,3
1	Domaine de Mucelle EARL	04/06/2010	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,3
1	Domaine de Mucelle EARL	18/10/2010	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,3
1	Domaine de Mucelle EARL	13/04/2011	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,3
1	Domaine de Mucelle EARL	15/09/2011	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,3
1	Domaine de Mucelle EARL	14/12/2011	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,3
1	Domaine de Mucelle EARL	18/04/2012	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,3
1	Domaine de Mucelle EARL	23/06/2012	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,3
1	Domaine de Mucelle EARL	12/10/2012	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,3
1	Domaine de Mucelle EARL	21/01/2013	Champagnisation VCC		2013	Facture élaboration Méthode Traditionnelle	11,3

Facture élaboration Méthode Traditionnelle
Facture élaboration Méthode Traditionnelle
Dossier justificatif export JAPON / Domaine de Mucelle
Photo " La Bulle" AperoWineBar - Tokyo Japan

08/04/2013 Champagnisation VCC
30/08/2013 Champagnisation VCC

1 Domaine de Mucelle EARL
1 Domaine de Mucelle EARL
Domaine de Mucelle EARL
14 Domaine de Mucelle EARL

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DE L'AUXOIS »

homologué par [l'arrêté du 28 octobre 2011](#), modifié par arrêté du 26 novembre 2015 publié au *JORF* du 2 décembre 2015

Modification proposée en avril 2017

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois », initialement reconnue vin de pays des coteaux de l'Auxois par le décret du 25 octobre 1996, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Couleur et type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris rouges, rosés, blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

3.3 – Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont de deux types selon la vinification : souples, très fruités, à boire dans les deux ans ou puissants, gras, avec une belle structure tannique leur conférant un potentiel de garde.

Les vins rosés sont friands et fruités. Caractérisés par des arômes de fruits exotiques les premières années, ils évoluent ensuite sur les fruits cuits en gagnant de la rondeur.

Les vins blancs s'expriment principalement par leur fraîcheur et leur minéralité. Leur structure et leur volume en bouche témoignent d'un bon potentiel de garde. Les vins offrent une belle complexité aromatique typique de chaque cépage, par exemple, très exotique pour les cépages tels que : l'auxerrois, le pinot gris..., plus franche et fruitée pour le chardonnay, l'aligoté.

Les vins mousseux de qualité se déclinent en blanc, rosé et rouge ; ils se caractérisent par leur fraîcheur aromatique tirant principalement sur le fruit et leur longueur en bouche.

Les vins de raisins surmûris présentent des arômes de fruits secs, des nez confiturés avec des couleurs dorées pour les blancs et plus ambrées pour les rouges.

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 « Coteaux de l'Auxois » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de Côte d'Or : Montbard, Semur-en-Auxois, Vitteaux, Venarey-les-Laumes, Précy-sous-Thil, Pouilly-en-Auxois, Arnay-le-Duc, Bligny-sur-Ouche.

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 « Coteaux de l'Auxois » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique :

- Pour le département de la Côte d'Or : Beaune, Dijon, Montbard,
- Pour le département de la Saône et Loire : Autun,
- Pour le département de l'Yonne : Avallon.

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges : César N, gamaret N, Gamay N, merlot N, pinot noir N ;
- pour les vins rosés : César N, gamaret N, Gamay N, merlot N, meunier N, pinot gris G, pinot noir N, sauvignon gris G ;
- pour les vins blancs : aligoté B, auxerrois B, César R, chardonnay B, chasselas B, chenin B, gamay N, gamaret N, melon B, merlot N, meunier N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés 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 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ce rendement maximum de production.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 40 hectolitres pour les vins rouges, rosés 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 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique correspond à la région naturelle de l'Auxois, secteur d'altitude modérée entre le massif granitique du Morvan à l'ouest et les plateaux calcaires du « Seuil de Bourgogne » à l'est. Elle est située à l'ouest du département de la Côte d'Or, en Bourgogne.

C'est un ensemble de vallées et de plaines à dominante argileuse, séparées par des plateaux calcaires d'altitude atteignant 500 mètres et plus. La région est drainée par plusieurs petites rivières coulant vers le nord-ouest, en direction du centre du Bassin parisien, dont les principales sont l'Armançon et le Serein, toutes deux affluentes de l'Yonne.

Le substrat des versants et des plaines est constitué de formations principalement argileuses, entrecoupées de bancs calcaires, l'ensemble daté du Lias (Jurassique inférieur). Les corniches sommitales des reliefs sont formées d'un important niveau de calcaire résistant à l'érosion, le « Calcaire à entroques » du Bajocien (Jurassique moyen) formant parfois des falaises dominant les versants et les enrichissant en éboulis. Très localement, dans le fond de certaines vallées, affleure le socle granitique.

Morphologiquement, l'Auxois peut se scinder en deux entités :

- A l'ouest, au contact du Morvan, une plaine d'altitude moyenne autour de 300 mètres, parsemée de quelques buttes-témoins, drainée par le Serein et l'Armançon, est principalement consacrée à l'élevage. Elle est traversée par les principales voies de communication joignant le Bassin parisien au bassin rhodanien.
- A l'est, le « Haut-Auxois », constitué d'amples vallées aux versants parfois raides, de direction générale sud-est / nord-ouest. Les versants, d'un dénivelé atteignant 200 mètres, sont principalement couverts de prairies, en culture dans les zones moins pentues. Les plateaux, dont l'altitude moyenne est de plus de 500 mètres, sont consacrés aux grandes cultures. La corniche calcaire principale, ainsi que des ressauts en milieu de versant, sont généralement boisés. Ces niveaux calcaires donnent naissance à de nombreuses petites sources.

Les sols des versants et de la plaine ouest sont fortement argileux, peu drainants et relativement froids. Les éboulis de calcaire bajocien tendent à améliorer les qualités thermiques et hydriques des hauts de versants.

Le climat est à dominante océanique fraîche. Il se marque par un régime pluviométrique modéré et régulier, sans sécheresse estivale affirmée (environ 750 millimètres par an). Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5 °C.

Cet ensemble pédoclimatique offre un développement propice à la vigne.

7.2 – Spécificité du produit

L'Auxois, en particulier les coteaux du Haut-Auxois, est un pays de vignobles depuis le Moyen-âge. Les abbayes de Flavigny, Fontenay et Moutier Saint Jean ont contribué au rayonnement des crus locaux.

La réputation des vins de l'Auxois est grande au XVIII^{ème} siècle, comme en témoigne l'Abbé COURTEPÉE dans sa description du Duché de Bourgogne parue en 1774. Les vins sont régulièrement expédiés vers Paris.

Les cépages traditionnels bourguignons y sont présents : pinot noir, gamay, chardonnay, ainsi que le melon de Bourgogne et le sauvignon.

Le XIX^{ème} siècle est une période de déclin important pour la viticulture de l'Auxois : mildiou, oïdium, phylloxéra déciment un vignoble par ailleurs fortement concurrencé par le développement de l'embouche. La production bovine devient l'image de marque de l'Auxois.

Cependant, une petite production viticole, restreinte aux sites les plus favorables, a subsisté et se développe depuis la fin du XX^{ème} siècle. La production atteint en 2010 environ 1500 hectolitres par an.

L'usage est de faire des vins issus de mono-cépages. Les sols argilo-calcaires confèrent aux vins blancs fraîcheur et minéralité. Leur structure, garante d'un bon potentiel de garde, s'accompagne d'une complexité aromatique et d'un volume en bouche typique de chaque cépage, par exemple, très exotique pour les cépages tels que l'auxerrois, le pinot gris..., plus franche pour le chardonnay, l'aligoté.

Les vins rosés de l'Auxois sont frais et fruités. Par leur minéralité et leur structure, ils peuvent aussi bien être consommés en tant qu'apéritif ou de manière gastronomique. Caractérisés par des arômes de fruits exotiques les premières années, ils évoluent ensuite sur les fruits cuits en gagnant de la rondeur.

La vinification permet d'obtenir deux types de vins rouges différents : vinification courte en cuve dans le but d'avoir des vins souples très fruités à boire dans les deux ans, ou alors vinification traditionnelle bourguignonne, avec cuvaison plus longue, pigeage puis élevage en fût, qui permet d'élaborer des vins puissants, gras, avec une belle structure tannique garant d'une certaine longévité.

Depuis, les années 1990 les producteurs de l'Auxois élaborent des vins mousseux de qualité, qui peuvent être produits dans les trois couleurs grâce à l'encépagement local et conformément au savoir faire régional. Les cépages mis en œuvre permettent à ces vins mousseux de s'exprimer par leur fruité et leur fraîcheur en bouche. Ils représentent environ 10 % de la production totale.

Certaines cuvées sont élaborées à partir de raisins en surmaturité. Les vendanges ont lieu environ un mois après celles destinées à l'élaboration de vins tranquilles. Les vins issus de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits secs, confiturés avec des couleurs dorées pour les blancs et plus ambrées pour les rouges.

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

Les vins de l'Auxois sont issus de la conjonction entre une notoriété historique et une géographie particulière qui les individualise nettement au sein des vignobles de la Bourgogne.

La réputation et les marchés sont historiquement dirigés vers Paris et le nord de la France, débouché naturel favorisé par les grandes voies de communication traversant la région.

La région naturelle se caractérise par une géologie et une morphologie spécifique, avec des terres argileuses dont la vocation principale est l'élevage. Les vignes occupent aujourd'hui préférentiellement les coteaux bien exposés, sur sols caillouteux bien drainés, où elles trouvent des conditions favorables à une bonne maturation de leur récolte. Les caractéristiques du terroir de l'Auxois (sol, climat...) confèrent aux vins une typicité reconnue. Les cépages traditionnellement complantés en Auxois sont d'origine bourguignonne et donc bien adaptés aux conditions locales.

Le climat régional et la nature argileuse des sols conduisent à l'obtention de vins dont la fraîcheur est une constante recherchée. Le choix des sites abrités, aux sols bien drainés, permet d'atteindre pour les vins tranquilles des niveaux de maturités qui s'expriment avec une certaine rondeur pour les vins blancs et une bonne structure tannique pour les vins rouges.

L'Auxois, par sa localisation géographique idéale et la nature argileuse de ces sols, permet en outre l'élaboration de vins mousseux de qualité, avec une base acide, de la fraîcheur aromatique et de la

~~longueur en bouche. Les vins mousseux de qualité dans les trois couleurs ancrent ce savoir faire des vins effervescents.~~

L'Auxois, par sa localisation géographique septentrionale idéale, bénéficie d'un climat régional très favorable à la production de vin mousseux d'une grande fraîcheur. Ce climat, associé à la nature argileuse de ces sols, permettent l'élaboration de vins mousseux de qualité, avec une base acide, de la fraîcheur aromatique et de la longueur en bouche. Les cépages locaux, associés au savoir-faire régional, permettent la production significative de vins effervescents qui expriment un fruité spécifique.

La vigne a toujours eu sa place dans le paysage de l'Auxois. Elle participe à la biodiversité mais également apporte une richesse économique et culturelle qui a marqué tous les villages, notamment au niveau de l'architecture et des traditions folkloriques. L'ouverture prochaine du muséoparc d'Alésia (Conseil Général de la Côte d'Or) mettra en valeur et renouera avec des coutumes anciennes et habitudes de vie, dont le vin faisait partie.

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	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 (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon - BP 266 - 21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50 - Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com

S.A.S. ICONE Bourgogne est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par S.A.S. ICONE Bourgogne, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

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. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

**Récapitulatif
IGP Côteaux de l'Auxois**

Nom de l'opérateur	Nature du document	Campagne
Coteaux de Villaines SA	Déclaration de récolte	campagnes 2008/2009 et 2013/2014
Coteaux de Villaines SA	Déclaration de récolte	campagnes 2011/2012-2012/2013-2013/2014 et illisibles
SIMONNET FEBVRE	Consultation des volumes certifiés	campagne 2013/2014-2014/2015-2015/2016
SIMONNET FEBVRE	Compte de transformation élaboration vins mousseux	campagne 2013/2014
SIMONNET FEBVRE	Consultation déclaration commercialisation	campagnes 2014/2015 et 2015/2016
SIMONNET FEBVRE	photo "perles de lyre"	pas de date
	tarifs	2017

**Récapitulatif
IGP Côteaux de l'Auxois**

V:\COMITE IGP Vin\CN CP 2017\1 - CN\2-27-04-2017\04-Dossiers\206-IGP Mousseux CN avril 2017\14 - 2017.0414_ Récapitulatif Coteaux de l'Auxois.xlsx