

# **CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « TERRES DU MIDI »**

## **AVERTISSEMENT**

Le cahier des charges ci-après ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des Indications Géographiques Protégées relatives aux vins et aux cidres de l'INAO.

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

## CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

### « TERRES DU MIDI »

homologué par l'arrêté du 7 décembre 2020,  
publié au Journal Officiel du 10 décembre 2020

## CHAPITRE 1 - DÉNOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

### 1 - Nom de l'Indication géographique protégée

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

### 2 - Mentions complémentaires

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

### 3 - Description des produits

#### *3.1 – Type de produits*

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

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

#### *3.2 – Normes analytiques spécifiques*

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

#### *3.3 – Description organoleptique des vins*

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, dont la nature et l'intensité varient selon les cépages et les technologies utilisées. Généralement les vins rouges à la couleur soutenue (framboise à grenat), élaborés en assemblage, pour obtenir une structure charnue, souple et harmonieuse, révèlent des notes de fruits rouges voire épicées. Les vins blancs offrent des teintes allant du jaune-vert au jaune d'or. Egalement issus de différents assemblages, ces vins blancs exaltent la fraîcheur du fruit à chair blanche et proposent des notes d'agrumes. Les vins rosés présentent d'excellents équilibres grâce à l'assemblage des cépages grenache, syrah éventuellement du cinsault et du carignan pour intensifier la couleur du rose pêche vers le rose framboise. Ces vins rosés frais développent des arômes de fruits rouges et de fleurs.

### 4 - Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

#### *4.1 - Zone géographique*

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

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

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

## 4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'Indication Géographique Protégée « Terres du Midi » est constituée par les cantons limitrophes des départements de l'Aude, de l'Hérault, du Gard, et des Pyrénées-Orientales : Arles, Avignon (n°1, n°2, n°3), Haute-Ariège (communes de Ax-les-Thermes, Artigues, Ascou, Carcanières, Ignaux, Mérens-les-Vals, Mijanès, Montailou, Orgeix, Orlu, Ornodac-Ussat-les-Bains, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Le Puch, Quérigut, Rouze, Savignac-les-Ormeaux, Sorgeat, Tignac et Vaychis), Collet de Dèze (communes de Le Collet-de-Dèze, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Cassagnas, Cans et Cévennes pour le seul territoire de Saint-Julien-d'Arpaon, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Le Pompidou, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française et Ventalon en Cévennes), Bollène, Bourg-Saint-Andéol (communes de Bourg-Saint-Andéol, Bidon, Gras, Larnas, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche et Saint-Montan), Causses-Rougiers (communes de La Cavalerie, Arnac-sur-Dourdou, Brusque, Camarès, Le Clapier, Cornus, La Couvertorade, Fayet, Fondamente, Gissac, L'Hospitalet-du-Larzac, Lapanouse-de-Cernon, Marnhagues-et-Latour, Mélargues, Montagnol, Peux-et-Couffouleux, Saint-Beaulize, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Sauclières, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès et Viala-du-Pas-de-Jaux), Tarn et Causses (communes de Campagnac, La Capelle-Bonance, La Cresse, Mostuéjols, Peyreleau, Rivière-sur-Tarn, La Roque-Sainte-Marguerite, Saint-André-de-Vézines, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Saturnin-de-Lenne et Veyreau), Châteaurenard (communes de Châteaurenard, Barbentane, Boulbon, Eyragues, Graveson, Saint-Pierre-de-Mézorgues, Noves, Rognonas et Tarascon), Haute-Ardèche (communes de Coucouron, Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lachapelle-Grailhouse, Lanarce, Lavillatte et Lespéron), La Montagne Noire, Le Pastel (communes de Garrevaques, Palleville, Soual et Viviers-lès-Montagnes), Hautes Terres d'Oc (communes de Lacaune, Anglès, Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lamontéliarié, Lasfaillades, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux et Viane), Pays d'Olmes (communes de Lavelanet, L'Aiguillon, Bélesta, Bénaix, Carla-de-Roquefort, Dreuilhe, Fougax-et-Barrineuf, Ilhat, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Montferrier, Montségur, Nalzen, Péreille, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Sautel et Villeneuve-d'Olmes), Saint-Etienne-du-Valdonnez (communes de Altier, Pied-de-Borne, Pont-de-Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévenchère, Saint-André-Capcèze, Vialas et Villefort), Le Pontet (communes de Le Pontet et Vedéne), Cévennes Ardéchoises (communes de Les Vans, Les Assions, Banne, Beaumont, Berrias-et-Casteljau, Chambonas, Dompnac, Gravières, Laboule, Loubaresse, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Montselgues, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Mélany, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Sainte-Marguerite-Lafigère, Les Salelles et Valgorge), Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, Castres (commune de Saint-Salvy-de-la-Balme), Florac (communes de Gatuzières, Hures-la-Parade, Meyrueis, Le Rozier et Saint-Pierre-des-Tripiers), Mirepoix, Escalquens (communes de Auragne, Cagnac, Calmont, Gibel, Mauvaisin, Monestrol, Montgeard, Nailloux, Saint-Léon et Seyre), Millau-2 (communes de Nant et Saint-Jean-du-Bruel), Orange, Revel (communes de Revel, Avignon-et-Lauragais, Beateville, Bélesta-en-Lauragais, Cessales, Falga, Folcarde, Gardouch, Juzes, Lagarde, Lux, Mauremont, Maurens, Montclair-Lauragais, Montégut-Lauragais, Montesquieu-Lauragais, Montgaillard-Lauragais, Mourvilles-Hautes, Nogaret, Renneville, Rieumajou, Roumens, Saint-Félix-Lauragais, Saint-Germier, Saint-Julia, Saint-Rome, Saint-Vincent, Trébons-sur-la-Grasse, Vallègue, Vaudreuille, Vaux, Vieilleville, Villefranche-de-Lauragais et Villenouvelle), Les Portes d'Ariège (communes de Saverdun, LaBastide-de-Lordat, Brie, Canté, Esplas, Gaudiès, Justiniac, Labatut, Lissac, Mazères, Montaut, Saint-Quirc, Trémoulet et Le Verne), Sorgues, Salon de Provence-1 (communes de Mas-Blanc-des-Alpilles et Saint-Etienne-du-Grès), Vallon-Pont-d'Arc (communes de Vallon-Pont-d'Arc, Balazuc, Bessas, Labastide-de-Virac, Lagorce, Organc-d'Aven, Pradons, Ruoms, Saint-Remèze, Salavas, Sampzon et Vagnas), Vaison-la-Romaine (communes de Camaret-sur-Aigues, Travaillan et Violès).

## **5 - Encépagement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Terres du Midi » sont produits à partir des cépages suivants : Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Auxerrois B, Baco blanc B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal N, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chambourcin N, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Couderc noir N, Cot N, Cunoise N, Danlas B, Egiodola N, Fer N, Gamay N, Gamay de Chaudenay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Jurançon blanc B, Landal N, Listan B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Meunier N, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscadelle B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges N, Muscat à petits grains roses Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot noir N, Pinot gris G, Parellada B, Portan N, Ravat blanc B, Riesling B, Rivairenc blanc B, Rivairenc N, Roussanne B, Savagnin rose Rs, Sauvignon blanc B, Sauvignon gris G, Sciacarello N, Semillon B, Servant B, Seyval B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B, Verdelho B.

## **6 - Rendement maximum de production**

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

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés, le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

## **7 - Lien avec la zone géographique**

### **7.1 - Spécificité de la zone géographique**

Située au sud de la France, en bordure du littoral méditerranéen, l'IGP « Terres du Midi » s'étend sur les départements du Gard, de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales, ainsi que sur quelques communes de la Lozère. Le Bas Languedoc et plus particulièrement les départements du Gard, de l'Hérault et de l'Aude constituent un territoire de l'arc méditerranéen presque exclusivement viticole, dit « *vignoble du Midi* » dès le début du 19<sup>ème</sup> siècle.

La zone géographique présente différentes situations pédologiques, avec pour les plus représentatives, les schistes acides de hauts de coteaux, les sols calcaires des plateaux et plaines viticoles ainsi que les terrasses alluviales caillouteuses, dont le caractère commun est d'offrir des sols secs, peu fertiles, propices à la vigne et permettant un enracinement profond. Depuis les montagnes des Cévennes, de la Montagne Noire et des contreforts pyrénéens, jusqu'au littoral lagunaire, l'IGP « Terres du Midi », parcourue par les fleuves que sont l'Aude, l'Orb, l'Hérault, le Vidourle et le Gardon, forme un vaste amphithéâtre tourné vers la mer Méditerranée.

Ce territoire bénéficie d'un climat méditerranéen propice à la culture de la vigne grâce aux étés chauds et secs et aux hivers doux auxquels s'ajoutent, deux périodes pluvieuses en automne et au printemps.

Plusieurs vents soufflent sur la zone. Un « vent marin » balaye régulièrement et parfois avec force le Golfe du Lion, notamment durant la période de maturation des raisins. Les embruns portés modèrent ainsi les excès de température. Un vent de nord ou d'ouest (tramontane, cers et mistral), sec et puissant contribue au bon état sanitaire du vignoble. Ces tonalités climatiques favorisent l'implantation de cépages aux écologies diverses.

Sur ce territoire se mêlent trois ensembles : les montagnes et les hauts plateaux, les piémonts et plateaux intermédiaires, et enfin, la plaine littorale. Il se caractérise par une monoculture viticole qui s'étend du Delta du Rhône à la frontière espagnole.

## 7.2 - Spécificité du produit

L'IGP « Terres du Midi » est un produit issu de l'histoire du midi viticole. Ce territoire a produit des vins à partir des premiers vignobles d'Europe occidentale autour d'Agde, vers 600 av. J.-C.

L'année 1907 constitue le point d'orgue d'une crise viticole qui comporte des aspects liés à la production de vin, à la vie sociale et à l'économie des exploitations viticoles. Les diverses taxations, la surproduction et les fraudes catalysent le mécontentement. Les prix chutent et la qualité des vins diminue. Face à l'intransigeance des autorités, les vigneron languedociens mettent en place de nombreux comités de défense viticole avec des délégations dans la majorité des communes du Midi qui seront rapidement regroupés autour de la Confédération Générale des Vignerons du Midi. Ainsi, la notion de « Midi Viticole » s'esquisse avec la reconnaissance par l'Etat, de cette Confédération qui permet de renouer le dialogue et de faire émerger des solutions pour faire face à cette crise (diminution des taxes, répression des fraudes, règles de déclaration et de circulation des vins, amnistie). L'acte fondateur de ce mouvement fait clairement référence aux contours du « Midi Viticole » qui regroupe les quatre départements viticoles Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault et Gard. Ces terres sont consacrées presque exclusivement à la culture de la vigne.

Dès 1964, la notion de « *vin de canton* » est précisément et réglementairement définie, en référence à une zone administrative de production possédant un ensemble de caractéristiques pédoclimatiques. Un décret de 1968 transforme ces « vins de canton » en « vins de pays » tout d'abord identifiés sous le nom du département de production et répondant à des critères de production particuliers qui imposent un niveau qualitatif supérieur. Cette étape permet aux « vins du Midi » de bénéficier d'une reconnaissance spécifique qui a conduit à l'émergence de l'IGP « Terres du Midi ».

L'IGP « Terres du Midi » atteint une production de 100 000 hectolitres qui se décline en trois couleurs de vins. Les vins rouges sont majoritaires (55 % de la production). Les vins rosés (35%) progressent et les vins blancs complètent la gamme.

L'indication géographique protégée « Terres du Midi » s'exprime essentiellement par l'assemblage de cépages qui peuvent être des cépages traditionnels de la région ou encore des cépages provenant d'autres régions viticoles.

L'implantation de ces cépages est possible grâce à l'expérience des viticulteurs qui cultivent leurs vignes en fonction des différentes situations pédologiques qui composent la zone géographique dans le but d'obtenir un raisin de qualité. Grâce à l'influence essentielle du climat méditerranéen chaud et sec, les raisins atteignent la pleine maturité dans toutes les zones et pour tous les cépages et les arômes primaires sont préservés et même renforcés. Les vins produits sont ainsi marqués par leur qualité aromatique, fruitée, florale et dont l'intensité et la nature varient selon les cépages assemblés.

Pour les vins rouges, les assemblages sont conduits pour obtenir des vins fruités, souples, aux tannins mûrs et harmonieux, caractéristiques des vins de l'IGP. Pour les vins blancs et rosés, ils permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et leur qualité aromatique allant sur le fruité pour les vins blancs mais également sur le floral pour les rosés.

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

**Les spécificités pédologiques et climatiques de la zone géographique alliées au choix des cépages ont une influence majeure sur les caractéristiques du produit. Grâce à l'influence essentielle du climat méditerranéen chaud, sec et bien ventilé, sur les cépages de l'IGP, les raisins atteignent la pleine maturité dans toutes les zones et sont caractérisés par leurs arômes.**

La dénomination « Terres du Midi » reflète les caractéristiques de son territoire, une situation pédoclimatique méditerranéenne, favorisant la maturation de cépages différents et l'expression de leurs arômes primaires, partagée par des vigneron impliqués pour offrir des vins aromatiques au profil agréable et gourmand issus de ces terres à dominante viticole.

Depuis les montagnes des Cévennes, de la Montagne Noire et des contreforts pyrénéens, jusqu'au littoral lagunaire, l'IGP « Terres du Midi », parcourue par les fleuves que sont l'Aude, l'Orb, l'Hérault, le Vidourle et le Gardon, forme un vaste amphithéâtre tourné vers la mer Méditerranée.

La zone géographique présente différentes situations pédologiques dont le caractère commun est d'offrir des sols secs, peu fertiles, permettant un enracinement profond propice à l'implantation de nombreux cépages. **De ce fait, la vigne conserve une vigueur végétative constante qui permet un rendement régulier de raisins charnus.** La conformation orographique de ce territoire bien ventilé **qui modère les excès de chaleur,** depuis les montagnes jusqu'au littoral ensoleillé, garantit aux différentes variétés de vigne de bonnes conditions de développement et de maturité qui vont permettre de préserver la fraîcheur et le potentiel aromatique des raisins qui caractérisent l'expression des vins de l'IGP. **Ainsi pour les vins blancs, la bonne influence des vents sur des vignes de plaine en majorité, préserve les raisins de la sécheresse ce qui confère aux vins fraîcheur et fruité. Les vins rouges, caractérisés par leurs arômes de fruits rouges et épicés, bien équilibrés entre tanin et alcool, doivent leur expression à l'influence du climat sec, ensoleillé et bien ventilé sur les cépages. Les vins rosés, frais, fruités ou floraux selon les assemblages, doivent leur structure équilibrée entre arômes et fraîcheur à l'influence combinée du soleil et du vent marin.**

Les vigneron, dans l'art d'assembler les caractères premiers des cépages (couleur, arômes, tanins, vivacité) exprimés par ce territoire, conservent dans le profil organoleptique de chaque couleur de vins ces traits distinctifs toujours aromatiques, souples et frais. Les vins rouges issus de cépages à nature colorante et corsé ont une couleur soutenue de framboise à grenat. Leur bouquet recèle des arômes de fruits rouges voire épicés. Leurs saveurs révèlent des notes tanniques à la fois souples et harmonieuses. Les vins blancs ont des teintes allant du jaune-vert au jaune d'or. Issus de cépages aromatiques et acidulés, ils exaltent la fraîcheur du fruit à chair blanche et dévoilent des notes d'agrumes. Les vins rosés résultent de cépages de bonne intensité colorante et de cépages aux caractères fruités pour obtenir ces vins frais aux touches de fruits rouges teintés de notes florales.

Ces facteurs, maîtrise des assemblages et organisation du « Midi Viticole » autour du maillage serré de structures viticoles collectives sont caractéristiques de l'IGP « Terres du Midi ».

Cela constitue un véritable socle de développement de l'économie viticole régionale. La vigne et le vin sont ainsi le cœur de l'activité des trois quarts des villages ruraux des départements du Midi.

## **8 – Mesure transitoire**

### *Normes analytiques spécifiques*

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

## **9 – Conditions de présentation et d'étiquetage**

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

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

## CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES

### A. Obligations déclaratives

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

### B. Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de production des raisins	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation - vinification	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIÉES AU CONTRÔLE DES PRODUITS	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Examen analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose + fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac ou conditionnés
Examen organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac ou conditionnés en cas d'anomalies

## CHAPITRE 3 - RÉFÉRENCE CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)  
12, rue Rol Tanguy - TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex  
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00 - Fax : (33) (0)1 73 30 38 04  
Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

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

Bureau Veritas Certification France  
Immeuble « Le Guillaumet » – 60 avenue du Général De Gaulle  
92046 PARIS LA DEFENSE 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, 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.