

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " HAUT-POITOU "

Préambule

Le présent cahier des charges est proposé pour la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « HAUT-POITOU » par Syndicat des Viticulteurs pour la Défense de l'Appellation d'origine Vins du Haut-Poitou.

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National des Vins, Eaux de Vie et autres boissons alcoolisées de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

CHAPITRE PREMIER

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou » initialement reconnue par l'arrêté modifié du 23 octobre 1970, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

L'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou » est complétée ou non par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III – Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges, rosés.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° - Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou » doivent avoir lieu sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Vienne : Amberre, Avanton, Beaumont, Blaslay, Chabournay, Champigny-le-sec, Charrais, Chénéché, Cherves, Chouppes, Cissé, Coussay, Craon, Cuhon, Dissay, Jaunay-Clan, Lençloître, Maisonneuve, Marigny-Brizay, Massognes, Mirebeau, Neuville-de-Poitou, le Rochereau, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Baillargeaux, Thurageau, Varennes, Vendevre-du-Poitou, Vouzailles, Yversay.

Département des Deux-Sèvres : Doux.

2° - Aire parcellaire délimitée

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance du comité national compétent du, [à préciser ultérieurement],

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires des aires de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes limitrophes à l'aire géographique.

Département de la Vienne : Assais, Ayron, Chalandray, Chasseneuil du Poitou, Colombiers, Doussay, Frozes, Maillé, Mazeuil, Migné-Auxances, Mont sur Guesnes, Noyer, Ouzilly, Quinçay, Saint genest d'Ambière, Saint Jean de Sauves, Scorbé Clairvaux Verger sur Dives, Villiers, Vouillé.

Département des Deux-Sèvres : Thénézay

V - Encépagement

1° - Encépagement.

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

Cépage principal : Cabernet Franc N

Cépages accessoires : Gamay N, Gamay Chaudenay N, Gamay de Bouze N, Pinot Noir N, Merlot N, Cabernet-Sauvignon N

b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants : Sauvignon B et sauvignon gris G

c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants : Pinot Noir N, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Gamay N.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

Les vins rouges :

La proportion du cépage principal Cabernet Franc N est supérieure ou égale à 60 p. 100 de l'encépagement.

VI – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a – Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4200 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2.20 mètre maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre.

b – Règles de palissage

Les vignes sont conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0.6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé étant mesuré entre la limite inférieure du feuillage établie à 0.40 mètre au moins au dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0.20 mètre au moins au dessus du fil supérieur de palissage. Pour les vignes taillées en cordon, non palissées, la surface foliaire doit être obligatoirement supérieure ou égale à la technique « plan relevé ».

c - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

Pour les cépages Sauvignon B et sauvignon gris G :

Guyot simple : au maximum 12 yeux francs par cep avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois,

Guyot double : 2 demi baguettes avec un maximum de 12 yeux francs par cep

Cordon de Royat : au maximum 15 yeux francs par cep

Pour le cépage Gamay N :

Guyot simple : au maximum 10 yeux francs par cep avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois,

Guyot double : 2 demi baguettes avec un maximum de 10 yeux francs par cep

Cordon de Royat : au maximum 14 yeux francs par cep

Pour les cépages Cabernet franc N, Pinot noir N, merlot, Cabernet sauvignon N :

Guyot simple : au maximum 12 yeux francs par cep avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois,

Guyot double : 2 demi baguettes avec un maximum de 12 yeux francs par cep

Cordon de Royat : au maximum 14 yeux francs par cep

d – Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10 000 kilogrammes par hectare pour l'AOC « Haut Poitou » vins rouges et rosés

- 11 000 kilogrammes par hectare pour l'AOC « Haut Poitou » vin blanc

e – Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D.644.22 du code rural est de 20 % maximum par parcelle.

f – Etat cultural de la vigne

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° - Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

a – "Bonne maturité"

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b – Dispositions particulières de récolte

Pas de disposition particulière.

c – Dispositions particulières de transport de la vendange

Pas de disposition particulière.

2° - Maturité du raisin

a – La richesse en sucres des raisins :

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 165 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés et 175 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b – Titre Alcoométrique Volumique Naturel Minimum (TAVNM):

Les vins présentent un TAVNM de 10 p. 100 Vol. pour l'ensemble des vins.

VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

- 68 hectolitre par hectare pour les vins blancs,

- 60 hectolitre par hectare pour les vins rouges,

- 60 hectolitre par hectare pour les vins rosés.

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

- 75 hectolitre par hectare pour les vins blancs,
- 66 hectolitre par hectare pour les vins rouges,
- 66 hectolitre par hectare pour les vins rosés.

3° - Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles :

- de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 juillet,
- de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a – Assemblage des cépages,

Les vins rouges proviennent :

- soit du seul cépage principal : le Cabernet franc N à 100 p 100,
- soit du cépage cabernet franc N avec un assemblage ne pouvant excéder 40 p 100 issus des cépages Gamay N, Pinot noir N, Merlot N, Cabernet-Sauvignon N Gamay Chaudenay N, Gamay de Bouze N; les cépages accessoires autres que le gamay noir N représentant 10 p 100 maximum de l'assemblage.

L'assemblage des vins doit être réalisé au plus tard au moment de la demande de première mise en circulation.

Les vins rosés proviennent obligatoirement de l'assemblage des cépages prévus au point V.1)c) avec une proportion minimum de 30 p 100 pour le Pinot noir N, de 20 p 100 pour le Cabernet franc N et le Cabernet sauvignon N, et de 10 p 100 pour le Gamay N.

b - Normes analytiques,

Les vins blancs et rosés après conditionnement présentent une teneur en Glucose plus Fructose inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

Les vins rouges présentent après conditionnement une teneur en Glucose plus Fructose inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Les vins blancs et rosés après conditionnement présentent une teneur en acidité totale inférieure ou égale à 5.5 g/l en H₂SO₄.

Les vins rouges après conditionnement présentent une teneur en acidité totale inférieure ou égale à 4.5 g/l en H₂SO₄.

c – Fermentation malo-lactique,

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges. Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0.4 gramme par litre.

d – Pratiques œnologiques et physiques,

Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total des vins ne doit pas dépasser :

- 12 p. 100 vol. pour les vins blancs et rosés,
- 12.5 p. 100 vol. pour les vins rouges.

e – Capacité globale de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1.4 fois le volume vinifié.

g - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel présentent un bon état d'entretien général.

2° - Dispositions par type de produit (en fonction des produits)

Pas de dispositions particulières

3° - Dispositions relatives au conditionnement

Pas de dispositions particulières

4° - Stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

5° - Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins blancs ou rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X – Lien à l'origine

1° - Description des facteurs du lien au terroir

Le vignoble du Haut-Poitou s'étend sur une trentaine de communes du nord du département de la Vienne, au nord et au nord-ouest de la ville de Poitiers, ainsi que sur une commune de l'est du département des Deux-Sèvres. Situé à proximité du Seuil du Poitou, qui marque la transition entre le Bassin Parisien et le Bassin Aquitain, le Haut-Poitou constitue le prolongement le plus méridional de la région viticole du Val de Loire, mais est tourné également vers les vignobles d'Aquitaine. Cette double influence, qui se retrouve dans les pratiques mises en œuvre et notamment dans le choix des cépages principaux cabernet-franc et sauvignon, contribue à la typicité propre des vins du Haut-Poitou.

Le climat du Haut-Poitou est soumis conjointement aux influences océaniques, qui contribuent à la tempérance du climat, et à des caractéristiques continentales, qui se traduisent par une pluviométrie modérée. Les hauteurs du Gâtinais, à l'ouest, ralentissent les entrées maritimes et captent en partie les précipitations venues de l'océan. Ainsi, les variations thermiques sont atténuées (moyenne des températures annuelles comprise entre 11 e 12°C), les précipitations sont limitées (hauteur moyenne de 630 à 640 mm/an) et l'ensoleillement est particulièrement important (près de 1900 heures par an), ce qui est très bénéfique pour le cycle végétatif de la vigne et la maturation des raisins.

Les terrains viticoles qui ont fait la réputation des vins du Haut-Poitou se sont développés sur les formations sédimentaires de l'Ere Secondaire de la bordure sud-ouest du Bassin Parisien, principalement le Jurassique moyen et supérieur au sud-ouest du vignoble (Callovien, Oxfordien, Kimméridgien) et le Crétacé supérieur au nord-est (Cénomanien, Turonien, Sénonien). Les différents étages géologiques sont à l'origine de sols variés :

- Dans le Jurassique, les « terres de groies » sont des sols bruns argilo-calcaires. Les sols de « petites groies », formés sur les bancs de calcaire durs, sont peu profonds et très caillouteux. Les sols de « grosses groies », développées sur des niveaux marneux, sont un peu plus profonds et argileux. Ces terrains, naturellement drainants, se réchauffent et se ressuent bien au printemps. Les argiles de surface assurent une alimentation en eau suffisante mais modérée de la vigne, alors que les fissures de la roche sous-jacente favorisent son enracinement en profondeur.
- Dans le bas du Crétacé, les « varennas » sont des sols chargés en glauconie, formés dans les niveaux sableux, gréseux ou argileux du Cénomaniens. Ces terrains sont favorables à la vigne lorsque leur texture suffisamment sableuse et leur pente convexe permettent un bon drainage naturel et un réchauffement précoce.
- Dans le Turonien inférieur et moyen, les « terres d'aubues » sont des rendzines évoluées sur la craie tuffeau tendre. Leur taux élevé de calcaire actif impose le recours à des porte-greffes adaptés. Souvent pentus, ces terrains sont très propices à un enracinement profond de la vigne et restituent avec parcimonie l'eau du sol au système racinaire, d'où un stress hydrique modéré particulièrement favorable à la maturation des baies.
- Dans le Turonien supérieur et le Sénonien, qui se rencontrent généralement au sommet des buttes, se sont développés des sols sablo-argileux, souvent riches en silex, naturellement précoces et modérément fertiles. La qualité viticole de ces terrains est fortement liée à leur topographie : seules les situations convexes, favorisant l'évacuation latérale des eaux de pluie, permettent un enracinement de la vigne en profondeur et un fonctionnement harmonieux du processus de maturation.

Sur le plan topographique, le Haut-Poitou est constitué d'un plateau ondulé dont l'altitude oscille entre 80 et 120 mètres, parsemé de buttes qui culminent à 150 mètres environ. Quelques cours d'eau entrecoupent ce plateau et façonnent le relief. Les vignes sont majoritairement implantées sur les hauteurs, sommets de buttes et hauts de coteaux exposés au sud, situations topographiques qui optimisent l'ensoleillement, favorisent la ventilation et l'écoulement des eaux météoriques et minimisent les risques liés aux gelées printanières, situations qui coïncident aussi avec les conditions pédologiques les plus favorables. Ce regroupement des vignes en îlots est caractéristique du vignoble du Haut-Poitou, dans un contexte agricole orienté très majoritairement vers les grandes cultures. Il traduit le savoir-faire des producteurs pour sélectionner les sites les plus favorables à la viticulture

2° - Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

Il est difficile de dater avec précision l'origine de la vigne dans le Haut-Poitou. Il semble que son introduction se soit produite dès l'époque gallo-romaine. En 276, l'empereur Probus accorda la liberté de planter dans tout l'Empire. La vigne, cultivée en treilles et cantonnée aux abords des villes, put ainsi s'étendre dans la campagne au nord de Poitiers.

Malheureusement, après l'effondrement de l'Empire Romain, les guerres successives qui opposèrent les Francs aux Wisigoths provoquèrent de graves dégradations du vignoble poitevin. Il est rapporté qu'en 507 Clovis affronta Alaric au site de Vouillé, et qu'à cette occasion « *ce vin très franc combattit aux côtés de notre Roi* ». En effet, les grands ceps de vigne désarçonnèrent les cavaliers Wisigoths qui connurent la défaite et durent céder l'Aquitaine aux Mérovingiens.

Pendant plusieurs siècles, les guerres et les invasions barbares se succédèrent, occasionnant des ravages dans les vignes. Ainsi, le vignoble fut presque totalement détruit lors de l'invasion arabe, achevée par la victoire de Charles Martel près de Poitiers en 732. Ceci n'empêchait pas la reconstruction du vignoble lors de chaque période de paix. Ainsi, un acte daté de 876 décrit le don d'un moine nommé Airaud à l'Abbaye de Saint-Hilaire de Poitiers, « *de plusieurs serfs et héritages comprenant un ensemble de maisons, de terres et de vignes (...) situés au village Neuville* » (RACINOUX L. - *Histoire du vignoble Neuvilleois*). Mais il fallut attendre la fin du X^{ème} siècle pour que les saccages ne prennent fin, avec l'arrêt des incursions Viking depuis l'Ile de Ré.

A l'époque féodale, l'introduction de la pratique du « contrat de complant » permit aux nouveaux vigneron de cultiver une terre auparavant inculte et d'y planter de la vigne. Un « défricheur » exploitait la terre et, en échange de son travail, le propriétaire lui cédait une partie de la récolte, entre le quart et la

moitié. L'aspect héréditaire du « contrat de complant » permettait l'entretien du terrain sur le long terme et assurait ainsi les propriétaires d'une production de vin de qualité.

L'organisation de la production vinicole poitevine se mit réellement en place à partir du XII^{ème} siècle. Sous l'impulsion de Guillaume X, Duc de Guyenne et Comte de Poitiers, est créé le grand vignoble de Poitiers. Le succès rapide des vins du Haut-Poitou (c'est à dire des vignobles dépendant des évêchés de Poitiers et de Saintes) entraîna une demande de l'étranger, en particulier de l'Europe du Nord. Ce débouché était facilement satisfait grâce aux échanges maritimes liés historiquement au transport du sel. Les vins devinrent rapidement les produits les plus exportés de la région, entraînant un développement important des échanges depuis le port de La Rochelle. Suite au mariage d'Aliénor d'Aquitaine, fille de Guillaume X, avec Henri II Plantagenêt, roi d'Angleterre, le marché anglais devint le premier débouché. Aliénor avait son propre vignoble en Poitou et elle aida financièrement à la construction du nouveau port de la Rochelle.

De nombreux actes et de multiples traces dans la toponymie attestent du développement du vignoble au Moyen Age, mais le Haut-Poitou connut encore des vicissitudes. Ainsi, durant la Guerre de Cent Ans, Du Guesclin et ses hommes saccagèrent le vignoble lors de la libération du Poitou. Plus tard, le vignoble fut à nouveau détruit par l'extrême violence des guerres de religion. A la fin du XVI^{ème} siècle, le vignoble médiéval, qui avait été si prospère, était quasiment anéanti.

Le vignoble fut reconstruit au XVII^{ème} siècle, notamment sous l'impulsion des négociants hollandais, très actifs en Guyenne et à Cognac comme dans le Val de Loire. Les vins du Poitou étaient expédiés vers les Flandres et les pays riverains de la mer du Nord, parfois même jusqu'en Orient. Au XVIII^{ème} siècle, la vigne couvrait déjà plus de 30 000 ha autour de Poitiers, la plaine neuvilleoise étant considérée comme « *pays de grand vignoble* ». Cette production viticole atteindra son apogée au XIX^{ème} siècle, avec 43 000 ha plantés en 1880, peu avant l'arrivée du Phylloxera.

La culture de la vigne dans le Haut-Poitou n'est donc pas le fruit du hasard, mais le résultat d'une longue histoire viticole. La persévérance avec laquelle les exploitants de la région ont reconstitué le vignoble après chaque destruction révèle l'attachement des poitevins pour leurs vins. Cette histoire découle surtout de la situation géographique de la ville de Poitiers, entre Val de Loire et Aquitaine.

3° - Eléments historiques liés à la réputation du produit

Il est difficile d'identifier les cépages et les types de vins du vignoble médiéval du Poitou. Quelques documents d'archive prouvent pourtant que ce vignoble jouissait d'une grande réputation. Selon la Société des Agriculteurs de la Vienne de l'an 1100, le vignoble du Haut-Poitou produisait un « *vin léger, cordial et de la meilleure qualité* ». Sous le règne d'Aliénor d'Aquitaine, la renommée des vins était telle qu'ils étaient servis à la cour d'Angleterre. En 1199, le roi Jean Sans Terre, fils d'Aliénor d'Aquitaine, fixant le prix minimum des vins consommés en Angleterre, citait en premier lieu les vins du Poitou, avant ceux d'Angers et ceux de France (c'est-à-dire ceux du bassin de la Seine). Plus tard, en 1386, la ville d'Amiens offrit à des princes de la famille Royale du vin blanc du Poitou (DION R. - *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^{ème} siècle*).

A partir de la Renaissance, les rares témoignages écrits évoquent un vin plus souvent rouge que blanc. En 1532, François RABELAIS décrivait dans son *Pantagruel* les paysages du Poitou, qu'il avait connu pendant son séjour au prieuré de Ligugé. Pantagruel alla étudier à Poitiers « *où il profita beaucoup* ». La tradition populaire veut que « la Pierre Levée » de Poitiers ait été posée ainsi par ce géant, afin, dit Rabelais, « *que les écoliers, quand ils ne sauraient autre chose faire, passassent leur temps à monter sur ladite pierre, à banqueter à force de flacons, jambons et pâtés, et écrire leur nom dessus avec un couteau* ».

Au XVII^{ème} siècle, après les guerres de religion, le vignoble se reconstitua avec un cépage appelé « pineau de Poitiers ». Il s'agissait vraisemblablement d'un cépage local, le nom « pineau » étant cité dans un acte daté de 1406 (archives municipales de Poitiers). RABELAIS évoque également dans son

œuvre les vins de Pineau. Les pineaux forment une famille de cépages ligériens, à ne pas confondre avec les pinots de Bourgogne.

Sous l'impulsion des négociants hollandais, l'encépagement du Haut-Poitou s'est ensuite beaucoup diversifié. Les plaines étaient plantées de cépages productifs, dont la folle-blanche d'origine Charentaise, destinée à la production d'eaux de vie de mutage. Les coteaux et les buttes étaient plantés de cépages fins provenant des régions alentours, comme le cabernet franc ou le sauvignon du Bordelais, le chardonnay et le pinot noir de Bourgogne.

Apparu en 1882 dans la région, le phylloxera détruisit totalement le vignoble en quelques années. Après l'épidémie, le vignoble se reconstitua sur le modèle Charentais, en ayant recours aux hybrides obtenus par croisements avec des variétés de vignes américaines. Les exploitations étaient alors orientées vers la polyculture, sans véritable spécialisation, si bien que les vigneronns cultivaient souvent des cépages peu qualitatifs avec des techniques archaïques et mal appliquées. La mauvaise qualité des vins entraîna un affaiblissement de l'image des vins du Haut-Poitou. Avec le développement des moyens de transport et l'afflux des vins provenant du Midi et du Maghreb, le marché de ces vins courants s'effondra et le vignoble connut une grave crise de surproduction.

Face à cette situation, de nombreux vigneronns attachés à leurs produits décidèrent de réagir. Dès 1948 était créée la Cave Coopérative des viticulteurs de la Vienne (devenue depuis la Cave Coopérative du Haut-Poitou), destinée à la mise en commun des moyens de production et au développement de la capacité commerciale. En 1953, la Confrérie des Tire-Douzils fut fondée par un groupe de défenseurs des vins du Haut-Poitou. Cette confrérie bachique, toujours active de nos jours, a pour objectif de faire connaître et apprécier les vins du terroir.

Plus tard, en 1962, un Groupement de Vulgarisation Viticole se mit en place, lequel contribua fortement à la modernisation du vignoble et surtout, à partir de 1965, à sa reconversion qualitative, afin de remplacer les hybrides producteurs directs par des cépages « nobles ». Après une longue réflexion collective et avec l'aide des services de l'Institut des Vins de Consommation Courante (IVCC), le choix des cépages fut arrêté : sauvignon blanc et chardonnay pour les vins blancs, cabernet franc, cabernet sauvignon et gamay pour les vins rouges et rosés. Après une reconversion importante du vignoble, les progrès effectués amenèrent l'INAO à reconnaître le Haut-Poitou en Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (arrêté du 23 octobre 1970).

Dès lors, le Syndicat des Vins du Haut-Poitou n'a eu de cesse d'encourager les vigneronns à faire progresser la qualité et la typicité des vins. Tous les ans, des formations sont proposées aux viticulteurs, afin de les aider à mieux apprécier leurs terroirs ou à affiner leurs connaissances en dégustation, mais aussi à définir les vins qui représentent le mieux l'expression du terroir du Haut-Poitou. Ces formations sont réalisées par des intervenants extérieurs, spécialisés dans leur domaine (René Morlat, Clément Barrault...).

Sous l'égide du Syndicat, des contrôles au vignoble sont réalisés chaque année par un technicien, en présence du producteur concerné et d'un viticulteur exploitant un autre secteur. Ces contrôles portent sur un comptage des inflorescences ou des grappes, une mesure de la surface de couvert végétal, un examen de la disposition des grappes, la prescription éventuelle du remplacement des ceps manquants, un contrôle de l'état sanitaire de la vigne et de son entretien général, etc. A cette occasion, le technicien apporte des conseils et les vigneronns échangent sur leurs techniques viticoles. Une convention avec les services de la Protection des Végétaux du Poitou-Charentes permet l'élaboration de bulletins phytosanitaires distribués chaque semaine à l'ensemble des viticulteurs. Ces conseils sont donnés en compilant les observations de terrain d'un technicien à celles de quatre viticulteurs, couplées aux données météorologiques enregistrées dans le vignoble. Un réseau de parcelles repères sert également au suivi de la maturation des différents cépages. Le ban des vendanges est fixé chaque année à partir des analyses de maturité réalisées sur ces parcelles.

A partir des années 1980, une génération d'hommes et de femmes motivés et dynamiques se sont mobilisés pour faire connaître les vins du Haut-Poitou et développer les ventes de vin en bouteille. Le

phénomène s'est accéléré dans les années 1990 lorsque plusieurs viticulteurs se sont mis à vinifier eux-mêmes leurs vins, la Cave Coopérative ayant connu des difficultés financières. En plus de la Cave Coopérative qui regroupe 168 coopérateurs, le vignoble compte actuellement 21 caves particulières. Celles-ci commercialisent l'essentiel de leur production en vente directe au caveau à la clientèle locale et aux touristes de passage, mais aussi dans les circuits de proximité et au long de la côte Atlantique. Un certain nombre d'exploitations exporte des vins du Haut-Poitou, principalement en Europe du nord (Grande Bretagne, Allemagne, Belgique, Pays-Bas), parfois plus loin encore, notamment pour la Cave Coopérative qui distribue ses vins au Canada, aux Etats-Unis, en Chine, au Japon, etc.

Les vins du Haut-Poitou sont désormais présents dans de nombreux concours et s'y distinguent : on peut citer le Concours Général Agricole de Paris, les Ligiers du Salon des Vins de Loire à Angers, le Concours des Grands Vins de France de Mâcon, le Concours mondial de Bruxelles. Les meilleures cuvées sont citées fréquemment dans des ouvrages comme le Guide Hachette des vins et le guide Gilbert et Gaillard, dans des journaux comme la Revue des Vins de France, dans une multitude d'autres revues culinaires.

4° - Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit

La situation géographique du Haut-Poitou est indubitablement à l'origine des spécificités du vignoble. Situé entre le Bassin Parisien et le Bassin Aquitain, entre l'Océan Atlantique et le Massif Central, le Seuil du Poitou est depuis fort longtemps un carrefour entre le Nord et le Sud de la France. Le mélange culturel qui en résulte est visible à Poitiers où se côtoient des toits en ardoises caractéristiques du nord et des toitures en tuiles romanes caractéristiques des régions méridionales. Aujourd'hui encore, ce couloir naturel est emprunté par l'autoroute et le rail, lieu de passage obligé entre l'Europe du Nord et la péninsule Ibérique.

Durant les périodes de conquête, d'invasion ou de guerres, cette situation fut préjudiciable au développement du vignoble. En revanche, lors des périodes de prospérité, ces grandes voies de circulation favorisèrent le commerce des vins. Le vignoble put ainsi s'enrichir des apports des régions environnantes, c'est ainsi que l'on retrouve en Haut-Poitou des cépages du Val de Loire, du Bordelais et même des régions plus à l'est (gamay, pinot noir). Les choix techniques effectués par des générations de vigneron ont conduit au fil du temps à privilégier les cépages les mieux adaptés aux caractéristiques du milieu physique, mais surtout ceux dont l'expression aromatique s'est révélée la plus intéressante et originale.

Ainsi, pour les vins blancs, deux cépages étaient représentés de façon dominante dans l'encépagement de la région. Il s'agit du sauvignon, présent depuis fort longtemps dans le Haut-Poitou, ainsi que du chardonnay, apparu plus récemment. Progressivement, le sauvignon s'est affirmé comme le cépage phare de l'appellation. En dépit des adeptes du chardonnay, et après de nombreux essais infructueux d'assemblages, le Syndicat a donc décidé de ne retenir que le sauvignon comme cépage blanc unique de l'appellation, excluant par conséquent le chardonnay, pourtant planté sur d'importantes superficies. En effet, le sauvignon exprime un caractère particulier dans les terroirs du Haut-Poitou. Par son fruité expressif, sa rondeur et sa longueur en bouche, il a acquis un rayonnement qui dépasse les frontières de la région et du pays.

Dans le Haut-Poitou, le sauvignon se rencontre sous deux formes : le sauvignon B. classique, cépage blanc aujourd'hui très répandu dans le monde, ainsi qu'une variante légèrement colorée, le sauvignon gris G. Ce dernier est un cépage ancien et traditionnel de la région, qui porte localement le nom de « fié ». Ce cépage original fut un temps en voie de disparition dans la région, ayant été oublié par erreur dans l'encépagement de l'arrêté de l'AOVDQS en 1970. Réhabilité aujourd'hui, il intervient dans la typicité des vins blancs du Haut-Poitou, et un conservatoire a été mis en place à Marigny-Brizay pour étudier les différentes sélections retrouvées un peu partout dans le vignoble.

Pour les vins rouges et rosés, les cépages les plus répandus sont le cabernet franc et le gamay. Le pinot noir, le cabernet sauvignon, le merlot et le gamay chaudenay complètent l'encépagement rouge du vignoble poitevin. Après un long travail de recherche sur l'expression des vins, les producteurs ont élaboré des règles d'assemblage qui optimisent la typicité des vins rouges et rosés du Haut-Poitou.

Le cabernet franc se comporte particulièrement bien dans les « terres de petites groies » et dans les « terres d'aubues », où sa maturité peut être optimale. Les vins de cabernet franc présentent alors une belle structure tannique et développent des arômes riches de fruits mûrs. Ils constituent donc la colonne vertébrale des vins rouges du Haut-Poitou, entrant au moins à 60% dans la composition de ces vins, ce qui confère aux meilleurs millésimes un potentiel de garde intéressant. Ils apportent également une note de couleur aux vins rosés et contribuent à leur complexité.

Le gamay, quant à lui, demande beaucoup de soin à la vigne en raison de la vigueur naturelle et de la productivité de ce cépage. Depuis plusieurs années, un contrôle qualitatif et quantitatif des vignes est réalisé par le Syndicat. Les remarques et les conseils portent sur un ébourgeonnage poussé, l'élimination systématique des grappillons et, en cas de besoin, une vendange en vert. Ces pratiques sont devenues courantes dans le Haut-Poitou. Les résultats sont probants, les viticulteurs ayant appréhendé l'enjeu de ce travail et ses conséquences qualitatives sur le vin. Cette maîtrise de la production permet d'élaborer des vins équilibrés qui développent des arômes de fruits rouges frais et d'épices (poivre, girofle...). Ces odeurs épicées sont intéressantes pour ajouter à la complexité générale et à l'originalité des vins du Haut-Poitou. Les vins de gamay entrent donc à hauteur de 40% maximum dans l'assemblage des vins rouges et de 10% minimum dans les vins rosés.

Les autres cépages rouges apportent chacun leur expression particulière aux vins. Dans les terrains du Haut-Poitou, le pinot noir donnent des vins très ronds et fruités. Ils peuvent intervenir à hauteur de 10% dans les vins rouges, apportant à l'assemblage de la rondeur et du volume en bouche sans marquer trop l'expression aromatique. Dans les vins rosés, ils peuvent représenter jusqu'à 40% des assemblages, apportant davantage de souplesse à ces vins. Le merlot et le cabernet sauvignon produisent des vins riches en composés phénoliques. Introduits en faible proportion, ces cépages contribuent à la stabilité de la couleur et à la structure tannique des vins. Le gamay chaudenay (uniquement pour les vins rouges) apporte quand à lui des arômes caractéristiques poivrés intéressants et de la couleur lors des millésimes rendus difficiles à cause des pluies.

Par ailleurs, la révision de la délimitation parcellaire du Haut-Poitou vise à privilégier les sites viticoles les plus qualitatifs. Ces bastions viticoles ont résisté aux différentes crises et à la poussée des grandes cultures, ce qui montre l'attachement des producteurs à ces terroirs historiques. Cette démarche laisse deviner la qualité et le potentiel de ces terroirs, qui constituent l'élite du vignoble, et la passion des viticulteurs pour un patrimoine, autour duquel l'appellation poursuit sa construction.

XI - Mesures transitoires

XII - Demandeur

Syndicat des Viticulteurs pour la Défense de l'Appellation d'origine Vins du Haut-Poitou

Cave coopérative du Haut-Poitou

32, rue Alphonse Plault

86170 Neuville De Poitou

Tél : 0549512165

Fax : 0549511607

XIII - Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou », et qui sont présentés sous les dites appellations ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, les appellations d'origine contrôlées susvisées soient inscrites et accompagnées de la mention "Appellation contrôlée", le tout en caractères très apparents.

2° - Dispositions particulières

- a) Le nom de l'appellation est complété ou non de la dénomination géographique « Val de Loire » dont les dimensions des caractères ne doivent pas être supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

- b) La mention facultative du ou des cépages figure sur les étiquettes obligatoirement en dessous de celui de l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou » et être inscrit en caractères de même couleur et dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas dépasser les deux tiers de celles des caractères de l'appellation « Haut-Poitou ».

CHAPITRE II

I – Obligations déclaratives

1- Déclaration de revendication annuelle

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la commercialisation du premier lot de l'année et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée,
- le volume de vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- Le nom et l'adresse de l'opérateur,
- le lieu d'entrepôt du vin,

et est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et du plan de cave.

2- Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- la cave coopérative à laquelle il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

3- Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur habilité peut souscrire une déclaration de renonciation de l'appellation d'origine contrôlée auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 31 août précédent la récolte. L'organisme de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle et à l'INAO.

4- Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement dans un délai de 15 jours ouvrés maximum après ce déclassement. Cet envoi est concomitant à la déclaration de revendication

5- Déclaration préalable de vente de vin en vrac

Une déclaration préalable de vente en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé. Elle est effectuée au moins 15 jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle comporte les informations suivantes :

- les volumes par AOC destiné à la vente en vrac,
- les volumes en AOC ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date prévue de l'enlèvement.

6- Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder 15 jours ouvrés avant toute expédition.

7- Registre de suivi des lots avant commercialisation

Tout opérateur habilité conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer un registre de suivi des lots avant commercialisation.

Ce registre comporte à minima et pour chaque lot constitué les informations figurant dans le tableau ci-dessous :

VOL TOTAL	Lot 1	Lot 2	Lot 3
Date constitution			
volume			
Contenant			
Commercialisation bouteille/vrac/négoce (indiquer le nom du négociant)			
Nom du laboratoire			
N°analyse			

II – Registres particuliers

Tout opérateur habilité à produire de l'appellation d'origine contrôlée doit pouvoir justifier de la traçabilité, de la vigne au lot de vinification contrôlé ou présenté.

1- Registre viticole (papier ou informatisé)

- tout opérateur exploitant des vignes aptes à produire de l'appellation d'origine contrôlée doit tenir un registre indiquant les interventions correctives réalisées à la parcelle.
- suivi des pratiques au vignoble
- Suivi de la maturité des raisins
- Suivi effectué par îlots viticoles

2- Registre de chai (papier ou informatisé)

- un cahier de cave (traçabilité des lots)
- un plan de cave
- un registre de conditionnement

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODE D'EVALUATION
A- REGLES STRUCTURELLES	
Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimité et suivi des mesures dérogatoires.	documentaire (fiches CVI) et/ou visites sur le terrain
Potentiel de production revendicable : - encépagement et règle des proportions (suivi des mesures dérogatoires) - densité de plantation (suivi des mesures dérogatoires) - Hauteur de palissage - Outil de suivi de maturité de la récolte	documentaire (fiches CVI) et/ou visites sur le terrain Tenue à jour des demandes dérogatoires
B – REGLES ANNUELLES	
B1- conduite du vignoble	
Taille, surface foliaire...	Visites sur terrain
Conduite et bon état cultural du vignoble Pratiques culturales	Visites sur terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	documentaire et/ou visites sur le terrain
B2- récolte	
Maturité du raisin	documentaire et/ou visites sur le terrain
Suivi de la récolte	documentaire et/ou visites sur le terrain
Rendements autorisés	documentaire
B3- transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques oenologiques	Documentaire et/ou visites sur site
conditionnement	Documentaire et/ou visites sur site

B4- Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	documentaire
Rendements autorisé	documentaire
Déclaration de revendication/ intention de production.	documentaire
C – PRODUIT	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Examen analytique : contrôle des paramètres suivants : Titre Alcoométrique Volumique (TAV), sucres fermentescibles, acidité totale, acide malique (pour les vins rouges)
Examen organoleptique avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen par contrôle externe et/ou interne (prélèvement des lots, examen organoleptique par panel de dégustateurs)
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots