

Projet de cahier des charges présenté à la Commission permanente du Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées à la séance du 17 juin 2009

**CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
" LAVILLEDIEU "**

PREAMBULE

Le présent cahier des charges est proposé pour la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Lavilledieu » par le syndicat de défense de l'AOVDQS Lavilledieu

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 « LAVILLEDIEU », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière

III – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « LAVILLEDIEU » est réservée aux vins rouges et rosés tranquilles.

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 sont assurés sur le territoire des 13 communes suivantes du département du Tarn-et-Garonne :

La-Ville-Dieu-du-Temple, Meauzac, Barry-d'Islemade, Albefeuille-Lagarde, Montbeton, Lacourt Saint-Pierre, Bressols, Montech, Escatalens, Saint-Porquier, Castelsarrasin, Les Barthes, Labastide-du-Temple.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur des parcelles identifiées après application des critères d'identification telle qu'ils ont été approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent sur proposition des commissions d'experts désignés à cet effet.

3° - Aire de proximité immédiate

La vinification, l'élaboration et l'élevage des vins peuvent être élaborés dans l'aire de proximité immédiate constituée par le territoire des communes suivantes du Tarn-et-Garonne, limitrophes à l'aire géographique :

Projet de cahier des charges présenté à la Commission permanente du Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées à la séance du 17 juin 2009

Montauban, Montbartier, Corbarieu, Labastide Saint-Pierre, Campsas, Bessens, Monbequi, Finhan, Bourret, Mas Grenier, Cordes Tolosane, Castelferrus, Saint-Aignan, Castelmayrant, Saint Nicolas-De-La-Grave, Moissac, Lizac, Lafrançaise, Villemade.

V - Encépagement

1° - Encépagement.

Les vins sont issus des cépages suivants

- cépages principaux : cabernet franc N, gamay N, négrette N, syrah N et tannat N
- cépages accessoires : fer N et milgranet N.

2° - Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour la couleur et le type de produit considéré.

La proportion de chacun des cépages principaux est supérieure ou égale à 10% de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure à 10%.

VI - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) – Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

L'écartement entre pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées :

- soit en taille guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs maximum sur le long bois et 2 yeux maximum sur le courson,
- soit en taille cordon bilatéral avec un maximum de 5 coursons et de 2 yeux maximum par courson
- soit en taille guyot double avec un maximum de 10 yeux francs par pied

.....

Quelle que soit la technique de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade nouaison (mise à fruit) ne peut être supérieur à 10 rameaux fructifères par pied pour les tailles guyot simple et guyot double et supérieur à 12 rameaux fructifères pour la taille cordon bilatérale.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes conduites en «palissage plan relevé» la hauteur de feuillage palissée doit être égale à 0,6 fois l'écartement entre rang,

La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 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.

Pas de disposition particulière pour les vignes non palissées.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9.000 kilogrammes par hectare.

Cahier des charges pour la reconnaissance en AOC « Lavilledieu »

Projet de cahier des charges présenté à la Commission permanente du Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées à la séance du 17 juin 2009

Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5.500 kilogrammes par hectare.

e) – Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 644-22 du code rural, est fixé à 20% p.100.

f) - Etat culturel de la vigne

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état culturel global de la vigne.

2° - Autres pratiques culturelles

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

Lorsqu'elle est pratiquée, la vendange en vert est réalisée entre les stades 27 à 36 soit avant la fin véraison.

3° - Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

Pas de disposition particulière relative au transport de la vendange

2° - Maturité du raisin

a) – Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût.

b) - Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 p.100.

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Pas de disposition particulière

VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

Projet de cahier des charges présenté à la Commission permanente du Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées à la séance du 17 juin 2009

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare

3° - Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

4° - 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

5° - Dispositions particulières

Pas de disposition particulière

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

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

a) – Réception et pressurage

Les pressoirs continus sont interdits

b) – Assemblage des cépages

Les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins 4 cépages principaux.

c) - Fermentation malolactique

Pour les vins rouges, la fermentation malolactique est achevée. La teneur maximale en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre sur les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente :

- pour les vins rouges, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique est inférieur ou égal à 14%.

- pour les vins rouges, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique est supérieur à 14%.

- pour les vins rosés, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

- une acidité volatile inférieure ou égale à 15,30 milliéquivalent pour les vins rouges et à 12,24 milliéquivalent pour les vins rosés.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13%.

f) – Matériel interdit

Pas de disposition particulière

Cahier des charges pour la reconnaissance en AOC « Lavilledieu »

Projet de cahier des charges présenté à la Commission permanente du Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées à la séance du 17 juin 2009

g) – Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie équivalant à 1,5 fois la récolte.

h) – Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

i) - Maîtrise des températures de fermentation

Pas de disposition particulière

2° - Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 janvier qui suit l'année de récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

Pas de disposition particulière

4° - Dispositions relatives au stockage

Les produits conditionnés sont stockés dans un local vinicole.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

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

- Les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural qu'à l'issue de la période d'élevage et au plus tôt le 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Pas de disposition particulière

X – Lien à l'origine

1° - Descriptions des facteurs du lien au terroir

a) facteurs naturels

L'aire géographique de l'AOC « Lavilledieu » s'étend sur un ensemble de 13 communes situées dans le département du Tarn et Garonne.

Au plan physique, le territoire s'étend entre les vallées de la Garonne et du Tarn. C'est un plateau alluvial situé aux alentours de 85 mètres d'altitude, formé de sols acides : d'alluvions. Ces derniers auraient une double origine, de gros cailloutis inférieurs proviendraient de la Garonne (galets pyrénéens) et les cailloutis supérieurs (galets quartzeux, graviers et limons fins) épais de plusieurs mètres, proviendraient du Massif Central transportés par le Tarn et l'Aveyron. Seuls ceux ci forment le sol et le sous-sol de l'Appellation.

Le climat est d'influence méditerranéenne, avec des précipitations comprises entre 600 et 700 mm, des vents dominants de Sud Ouest et une végétation marquée par la présence de genêts.

b) Facteurs humains

Au plan humain, il s'est maintenu dans le paysage, un vignoble qui témoigne du maintien d'usage viticole et de sa transmission.

Cahier des charges pour la reconnaissance en AOC « Lavilledieu »

Projet de cahier des charges présenté à la Commission permanente du Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées à la séance du 17 juin 2009

Le savoir faire et les usages au fil des années ont permis la mise au point de l'encépagement et les pratiques citées ci dessus.

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

a) antériorité du produit

Dés le moyen âge on trouve trace de l'implantation de la viticulture dans le secteur par les ordres religieux, puis durant la guerre de 100 ans les vins de « LAVILLEDIEU » sont acheminés en Angleterre, via Bordeaux, par voie fluviale.

Cette notoriété est mentionnée dans des textes officiels : 10 mai 1857 par un arrêté du Conseil du Roi relatif à la protection des 'VINS DE LAVILLEDIEU » 1860 un autre arrêté étend le privilège de l'Appellation à la commune de Castelsarrasin.

Depuis on trouve mention du « vin de Lavilledieu » sur de nombreux documents (statistiques, services de la Régie des Droits, ouvrage et recueil agronomique) ainsi qu'à travers diverses correspondance.

C'est donc en toute logique que les VINS DE LAVILLEDIEU obtiennent droit au label V.D.Q.S. en Octobre 1947 (par jugement du Tribunal Civil de Montauban)

b) histoire du groupe humain

Depuis des hommes ont toujours cru et maintenu cette culture, ils se sont battus pour obtenir un Arrêté le 22 janvier 1954 définissant les conditions de production sur la base du jugement.

Une nouvelle génération d'hommes dynamiques, motivés, responsables très présents dans ce secteur a très vite cherché à adapter les conditions de productions de l'ancien arrêté et dépose une demande auprès des services de l'INAO le 22 Décembre 1978, puis une autre en 1985.

C'est en 2005 qu'aura lieu le texte officiel modifiant l'arrêté, cette longue attente est lié au fait qu'à l'époque un jugement de tribunal ne pouvait pas être modifié.

A ce jour une poignée d'hommes se battent pour conserver ce patrimoine face à la crise viticole mais aussi à l'urbanisation, c'est pourquoi ils déposent une demande d'accession en AOC « LAVILLEDIEU ».

3° - Eléments historiques liés à la réputation du produit

a) caractéristique du produit

Les vins de LAVILLEDIEU se déclinent en rosés et rouges, ils présentent un titre alcoométrique aux environs de 12-13% et une teneur maximale en sucres fermentescibles de 3g/l .

Les caractéristiques organoleptiques des vins rouges présentent une robe cerise ou pourpre lorsqu'ils sont jeunes, avec des nuances de reflets « briques » en vieillissant.

Les arômes olfactifs sont complexes avec une dominante de fruits rouges, voir même de fruits très mûrs. En bouche, ils sont souples, gouleyants, veloutés, « des vins plaisirs ». Ce sont des vins à boire relativement jeunes environ 3-4 ans selon le millésime.

Quant aux rosés ils se caractérisent par une robe rose dans les tons de pastel, avec des arômes olfactifs floraux et fruités, que l'on retrouve en bouche. L'attaque est souple, l'évolution généreuse avec une finale aromatique.

b) antériorité d'usage du nom

De part sa géographie, son historique, le nom de «LAVILLEDIEU » a toujours permis de faire la différence avec les autres vins, lors de la libre circulation dans le port de Bordeaux dès 1500. De ce fait les producteurs conservent cette dénomination : « LAVILLEDIEU ».

c) notoriété et dynamisme locale

Pour motiver et continuer dans la progression de la qualité et de l'image de marque, plusieurs actions techniques sont conduites, exemples entre autres :

Cahier des charges pour la reconnaissance en AOC « Lavilledieu »

Projet de cahier des charges présenté à la Commission permanente du Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées à la séance du 17 juin 2009

Lors des séances de label, une fiche de dégustation avec un canevas ainsi qu'une liste de mots de refus ont été mis en place, suivies d'une discussion technique soit à titre collectif soit individuel. De même en cas de problème une lettre technique est adressée à chaque présentant de label.

Dans le contexte local (fermeture de la cave coopérative et ouverture des primes d'arrachage), les viticulteurs de LAVILLEDIEU prouvent leur attachement au vignoble en investissant dans des chais particuliers ou bien à porter leur récolte dans une autre structure pour produire de l'Appellation. Ces démarches contribuent à donner une image dynamique de l'Appellation

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

Les conditions naturelles : terre à vigne pauvre de faible altitude, avec un climat doux très ensoleillé, précipitations bien réparties et vents d'Ouest en fin d'été qui accentuent la maturité ont fortement contribué à l'implantation de la vigne à vin.

Les usages locaux de cette production ont perpétué le savoir faire.

Ce savoir faire a tiré partie des opportunités et des conditions naturelles de l'aire de production. Il permet aux viticulteurs de sélectionner les parcelles qualitatives. Il leur confère aussi la maîtrise des techniques viticoles, celles de la vinification, de l'élevage et des assemblages

XI - Mesures transitoires

XII - 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 « Lavilledieu » et qui sont présentés sous ladite appellation 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, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractère très apparents.

2° - Dispositions particulières

Pas de disposition particulière

XIII – Les demandeurs

Syndicat de défense de l'AOVDQS Lavilledieu

Chez M. COLOMBIE

931, chemin de Sainte-Livrade

82100 LABASTIDE-DU-TEMPLE

CHAPITRE II

I – Obligations déclaratives

1 – Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- la ou les caves coopératives auxquelles 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,
- date et signature.

Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du présent cahier des charges.

2 – Déclaration de revendication pour les vins tranquilles

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la première sortie des chais des vins considérés et avant le 31 juillet de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique notamment:

- l'appellation revendiquée et le type de produit,
- le volume du vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse de l'opérateur,
- le lieu d'entrepôt du vin,
- fréquence de conditionnement.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

4 - Déclaration préalable de transaction.

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction des vins vendus en vrac au moins 8 jours avant la première retraitaison d'un lot de vins ayant fait l'objet de la dite transaction.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et le type de produit,
- le volume du vin considéré,
- la date de la transaction et la date prévue de la première retraitaison,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

5 -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 au moins 10 jours avant l'expédition.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et le type de produit,
- le volume du vin considéré,
- la date prévue de l'expédition,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

6 - Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard le 20 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots ont été conditionnés.

En l'absence d'opérations de conditionnement au cours du mois écoulé, l'opérateur est dispensé de cette obligation déclarative.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

7 - 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 une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués.

Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation et le type de produit concerné,
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré.

La déclaration récapitulative mensuelle (DRM), souscrite auprès des services de la DGDDI, peut accompagner la déclaration de déclassement.

L'organisme de défense et de gestion transmet ces informations dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

II – Tenue de registres

Registre de maturité et de date de récolte

La tenue d'un registre de maturité et de date de récolte est obligatoire. Il indique la teneur en sucre des raisins et la date de récolte de tous les lots unitaires de vendange destinés à la production d'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

Registre de suivi des assemblages

La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de chacun des cépages) faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A-REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion)	Documentaire (fiche CVI tenue à jour et cohérence avec déclaration d'affectation parcellaire) et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de la cuverie	documentaire et sur site.
Matériel interdit (presseur continu)	Contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Vérification du système de taille et comptage
Charge maximale moyenne à la parcelle à la fin août	Comptage des grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle analytique sur lot de vendange ≥ 180 g/l de sucre
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Comptabilité matière	Tenue des registres par l'opérateur habilité. Contrôles des volumes DR et documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique (dont la teneur en anhydride sulfureux total) et organoleptique
Date de commercialisation	Tenue des registres