

**CAHIER DES CHARGES
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« COTEAUX DU CHER ET DE L'ARNON »**

AVERTISSEMENT

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

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

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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DU CHER ET DE L'ARNON »

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

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon », initialement reconnue vin de pays des Coteaux du Cher et de l'Arnon par le décret du 16 novembre 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par leur fraîcheur, ainsi que par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine finesse.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du :

- département du Cher : Brinay, Cerbois, Chéry, Lazenay, Limeux, Lury-sur-Arnon, Preuilly et Quincy.
- département de l'Indre : Diou et Reuilly

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay, N pinot gris G, pinot noir N.
- pour les vins rosés : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, pinot gris G, pinot noir N, sauvignon B, sauvignon gris G.
- pour les vins blancs : chardonnay B, pinot blanc B. sauvignon B, sauvignon gris G.
- pour les vins gris : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, pinot gris G, pinot noir N, sauvignon B, sauvignon gris G.

6 – Rendement maximum de production

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

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins gris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » sont obtenus par égouttage ou pressurage direct.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Coteaux du Cher et de l'Arnon » se situe en Champagne berrichonne, dans les départements du Cher et de l'Indre, au centre de la France. Le vignoble s'étend sur les coteaux du Cher et de ses affluents : l'Arnon et la Théols, aux cotés des appellations d'origine protégées Quincy et Reuilly.

Les vignes sont implantées sur de légers coteaux marno-calcaires issus de marnes kimméridgiennes et sur des terrasses d'alluvions anciennes constituées de sables et graviers.

Les sols développés sur le kimméridgien présentent une faible profondeur. Ils sont situés principalement sur des pentes sud-sud-est et sur des rebords de plateaux favorisant un bon écoulement des eaux et de l'air froid.

Sur les terrasses anciennes, les sols bruns sains se réchauffent rapidement et sont propices au développement de la vigne.

Le climat est semi-continentale à influence océanique. Les faibles variations de températures, induites par la présence des cours d'eau, au cours de la période végétative de la vigne permettent un fonctionnement régulier de la plante. Les précipitations annuelles sont d'environ 600 mm et les étés ensoleillés, chauds et secs permettent une maturité précoce sur cette zone.

L'ensemble de ces éléments permettent à la vigne de s'épanouir et d'exprimer toute sa typicité.

8.2 - Spécificité du produit

L'implantation viticole sur ce territoire apparaît dès le VII^{ème} siècle. Au XIV^{ème} siècle, le roi Charles VII, le duc Jean de Berry, l'argentier Jacques Coeur ont favorisé son expansion.

La revue du 28 avril 1946 de la direction des services agricoles du Cher cite la notoriété régionale des vins des coteaux dominant les vallées du Cher et de l'Arnon dans les régions de Quincy, Lury. Elle fait état de la qualité remarquable des vins rouges élaborés à partir du pinot noir N et de l'originalité des vins gris.

Les vins blancs sont généralement issus du cépage sauvignon B qui serait originaire de Quincy. Les bénédictins de Citeaux établis à l'abbaye de Beauvoir près de Quincy y auraient développés la culture de ce cépage précoce et vigoureux.

Les vins blancs sont secs, frais et fins. Les vins rouges issus principalement des cépages gamay N et pinot noir N sont frais, légers et fruités. Les vins rosés et gris, essentiellement issus des cépages pinot noir N et pinot gris G, sont à la fois fruités et floraux, avec une bonne fraîcheur en bouche.

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

~~Les sols peu profonds se ressuyant facilement, se réchauffent vite et permettent un bon démarrage de la vigne au printemps. Ils permettent une alimentation hydrique régulière et modérée des vignes.~~

~~Les viticulteurs des Coteaux du Cher et de l'Arnon ont su maintenir un petit vignoble original qui témoigne d'usages viticoles anciens et constants, transmis par des générations successives de vigneron.~~

~~Tirant profit de conditions pédo-climatiques particulièrement favorables, les viticulteurs ont également adapté leurs techniques culturales au profit du développement des trois cépages principaux suivants, sauvignon B, pinot noir N, et gamay noir N qui personnalisent les vins de l'IGP Coteaux du Cher et de l'Arnon.~~

~~Par ailleurs, la notoriété des vins de l'IGP Coteaux du Cher et de l'Arnon a été acquise grâce au dynamisme des vigneron locaux au travers de manifestations de promotion et leur participation à de nombreux salons et concours tant locaux que nationaux.~~

~~L'encépagement de ce vignoble est parfaitement bien adapté aux conditions géo-pédologiques de ce secteur.~~

~~En effet, la conjonction du climat océanique dégradé, la proximité du Cher, et le réseau de pentes (vallées principales et secondaires) favorisent un développement limité et une alimentation régulière de la vigne en cours de campagne.~~

~~Les sols peu profonds sur marnes kimméridgiennes et les sols à texture légère (sablonneuse) sur terrasses récentes ou anciennes, se réchauffent vite. Ils permettent aux cépages sélectionnés par les vigneron sur plusieurs générations, d'exprimer des notes de fraîcheur, de fruité délicat caractéristiques de l'ensemble des vins produits~~

~~Par ailleurs, la notoriété des vins de l'IGP Coteaux du Cher et de l'Arnon a été acquise grâce au dynamisme des vigneron locaux au travers de manifestations de promotion et leur participation à de nombreux salons et concours, tant locaux que nationaux. Ces vigneron ont su maintenir un petit vignoble original qui témoigne d'usages viticoles anciens et constants, transmis par des générations successives, et se différenciant dans un contexte viticole important développé le long des rives du Cher et de ses affluents.~~

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

A – Obligations déclaratives

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

Tout producteur ou vinificateur doit envoyer une copie de sa déclaration de récolte ou de production à l'ODG. Le dépôt de la copie de cette déclaration doit intervenir :

- au plus tard le 10 décembre suivant la récolte pour la déclaration de récolte
- au plus tard le 15 janvier suivant la récolte pour la déclaration de production

B – 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 : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou 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)

12 rue Rol Tanguy

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.