

# CAHIER DES CHARGES

## INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

### « PAYS D'OC »

#### 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 gras soulignés**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

## CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

### « PAYS D'OC »

homologué par l'arrêté du 26 octobre 2011, modifié par arrêté du 26 novembre 2015,  
publié au JORF du 2 décembre 2015

## CHAPITRE 1 - DENOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

### 1 - Nom de l'Indication Géographique Protégée

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

### 2 – Mentions complémentaires

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

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

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

### 3 - Description des produits

#### 3.1 - Types de produits

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

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

Un vin « gris de gris » désigne un vin gris issu exclusivement de cépages gris.

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

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

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

#### 3.2 - Normes analytiques spécifiques

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

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

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

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

### **3. 3 – Descriptif des produits**

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

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

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

### **4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

#### **4.1 - Zone géographique**

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

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

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

l'Aude : Aigues-Vives, Airoux, Alaigne, Alairac, Albas, Albières, Alzonne, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Arzens, Aumat, Auriac, Axat, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belflou, Belfort Sur Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belpech, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Berriac, Bessède-de-Sault, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brézilhac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailla, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagna-de-Sault, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-des-Corbières, Castans, Castelnau-d'Aude, Castelnaudary, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens, Cavanac, Caves, Casalrenoux, Cazilhac, Cenne-Monestiés, Chalabre, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Comus, Conilhac-Corbieres, Conques-sur-Orbiel, Corbières, Counozouls, Coudons, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cumiès, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueillette, Donazac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Beleng, Espezel, Fabrezan, Fajac-en-Val, Fajac-la-Relenque, Fanjeaux, Félines-Termenès, Fendeille, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontanès-de-Sault, Fonters-du-Razès, Fontiers-Cabardès, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fourtou, Fraisse-Cabardès, Fraisse-des-Corbières, Galinagues, Gaja-la-Selve, Generville, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Gueytes-et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquières, Joucou, La Bezole, La Cassaigne, La Courtète, La Fajeolle, La Force, La Louvière-Lauragais, La Palme, La Pomarède, La Redorte, La Tourette-Cabardès, Labastide-d'Anjou, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairénque, Labécède-Lauragais, Lacombe, Lafage, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laprade, Laroque-de-Fa, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Le Bousquet, Le Clat, Les Casses, Les Ilhes, Les Martyrs, Lespinassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limousis, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Maisons, Malves-en-Minervois, Malviès, Marcorignan, Marquein, Marsa, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mas-Saintes-Puelles, Massac, Mayreville,

Mayronnes, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merrial, Mézerville, Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missègre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montfort-sur-Boulsane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nébias, Néviau, Niort-de-Sault, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Payra-sur-l'Hers, Paziols, Pech-Luna, Pécharic-et-le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pezens, Plaigne, Plavilla, Pomy, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Pradelles-en-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, Puylaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Ribouisse, Ricaud, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Rivel, Rodome, Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefeuil, Roquefort-des-Corbières, Roquefort-de-Sault, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Just-et-le-Bezu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villerejan, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lalande, Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Martin-Lys, Saint-Michel-de-Lanes, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salles-sur-l'Hers, Salsigne, Salvezine, Salza, Seignalens, Serviès-en-Val, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Souilhanel, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tréville, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verdun-en-Lauragais, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villanière, Villar-en-Val, Villardebelle, Villardonnell, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villemagne, Villemoustaussou, Villeneuve-la-Comptal, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-les-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinte, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villesèquelande, Villesisclé, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

#### 4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est constituée par les cantons limitrophes des départements de l'Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales :

Anglès, Arles, Avignon (**n°1, n°2, n°3**), Ax-Les-Thermes, Barre-des-Cévennes, ~~Bédarides~~, Bollène, Bourg-Saint-Andéol, Camarès, Campagnac, Châteaurenard, Cornus, Coucouron, Dourgne, Labruguière, Lacaune, Lavelanet, Le-Pont-de-Montvert, **Le Pontet (communes de Le Pontet, Vedène)**, Les Vans, Mazamet, Meyrueis, Mirepoix, Murat-sur-Vèbre, Nailloux, Nant, ~~Orange-Est, Orange-Ouest~~, **Orange**, Peyreleau, Quérigut, Revel, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Amans-Soult, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saverdun, **Sorgues**, Tarascon, Valgorge, Vallon-Pont-d'Arc, **Vaison-la-Romaine (communes de Camaret-sur-Aigues, Travaillan, Violès)**, Villefort, Villefranche-de-Lauragais.

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » est constituée par les départements suivants : Ardèche, Ariège, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Haute-Garonne, Lozère, Tarn, Vaucluse.

## 5 - Encépagement

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

	Vin Rouge	Vin Rosé	Vin Blanc
Cépages principaux	Cabernet Franc N	Cabernet Franc N	Altesse B
	Cabernet Sauvignon N	Cabernet Sauvignon N	<b>Alvarinho B</b>
	<b>Caladoc N</b>	<b>Caladoc N</b>	Bourboulenc B
	Carmenère N	Carmenère N	Chardonnay B
	Cinsault N	Cinsault N	Chasan B
	Cot N (ou Malbec)	Clairette rosé Rs	Chenin B
	Gamay N	Cot N (ou Malbec)	Colombard B
	Grenache N	Gamay N	Gewurztraminer Rs
	Marselan N	Gewurztraminer Rs	Grenache blanc B
	Merlot N	Grenache gris G	Grenache gris G
	Mondeuse N	Grenache N	Gros Manseng B
	Morrastel N	Marselan N	Macabeu B
	Mourvèdre N	Merlot N	Marsanne B
	Muscat à Petits grains rouges Rg	Mondeuse N	Mauzac B
	Négrette N	Morrastel N	Muscat à Petit grains B
	Nielluccio N	Mourvèdre N	Muscat d'Alexandrie B
	Petit Verdot N	Muscat à petits grains rouges Rg	Petit Manseng B
	Pinot noir N	Muscat de Hambourg N	Pinot blanc B
	Portan N	Négrette N	Pinot gris G
	Syrah N	Nielluccio N	Riesling B
	Tempranillo N	Petit Verdot N	Roussanne B
		Pinot gris G	Sauvignon B
		Pinot noir N	Sauvignon gris G
	Portan N	Sémillon B	
	Sauvignon gris G	Sylvaner B	
	Syrah N	Terret blanc B	
	Tempranillo N	Vermentino B (ou Rolle B)	
		Viognier B	
Cépages secondaires	Carignan N	Carignan N	Carignan blanc B
	Chenanson N	Chenanson N	Clairette B
	Alicante H Bouschet N		Piquepoul blanc B
			Ugni blanc B

## **6 - Récolte**

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

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

## **7 – Rendement maximum de production**

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

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

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

## **8 - Transformation – Stockage – Conditionnement**

### **8.1 – Transformation**

#### **8.1.1 - Dispositions générales**

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

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

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

### **8.1.2 - Dispositions particulières**

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

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

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

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

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

## **9 - Lien au territoire**

### **9.1 – Spécificité de la zone géographique**

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

Elle forme un vaste amphithéâtre adossé au nord à des chaînons montagneux successifs allant des Pyrénées aux Cévennes, pour descendre jusqu'à la mer méditerranée en traversant une diversité de situations géologiques, de l'ère primaire à l'ère quaternaire.

L'ensemble du vignoble bénéficie d'un environnement méditerranéen avec un climat caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, et un régime de vents soit desséchants orientés nord et ouest (mistral, cers et tramontane), soit maritimes (marin, grec, Espagne) dont l'humidité tempère les excès de chaleur de l'été. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, passant de 400mm à près de 1000mm.

Cette variabilité climatique, tout en restant à caractère méditerranéen, permet l'implantation avec succès de nombreux cépages, des plus précoces aux tardifs.

### **9.2 – Spécificité du produit**

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

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

En 1979, sont créés les vins de pays et le décret du 10 octobre 1987 reconnaît un vin de pays à dimension régionale : le vin de Pays d'Oc.

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

56 **58** cépages sont actuellement reconnus pour la production de l'IGP « Pays d'Oc », et à côté de variétés méditerranéennes comme les **carignan**, grenache, cinsault et syrah, ~~préférentiellement utilisés~~

~~pour élaborer des vins rosés,~~ **qui** côtoient des cépages français de renommée internationale implantés récemment tels que merlot, cabernet-sauvignon, et pinot **noir et caladoc** en rouge, chardonnay, sauvignon, viognier **et Alvarinho** en blanc, pour les plus importants.

**Cette diversité d'encépagement permet une parfaite adaptation aux conditions climatiques de l'IGP « Pays d'Oc », tout particulièrement dans la période de réchauffement climatique avérée au niveau régional.**

**La majeure partie des cépages méditerranéens sont utilisés préférentiellement pour élaborer des vins rosés, avec toutefois le cépage Carignan qui permet d'élaborer des vins rouges colorés à fort potentiel d'assemblage, notamment avec le cépage merlot.**

La production de Pays d'Oc est passée de 5.5 à 5.9 millions d'hectolitres entre 2009 et 2013. Les vins rouges qui représentaient 59 % des volumes sont passés à 52% (1,4 million d'hl de merlot et 872 000 hl de cabernet-sauvignon), alors que la représentativité des blancs et des rosés se développe : les vins rosés passent de 21% à 23% et les vins blancs, de 20 à 25% (dont 705.000 hl de chardonnay et 433.000 hl de sauvignon).

95 % de la production est commercialisée avec la mention d'un à plusieurs cépages, positionnant l'IGP « Pays d'Oc » comme le leader européen des vins de cépages.

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

L'IGP « Pays d'Oc » se décline dans une large gamme de produits. L'un des atouts des vins Pays d'Oc IGP est de présenter une gamme harmonieuse de cépages qualitatifs pour chaque catégorie : vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris.

A l'intérieur d'une zone géographique sous influence méditerranéenne, l'altitude ou la proximité de la mer et des étangs dessinent des typologies de vins bien distinctes.

Des vins de mono-cépages qui permettent de découvrir la spécificité de chaque cépage sous l'empreinte du territoire languedocien, généralement vifs, floraux, voire minéraux, pour les vins blancs, frais et légers pour les vins rosés et fruités pour les vins rouges. Une petite partie de cette production est déclinée en vins primeurs. C'est dans ce contexte qu'une gamme de vins mousseux de qualité s'est développée en vin de cépage et a pu être commercialisée sous l'empreinte du cépage dans les années 1990. Ces vins sont caractérisés par la fraîcheur et la finesse aromatique des cépages les plus adaptés du Pays d'Oc, principalement Chardonnay, Sauvignon, Pinot noir, Syrah, Viognier, Muscat à Petits Grains. L'utilisation de techniques de vinifications adaptées permet de préserver les qualités intrinsèques de ces cépages notamment leurs arômes primaires ainsi que leur vivacité. La structuration économique de ce secteur a permis au fil du temps, l'organisation d'unité d'élaboration de vins mousseux qui interviennent en prestataires de service (à façon).

Les très bonnes conditions de maturation de la région conduisent également à la recherche de vins complexes, avec notamment des vins blancs puissants, chaleureux et des vins rouges structurés avec des tanins doux, résultat des méthodes modernes de vinification ; Ces vins rouges de garde sont essentiellement des vins d'assemblage où chaque cépage apporte ses qualités.

Souvenir d'un passé ancien où le Languedoc produisait des vins généreux, seuls capables de se conserver et de se transporter, une petite production de vins surmûris (passerillage et/ou pourriture noble) est déclarée en IGP Pays d'Oc.

La règle spécifique de conditionnement dans les établissements situés dans la zone géographique et la zone de proximité immédiate qui figurent dans le cahier des charges pour les vins bénéficiant de la mention «sur lie » ont pour objectif de préserver les caractéristiques intrinsèques des vins, qui découlent

de l'interaction des caractéristiques du milieu naturel avec le savoir-faire de vinification et d'élevage que les opérateurs ont acquis pour développer les qualités organoleptiques de ces produits. Il s'agit de protéger au mieux les vins de toute oxydation, pour préserver les arômes fermentaires fortement volatils et le léger perlant de CO<sub>2</sub> qui déterminent leur expression aromatique et leur fraîcheur caractéristique. La limitation des distances de transport et le conditionnement minimisant les manipulations du produit, sont des moyens qui à l'usage, se sont avérés les plus efficaces pour réduire les contacts entre le vin et l'air, et permettre l'expression des arômes glycosidiques libérés au cours du vieillissement de ces vins. De plus, l'ensemble de cette petite production fait systématiquement l'objet de contrôles sur 100 % des lots lors de l'embouteillage.

La production de l'IGP Pays d'Oc est en 2013 de 5.9 millions d'hectolitres dont 2.75 millions d'hectolitres sont exportés.

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

Dans un contexte géographique très favorable à la viticulture, l'extraordinaire diversité des situations pédoclimatiques du Languedoc-Roussillon, qui s'étend des bords de la Méditerranée à plus de 400 mètres d'altitude, a permis l'implantation avec succès de très nombreux cépages prestigieux et assuré l'élaboration d'une large palette de produits de qualité.

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

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

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

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

Ce sont près de 2000 structures économiques, 200 caves coopératives, 1200 caves particulières, 65 négociants vinificateurs et plus de 450 négociants qui participent à la production et mise en marché de l'IGP Pays d'Oc.

Près de 115 000 hectares de vigne sont déclarés chaque année en Pays d'Oc sur 240 000 hectares en Languedoc-Roussillon.

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

Le succès de l'IGP Pays d'Oc repose sur une conviction commune et l'interactivité de ses producteurs et metteurs en marché. Leur adhésion aux vins de cépages de qualité a radicalement contribué à la restructuration du vignoble. La créativité des vignerons et œnologues a autant conquis les nouveaux consommateurs que les amateurs. Ils innovent dans les vins, les habillages et les packagings. En 28 ans, ils ont hissé la dénomination Pays d'Oc à la 1<sup>ère</sup> place européenne d'exportation de vin de cépages.

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

Pays d'Oc est actuellement présent dans 170 pays, dont près de 75 % des volumes en Europe du Nord, 9 % en Amérique du nord et 7 % en Chine.

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

Une opération de communication a lieu chaque semaine dont la moitié à l'étranger ; présent dans tous les grands salons mondiaux, Pays d'Oc est aussi très actif en France et dans sa région de production où chaque année de très nombreux touristes découvrent dans les caveaux des vignerons les vins et le vignoble et contribuent au développement de sa réputation.

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

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

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

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

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

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de Pays ».

## **CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES**

### **1. OBLIGATIONS DECLARATIVES**

#### **1.1 - Dispositions générales**

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

#### **1.2 - Dispositions spécifiques**

▪ Les vins souhaitant bénéficier de l'indication géographique protégée « Pays d'Oc » doivent être revendus avec la mention du millésime.

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

## **2. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER**

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

<b>DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total et critères spécifiques	Examen analytique
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les vins de cépages et les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de vins de raisins surmûris	Examen analytique

### **CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE**

L'autorité chargée du contrôle est ~~Qualité France SAS~~ **BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE**

Immeuble le Guillaumet - 60, avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DÉFENSE Cedex.

**BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE** ~~Qualité France SAS~~ est accrédité par le Cofrac au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.