

CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « ALPES DE HAUTE - PROVENCE »

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~~.

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence », initialement reconnue Vin de Pays des Alpes-de-Haute-Provence par le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits - couleurs – types de produits – normes analytiques spécifiques

3.1 – Types de produits – couleurs

L'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » est réservée :

- aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs,

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée :

- aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs,

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

3.2 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

En raison d'un ensoleillement exceptionnel (environ 300 jours par an), et d'une amplitude importante, caractéristique de ce territoire, entre les températures diurnes et nocturnes en période estivale, on observe une bonne acidité structurale des vins qui y sont produits :

- les blancs sont généralement explosifs au niveau aromatique et frais en bouche,
- les rosés sont très fruités,
- les rouges peuvent être ronds et gouleyants, mais savent, en fonction du processus de vinification adapté mis en œuvre, démontrer une bonne structure, voire un beau potentiel de moyenne garde.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 – Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Alpes-de-Haute-Provence » sont réalisées dans le département des Alpes-de-Haute-Provence ».

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » est constituée par les arrondissements suivants, limitrophes de la zone géographique (département des Alpes-de-Haute-Provence) :

- à l'est, en limite avec le département des Alpes Maritimes : arrondissements de Grasse et de Nice,
- au sud, en limite avec le département du Var : arrondissements de Brignoles et de Draguignan,
- au sud-ouest, en limite avec le département des Bouches du Rhône : arrondissement d'Aix en Provence,
- à l'ouest, en limite avec le département de Vaucluse : arrondissements d'Apt et de Carpentras,
- au nord-ouest, en limite avec le département de la Drôme : arrondissement de Nyons,
- au nord, en limite avec le département des Hautes Alpes : arrondissements de Gap et de Briançon.

5 – Encépagement

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à l'arrêté du 20 février 2009.~~

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante:

aligoté B, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aubun N, auxerrois B, biancu gentile B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, counoise N, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris

G, grolleau N, gros manseng B, jurançon blanc B, jurançon noir N, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meunier, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, mourvaison N, mourvèdre N, müller-thurgau B, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hamburg N, muscat ottonel B, négrette N, nielluccio N, pascal B, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, rivairenc gris G, rosé du var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, semillon B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulie N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, valdiquié N, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement et entrée en production

6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » ne peut être accordé aux vins provenant de superficies 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.

6.2 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les volumes pris en compte pour le calcul de ce rendement s'entendent après séparation des bourbes et des lies.

Les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quotité maximum définie pour les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés, fait perdre le droit à la possibilité de revendication au titre de l'IGP en cause pour les vins déclarés à la récolte.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Le département des Alpes-de-Haute-Provence, au relief très tourmenté, présente une gamme complète de paysages et de climats, du type provençal au type alpin, s'étagant de la vallée de la Durance (sillon durancien) et des plateaux du sud, secs et ensoleillés, jusqu'à la haute montagne des massifs de l'Ubaye. Protégé, au nord, des vents froids et violents par le massif alpin, et bénéficiant, par effet de foehn, d'une ventilation douce venant du sud, ce département

est un des moins ventés en Provence.

Les sols sont d'une grande diversité (mollasses sableuses, calcaires gréseux, sols argilo limoneux, poudingue calcaire et caillouteux, ...) et naturellement bien drainés.

Dans ce contexte certes montagneux, l'agriculture demeure une ressource importante (céréales, arboriculture) avec des productions spécifiques de qualité (élevage ovin, lavande, lavandin, miel, truffes et vins). La vigne tient sa place, installée sur les versants ensoleillés (adrets) des vallées ou en plaine dans le sillon durancien. Déjà, au Moyen Âge, la culture de la vigne s'y était développée sous l'impulsion des Templiers puis des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem.

7.2 – Spécificité du produit

Les vins rouges sont principalement issus, en assemblage, des cépages Grenache N, Syrah N, Cinsault N. Mais les vins de cépage se développent avec une déclinaison majoritairement portée sur les Cabernet Sauvignon N, Merlot N, Syrah N et Pinot N.

Les vins rosés, obtenus par saignée ou, de plus en plus souvent, par pressurage direct, sont essentiellement tirés des cépages Cinsault N et Syrah N. La tendance à travailler des jus très pâles (pressurage direct) est une orientation technique observée, confirmant l'ancrage de cette production rosé locale dans le style des vins « rosés » de Provence, région à laquelle est pleinement rattaché le département.

Malgré l'introduction de cépages blancs réputés (Viognier, Chardonnay et Sauvignon), qui ont confirmé sur ces terroirs de forts jolis profils aromatiques, ce sont encore les vins rouges et rosés qui constituent l'essentiel de la production (environ 15000 hl dont 85 % en rouge ou rosé).

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

Avec un climat méditerranéen sous influence alpine à la ventosité douce, une période estivale souvent marquée par la sécheresse, et un vignoble implanté majoritairement en coteaux, tous les ingrédients sont réunis pour optimiser la cinétique de maturation des baies. Les amplitudes thermiques marquées (diurne-nocturne), constatées dans la zone, contribuent à la synthèse des anthocyanes et favorisent la constitution des précurseurs d'arômes. Elles préservent l'acidité naturelle des baies nécessaire pour préserver la fraîcheur des vins. Ces rouges se distinguent par leur richesse anthocyanique, la finesse de leur structure tannique et se marient à la perfection aux produits locaux, comme le fromage de Banon ou l'agneau de Sisteron. Les rosés sont friands et agréablement acidulés. Avec les blancs, de plus en plus déclinés en cépages (Viognier, Chardonnay, Sauvignon, Muscat à Petits grains et plus récemment, Aligoté), les profils aromatiques se combinent plaisamment avec une fraîcheur bien caractéristique en Provence.

8 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

2 – 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	documentaire
Rendement	documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est **CERTIPAQ**, 44 rue La Quintinie - 75015 PARIS

Tél : 01.45.30.92 92 - Fax : 01 45 30 92 93

CERTIPAQ 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 CERTIPAQ, 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.

Annexe

	Minimum	Maximum
TAV acquis	9 % vol.	
TAV total		15 % vol. Par dérogation pour les vins non enrichis des zones viticoles C la limite maximale est portée à 20 % vol.
Acidité totale exprimée en acide tartrique (ou en meq/l)	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄ (ou en meq/l)		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Vins ayant une teneur en sucres (exprimée en : glucose+fructose) inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucres (exprimée en : glucose+fructose) égale ou supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l