

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « COTEAUX DE L'AUXOIS »

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 « Coteaux de l'Auxois », initialement reconnue vin de pays des coteaux de l'Auxois par le décret du 25 octobre 1996, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » 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 « Coteaux de l'Auxois » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Couleur et type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » est réservée aux vins tranquilles, **vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris** rouges, rosés, blancs.

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » ayant un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 % vol. et 20 % vol., et une teneur en sucre (glucose + fructose) supérieure ou égale à 45 g/l présentent une teneur en acidité volatile maximale de 1,20 g/l (24,48 meq).

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de Côte d'Or : Montbard, Semur-en-Auxois, Vitteaux, Venarey-les-Laumes, Précy-sous-Thil, Pouilly-en-Auxois, Arnay-le-Duc, Bligny-sur-Ouche.

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 « Coteaux de l'Auxois » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique :

Pour le département de la Côte d'Or : Beaune, Dijon, Montbard

Pour le département de la Saône et Loire : Autun

Pour le département de l'Yonne : Avallon

5 – Encépagement

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « nom de l'IGP » 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 « Coteaux de l'Auxois » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- **pour les vins rouges : César N, Gamaret N, Gamay N, merlot N, pinot noir N**
- **pour les vins rosés : César N, Gamaret N, Gamay N, merlot N, meunier N, pinot gris G, pinot noir N, sauvignon gris G**
- **pour les vins blancs : aligoté B, auxerrois B, César R, chardonnay B, chasselas B, chenin B, gamay N, gamaret N, melon B, merlot N, meunier N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, vioqnier B.**

6– Rendement et entrée en production

6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » 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 « Coteaux de l'Auxois » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ce rendement maximum de production.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de l'Auxois » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 40 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 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quantité 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

La région Auxois présente une configuration déterminée par trois grands aspects:

- Le bas Auxois, axe Sud-Ouest, allant du Serein à la Brenne, limité à l'Ouest par la vallée du Serein, correspondant à la partie haute de l'Armançon,
- La plaine verte qui voit son horizon limité à l'Ouest par les monts du Morvan et à l'Est par une série de buttes émergeant de la plaine,
- Les montagnes du Haut-Auxois, découpées de vallées profondes par la Brenne, l'Ozerain et l'Oze. C'est une succession de vallées avec rivières, pâturages et bois. Les meilleures expositions sont celles de l'Est, du Sud-Est, du Sud et du Sud-Ouest.

Les nombreux cours d'eau qui sillonnent l'Auxois coulent au fond de vallées découpées dans des massifs calcaires aux contours arrondis et sinueux couronnés par des plateaux élevés de 150m à 200m au dessus des ruisseaux. C'est sur ces pentes que la vigne est cultivée.

La pluviométrie se caractérise par un minimum en Février Mars, suivi d'un maximum en Mai Juin d'une part, Octobre Novembre d'autre part. La période estivale est assez variable, suivie généralement par une phase de moindre pluviométrie en septembre et octobre idéale pour attendre les vendanges.

Les températures les plus basses se situent en Décembre Janvier et Février. Le débourrement de la vigne survient en Avril. Les températures de Mai et Juin facilitent la floraison, suivies de plus fortes chaleurs en Juillet Août. La précocité de la véraison et de la maturation sont de précieux facteurs de réussite. Le mois de septembre est généralement beau avant une rechute des températures fin octobre permettant de repousser la date des vendanges le plus tard possible.

Sur le plan géologique, on peut dire que toutes les vignes reposent sur des sols du lias moyen et supérieur. Les marnes du lias étant très répandues. Les vignes sont souvent plantées en haut de coteaux au pied de falaises calcaires qui ont laissé des éboulis présent à environ un mètre de profondeurs voir même en surface; permettant à la vigne de s'enraciner profondément.

7.2 – Spécificité du produit

Quelques résultats récents sur la construction historique des terroirs de Bourgogne montrent que l'implantation des célèbres coteaux de la côte datent des ans 800-900 puis durant le Moyen Age. De même dans l'Auxois, où ils se sont ensuite développés avec l'implantation des abbayes célèbres de Flavigny, Fontenay et Moutier Saint Jean.

La réputation des vins de l'Auxois sera grande au XVIII^e siècle, en particulier grâce aux écrits de l'Abée Courtepée (historien). Les cépages Bourguignons y sont présents (Pinot Noir, Chardonnay) ainsi que le Melon que l'on retrouve tout proche à Vézelay dans l'Yonne.

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

Les caractéristiques historiques et géologiques de cette zone géographique de Bourgogne située à mi chemin entre la côte Bourguignonne et le Chablisien; tout proche du Chatillonnais et du Vézélien; ont permis ces vingt dernières années de faire renaître et développer plusieurs domaines viticoles.

La vigne à toujours eu sa place dans le paysage de l'Auxois. Elle participe à la biodiversité mais également apporte une richesse économique et culturelle qui a marqué tous les villages (architecture, traditions...). L'ouverture prochaine du muséoparc d'Alesia (Conseil Général de la Côte d'Or) mettra en valeur des coutumes et habitudes de vie dont le vin faisait partie.

Les vins de l'Auxois alliant de tous temps des cépages nobles sur un terroir géologiques précis et une antériorité historiques notoire, satisfont avec le développement qualitatif des produits, l'exigence du signe d'IGP Coteaux de l'Auxois.

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	contrôle documentaire
Rendement	contrôle 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 – AUTORITES CHARGES DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon - BP 266 - 21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50 - Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com

S.A.S. ICONE Bourgogne 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 S.A.S. ICONE Bourgogne, 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.

Pour mémoire : LIMITES COMMUNAUTAIRES DES NORMES ANALYTIQUES

1. Vins tranquilles

	Min	Max
TAV acquis	Zone B : 8,5 % vol. Zone C : 9 % vol.	
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis des zones C et les vins blancs IGP non enrichis « Vin de pays de Franche-Comté » et « Vin de pays du Val de Loire » de la zone B.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄		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 sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l
		Vins blancs ¹ ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l

2. Vins mousseux de qualité

	Min	Max
TAV acquis	10 % vol.	
TAV total	Vin de base : 9 % vol.	
Acidité totale	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		185 mg/l
Acidité volatile exprimée en		Vins rouges : 0,98 g/l (20

¹ IGP Franche-Comté, Coteaux de l'Auxois, Saône-et-Loire, Coteaux de l'Ardèche, Collines rhodaniennes, Comté Tolosan, Côtes de Gascogne, Gers, Lot, Côtes du Tarn, Corrèze, Île de Beauté, Pays d'Oc, Côtes de Thau, Coteaux de Murviel, Val de Loire, Méditerranée, Comtés rhodaniens, Côtes de Thongue, Côte Vermeille + Agenais, Allobrogie, Landes, Terroirs landais, Var.

en H ₂ SO ₄		meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	3,5 bars	

3. Vins de raisins surmûris (obligatoirement obtenus sans aucun enrichissement)

	Min	Max
TAV acquis	12 % vol.	
TAV total	15 % vol.	
TAV naturel	15 % vol.	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l Vins blancs ² ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)

² IGP Franche-Comté, Coteaux de l'Auxois, Saône-et-Loire, Coteaux de l'Ardèche, Collines rhodaniennes, Comté Tolosan, Côtes de Gascogne, Gers, Lot, Côtes du Tarn, Corrèze, île de Beauté, Pays d'Oc, Côtes de Thau, Coteaux de Murviel, Val de Loire, Méditerranée, Comtés rhodaniens, Côtes de Thongue, Côte Vermeille+ Agenais, Allobrogie, Landes, Terroirs landais, Var.