

Cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée **Île-de-France**

Chapitre 1 : Dénomination et conditions de production

1 Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « **Île-de-France** » les vins répondant aux dispositions particulières fixées dans le présent cahier des charges.

2 Mentions et unités géographiques complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Île-de-France » peut être complétée par les mentions « **primeur** » ou « **nouveau** », « **sur lie** ».

L'indication géographique protégée « Île-de-France » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges :

- « Coteaux de Suresnes-Mont-Valérien » ;
- « Coteaux de Blunay » ;
- « Les Coteaux d'Acy » ;
- « Coteaux de Provins » ;
- « Paris ».

3 Description des produits

3.1 Types de produits

L'indication géographique protégée « Île-de-France » est réservée aux vins tranquilles rouges, rouges complétés de la mention « vermeil », rosés et blancs.

Les mentions « primeur », « nouveau » ou « sur lie » sont réservées aux vins tranquilles.

3.2 Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Île-de-France » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,0 % vol.

Les vins rouges, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Île-de-France » complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Les Coteaux d'Acy », caractérisée par une intensité colorante modifiée (ICM) minimum de 2,5 et maximum de 4, peuvent comporter la mention « vermeil ».

3.3 Caractéristiques organoleptiques

Les vins tranquilles **rouges**, aux nuances le plus souvent rouge cerise à vermeil, présentent une dominante d'arômes primaires fruités plus ou moins marqués selon les cépages, une légère acidité et des notes fumées discrètes.

Les vins tranquilles **blancs** et **rosés** présentent une dominante d'arômes primaires floraux et fruités plus ou moins marqués selon les cépages, une vivacité et une minéralité sensibles et équilibrées. Les vins blancs présentent le plus souvent des nuances jaune pâle à reflets verts évoluant parfois vers une teinte plus dorée après un an d'élevage. Les vins rosés offrent des nuances le plus souvent rose-saumon.

Les vins rouges complétés de la mention « **vermeil** » proviennent exclusivement des cépages Pinot noir et Meunier. Ils présentent des arômes de petits fruits rouges et de cerise, une acidité rafraîchissante et une couleur vermeil.

4 Zone géographique de réalisation des différentes opérations

4.1 Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Île-de-France » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes des départements de l'Aisne, de l'Eure, de l'Eure-et-Loire, de l'Oise, de Paris, de Seine-et-Marne, des Yvelines, de l'Essonne, des Hauts-de-Seine, de Seine-Saint-Denis, du Val d'Oise.

Aisne :

Acy, Aizy-Jouy, Ambrief, Augy, , Beaurieux, Belleu, Berzy-le-Sec, Bièvres, Billy-sur-Aisne, Bouconville-Vauclair, Bourg-et-Comin, Braine, Brenelle, Bruyères-et-Montbérault, Buzancy, Celles-sur-Aisne, Cerny-en-Laonnois, Cerseuil, Chacrise, Chassemy, Chaudardes, Chaudun, Chérêt, Chermizy-Ailles, Ciry-Salsogne, Condé-sur-Aisne, Corbeny, Courcelles-sur-Vesle, Courmelles, Couvrelles, Craonne, Craonnelle, Cuiry-Housse, Cuiry-lès-Chaudardes, Cuissy-et-Geny, Cys-la-Commune, Dhuizel, Dommiers, Droizy, Fontenoy, Jumigny, Laon, Lesges, Limé, Septvallons (Les), Maast-et-Violaine, Maizy, Martigny-Courpierre, Mercin-et-Vaux, Missy-aux-Bois, Monthenault, Moulins, Moussy-Verneuil, Muret-et-Crouettes, Nampteuil-sous-Muret, Neuville-sur-Ailette, Novron-Vingré, Noyant-et-Aconin, Oeuilly, Orgeval, Oulches-la-Vallée-Foulon, Paars, Paissy, Pargnan, Pernant, Ploisy, Pont-Arcy, Pontavert, Presles-et-Boves, , Rozières-sur-Crise, Saconin-et-Breuil, Saint-Christophe-à-Berry, Saint-Mard, Septmonts, Serches, Sermoise, Serval, Soissons, Soupir, , Vailly-sur-Aisne, Vasseny, Vassogne, Vauxbuin, Vauxtin, Vendresse-Beaulne, Viel-Arcy, Vierzy, Villemontoire, Vorges.

Eure :

Ivry-la-Bataille.

Eure-et-Loir :

Abondant, Anet, Aunay-sous-Auneau, Auneau-Bleury-Saint-Symphorien, Bailleau-Armenonville, Boncourt, Bû, Cherisy, Dreux, Droue-sur-Drouette, Ecosnes, Epernon, Gallardon, Gas, Hanches, Houx, Levainville, Maintenon, Mézières-en-Drouais, Montreuil, Rouvres, Saint-Martin-de-Nigelles, Saussay, Sorel-Moussel, Vernouillet, Villiers-le-Morhier, Ymeray.

Oise :

Allonne, Angy, Aux Marais, Bailleul-sur-Thérain, Beauvais, Buicourt, Bury, Clairoix, Cuy, , Escames, Evricourt, Fontenay-Torcy, Frocourt, Gerberoy, Goincourt, Gouvieux, Hannaches, Hécourt, Hermes, Hondainville, Lachapelle-sous-Gerberoy, Lagny, Larbroye, Mello, Montataire, Passel, Rousseloy, Saint-Félix, Saint-Germer-de-Fly, Saint-Martin-le-Nœud, Saint-Pierre-es-Champs, Saint-Quentin-des-Prés, Saint-Vaast-lès-Mello, Songeons, Sully, Suzoy, Talmontiers, Thury-sous-Clermont, Ville, Villers-sur-Auchy, Wambez.

Paris :

Paris

Seine-et-Marne :

Blennes, Boissy-le-Châtel, Bouleurs, La Celle-sur-Morin, Chalautre-la-Petite, Chalmaison, Chevry-en-Sereine, Couilly-Pont-aux-Dames, Coulommès, Coulommiers, Crécy-la-Chapelle, Dammartin-sur-Tigeaux, Diant, Dormelles, Flagy, La Genevraye, Gouaix, Guérard, Hermé, Jutigny, Léchelle, Longueville, Lorrez-le-Bocage-Préaux, Melz-sur-Seine, Moret-Loing-et-Orvanne, Mouroux, Nanteau-sur-Lunain, Nonville, Paley, Paroy, Poigny, Pommeuse, Provins, Quincy-Voisins, Rouilly, Saint-Ange-le-Viel, Saint-Brice, Sainte-Colombe, Saint-Fargeau-Ponthierry, Saint-Germain-sur-Morin, Saint-Loup-de-Naud, Savins, Soisy-Bouy, Sourdun, Thénisy, Thoury-Férottes, Tigeaux, Treuzy-Levelay, Vaux-sur-Lunain, Villecerf, Villemaréchal, Villemer, Villiers-sur-Morin, Voulangis, Voulx.

Yvelines :

Ablis, Brueil-en-Vexin, Emancé, Evécquemont, Gaillon-sur-Montcient, Gazeran, Hardricourt, Jambville, Lainville-en-Vexin, Meulan-en-Yvelines, Montalet-le-Bois, Oinville-sur-Montcient, Orphin, Orsonville, Poissy, Prunay-en-Yvelines, Sailly, Saint-Hilarion, Tessancourt-sur-Aubette.

Essonne :

Soisy-sur-Ecole.

Hauts-de-Seine :

Issy-les-Moulineaux, Rueil-Malmaison, Suresnes.

Seine-Saint-Denis :

Aulnay-sous-Bois, Epinay-sur-Seine, Montreuil, Rosny-sous-Bois, Villepinte.

Val d'Oise :

Argenteuil, Aavernes, Berville, Bessancourt, Chars, Condécourt, Frémainville, Frépillon, Gadancourt, Guiry-en-Vexin, Haravilliers, Le Heaulme, Longuesse, Mériel, Méry-sur-Oise, Neuilly-en-Vexin, Sagy, Sannois, Seraincourt, Taverny, Théméricourt, Vigny, Villiers-Adam.

Pour les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Île-de-France » complétée d'une des unités géographiques plus petites mentionnées au titre 2, la récolte des raisins provient du territoire des communes suivantes :

- pour « Coteaux de Suresnes-Mont-Valérien », de la commune de Suresnes (Hauts-de-Seine, 92) ;
- pour « Coteaux de Blunay », de la commune de Melz-sur-Seine (Seine-et-Marne, 77) ;
- pour « Les Coteaux d'Acy » de la commune d'Acy (Aisne, 02)
- pour « Coteaux de Provins » de la commune de Provins (Seine-et-Marne, 77) ;
- pour « Paris », de la commune de Paris.

4.2 Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate est définie par dérogation à la zone géographique pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Île-de-France ». Elle est constituée par les communes limitrophes suivantes, dans les départements de l'Aisne, des Ardennes, de l'Eure, de l'Eure-et-Loir, de l'Oise, de Seine-et-Marne, des Yvelines, de la Somme, de l'Essonne, des Hauts-de-Seine, de Seine-Saint-Denis, du Val de Marne, du Val d'Oise :

Aisne :

Canton de Château-Thierry :

Belleau, Brécy, Coincy, Grisolles, Rocourt-Saint-Martin, Villeneuve-sur-Fère.

Canton de Chauny :

Toutes les communes sauf Beaumont-en-Beine.

Canton d'Essômes-sur-Marne :

Veully-la-Poterie.

Canton de Fère-en-Tardenois :

Allemant, Bazoches-sur-Vesles, Braye, Bruyères-sur-Fère, Bruys, Bucy-le-Long, Chavignon, Chavonne, Chéry-Chartreuve, Chivres-Val, Clamecy, Fère-en-Tardenois, Filain, Fresnes-en-Tardenois, Jouaignes, Laffaux, Lhuys, Loupeigne, Mareuil-en-Dôle, Margival, Missy-sur-Aisne, Monampteuil, Mont-Notre-Dame, Nanteuil-la-Fosse, Nanteuil-Notre-Dame, Neuville-sur-Margival, Ostel, Pargny-Filain, Quincy-sous-le-Mont, Sancy-les-Cheminots, Saponay, Sergy, Seringes-et-Nesles, Tannières, Terny-Sorny, Vaudesson, Villers-sur-Fère, Vuillery.

Canton de Guignicourt :

Aizelles, Amifontaine, Aubigny-en-Laonnois, Berrieux, Bertricourt, Braye-en-Laonnois, Chevreigny, Coucy-lès-Eppes, Courtrizy-et-Fussigny, Evergnicourt, Gizey, Goudelancourt-lès-Berrieux, Guignicourt, Juvincourt-et-Damary, Liesse-Notre-Dame, Lor, La Malmaison, Marchais, Mauregny-en-Haye, Menneville, Missy-lès-Pierrepont, Montaigu, Neufchâtel-sur-Aisne, Nizy-le-Comte, Pancy-Courtecon, Pignicourt, Poyart-et-Vaurseine, Prouvais, Provisieux-et-Plesnoy, Sainte-Croix, Saint-Erme-Outre-et-Ramecourt, Saint-Thomas, La Selve, Sissonne, Trucy, Variscourt, La Ville-aux-Bois-lès-Pontavert.

Canton de Laon-1 :

Toutes les communes sauf Cessières, Faucoucourt, Suzy.

Canton de Laon-2 :

Toutes les communes sauf Bièvres, Bruyères-et-Montbérault, Cerny-en-Laonnois, Chérêt, Martigny-Courpierre, Monthenault, Orgeval, Vorges.

Canton de Marle :

Barenton-Bugny, Barenton-Cel, Barenton-sur-Serre, Chéry-lès-Pouilly, Froidmont-Cohartille, Grandlup-et-Fay, Monceau-le-Waast, Pierrepont, Pouilly-sur-Serre, Verneuill-sur-Serre.

Canton de Ribemont :

Flavy-le-Martel.

Soissons-1 :

Toutes les communes.

Canton de Tergnier :

Brie, Fourdrain, Liez, Mennessis.

Canton de Vic-sur-Aisne :

Toutes les communes sauf Dommiers, Fontenoy, Nouvron-Vingré, Pernant, Saconin-et-Breuil, Saint-Christophe-à-Berry.

Canton de Villers-Cotterêts :

Toutes les communes sauf Ambrief, Buzancy, Chacrise, Chaudun, Cuiry-Housse, Droizy, Maast-et-Violaine, Muret-et-Crouettes, Namphteuil-sous-Muret, Rozières-sur-Crise, Viery, Villemontoire.

Ardennes :

Brienne-sur-Aisne.

Eure :

Bueil, Breuilpont, Croth, Ezy-sur-Eure, Garennes-sur-Eure, Louye, Marcilly-sur-Eure, Merey, Mesnil-sur-l'Estrée, Muzy, Neuilly, Saint-Georges-Motel, Saint-Germain-sur-Avre, Villiers-en-Désœuvre.

Eure-et-Loire :

Allainville, Berchères-sur-Vesgre, Le Boullay-Mivoye, Le Boullay-Thierry, Boutigny-Prouais, Bréchamps, Broué, La Chapelle-Forainvilliers, Charpont, Chaudon, La Chaussée-d'Ivry, Coulombs, Croisilles, Ecluzelles, Faverolles, Garancières-en-Beauce, Garancières-en-Drouais, Garnay, Germainville, Gilles, Goussainville, Guainville, Havelu, Lormaye, Louvilliers-en-Drouais, Luray, Marchezais, Marville-Moutiers-Brûlé, Le Mesnil-Simon, Néron, Nogent-le-Roi, Ormoy, Ouerre, Oulins, Pierres, Les Pinthières, Sainte-Gemme-Moronval, Saint-Laurent-la-Gâtine, Saint-Lubin-de-la-Haye, Saint-Lubin-des-Joncherets, Saint-Lucien, Saint-Ouen-Marchefroy, Saint-Rémy-sur-Avre, Sainville, Senantes, Serville, Vert-en-Drouais, Villemeux-sur-Eure.

Oise :

Toutes les communes sauf Allonne, Angy, Aux Marais, Bailleul-sur-Thérain, Beauvais, Buicourt, Bury, Clairoix, Cuy, Dives, Escames, Evricourt, Fontenay-Torcy, Frocourt, Gerberoy, Goincourt, Gouvieux, Hannaches, Hécourt, Hermes, Hondainville, Lachapelle-sous-Gerberoy, Lagny, Larbroye, Mello, Montataire, Noyon, Passel, Rousseloy, Saint-Félix, Saint-Germer-de-Fly, Saint-Martin-le-Nœud, Saint-Pierre-es-Champs, Saint-Quentin-des-Prés, Saint-Vaast-lès-Mello, Senantes, Songeons, Sully, Suzoy, Talmontiers, Thury-sous-Clermont, Ville, Villers-sur-Auchy, Wambez.

Seine-et-Marne :

Toutes les communes sauf Bassevelles, Blennes, Boissy-le-Châtel, Bouleurs, Bussières, La Celle-sur-Morin, Chalautre-la-Petite, Chalmaison, Chevry-en-Seraine, Citry, Couilly-Pont-aux-Dames, Coulommes, Coulommiers, Crécy-la-Chapelle, Dammartin-sur-Tigeaux, Diant, Dhuisy, Dormelles, Flagy, La Genevraye, Gouaix, Guérard, Hermé, Hondevilliers, Jouarre, Jutigny, Léchelle, Longueville, Lorrez-le-Bocage-Préaux,

Luzancy, Méry-sur-Marne, Melz-sur-Seine, Moret-Loing-et-Orvanne, Mouroux, Nanteau-sur-Lunain, Nanteuil-sur-Marne, Nonville, Paley, Paroy, Poigny, Pommeuse, Provins, Quincy-Voisins, Reuil-en-Brie, Rouilly, Saâcy-sur-Marne, Saint-Ange-le-Viel, Saint-Brice, Sainte-Aulde, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Maurin, Saint-Fargeau-Ponthierry, Saint-Germain-sur-Morin, Saint-Loup-de-Naud, Savins, Soisy-Bouy, Sourdon, Thénisy, Thoury-Férottes, Tigeaux, Treuzy-Levelay, Vaux-sur-Lunain, Verdelot, Villecerf, Villemaréchal, Villemer, Villiers-sur-Morin, Voulangis, Voulx.

Yvelines :

Toutes les communes sauf Ablis, Brueil-en-Vexin, Emancé, Evécquemont, Gaillon-sur-Montcient, Gazeran, Hardricourt, Jambville, Lainville-en-Vexin, Meulan-en-Yvelines, Montalet-le-Bois, Oinville-sur-Montcient, Orphin, Orsonville, Poissy, Prunay-en-Yvelines, Sailly, Saint-Hilarion, Tessancourt-sur-Aubette.

Somme :

Breuil, Buverchy, Le Cardonnois, Esmery-Hallon, Grécourt, Hombleux.

Essonne :

Toutes les communes sauf Soisy-sur-Ecole.

Hauts-de-Seine :

Toutes les communes sauf Issy-les-Moulineaux, Rueil-Malmaison, Suresnes.

Seine-Saint-Denis :

Toutes les communes sauf Aulnay-sous-Bois, Epinay-sur-Seine, Montreuil, Rosny-sous-Bois, Villepinte.

Val de Marne :

Toutes les communes.

Val d'Oise :

Toutes les communes sauf Argenteuil, Aavernes, Berville, Bessancourt, Chars, Condécourt, Frémainville, Frépillon, Gadancourt, Guiry-en-Vexin, Haravilliers, Le Heaulme, Longuesse, Mériel, Méry-sur-Oise, Neuilly-en-Vexin, Sagy, Sannois, Seraincourt, Taverny, Théméricourt, Vigny, Villiers-Adam.

5 Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Île-de-France », complétée ou non par le nom d'une unité géographique plus petite visée au titre 2, sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

Aligoté B, Aranel B, Arbane B, Arriloba B, Aubin B, Aubin vert B, Auxerrois B, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chenin B, Goldriesling B, Gringet B, Knipperlé B, Lilliorila B, Melon B, Meslier Saint-François B, Müller-Thurgau B, Muscat cendré B, Muscat Ottonel B, Ondenc B, Orbois B, Petit Meslier B, Pinot blanc B, Précoce Bousquet B, Précoce de Malingre B, Rayon d'or B, Riesling B, Romorantin B, Roublot B, Sacy B, Saint-Côme B, Sauvignon B, Savagnin blanc B, Seyval B, Sylvaner B, Viognier B, Pinot gris G, Sauvignon gris G, Sauvignon gris G, Abouriou N, Cabernet franc N, Cabernet Sauvignon N, Castets N, César N, Chambourcin N, Chenanson N, Cinsault N, Egiodola N, Gamaret N, Gamay de Chaudenay N, Gamay Fréaux N, Gamay N, Grenache N, Grolleau N, Joubertin N, Landal N, Léon Millot N, Maréchal Foch N, Merlot N,

Meunier N, Noir Fleurien N, Oberlin noir N, Pinot noir N, Portan N, Segalin N, Semebat N, Syrah N, Tressot N, Villard noir N, Chasselas rose Rs, Gewurztraminer Rs, Muscat petits grains roses Rs, Savagnin rose Rs, Velteliner rouge précoce Rs.

6 Rendement et entrée en production

6.1 Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Île-de-France » complétée ou non par le nom d'une unité géographique plus petite sont produits dans la limite d'un rendement maximum de production à l'hectare de 100 hectolitres.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et les vins destinés à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

6.2 Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Île-de-France » ne peut être accordé aux vins provenant de superficies de jeunes vignes qu'à partir de la troisième feuille.

7 Transformation, conditionnement, stockage

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Île-de-France » respectent les dispositions suivantes.

L'indication géographique protégée « Île-de-France » peut-être complétée par la mention d'un seul **cépage** à condition que le vin revendiqué avec le nom du cépage en soit issu à 85% minimum.

Les **vins rouges** portant la mention « **primeur** » ou « **nouveau** » peuvent contenir tout ou partie de leur teneur initiale en **acide malique**.

Les vins bénéficiant de l'IGP « Île-de-France » complétée par la mention « **sur lie** » font l'objet d'un élevage sur **lies fines** de vinification.

La mise en bouteille des vins bénéficiant de l'IGP « Île-de-France » complétée par la mention « **sur lie** » ne peut s'effectuer qu'après le 21 mars suivant la récolte.

8 Lien avec la zone géographique

8.1 Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'IGP « Île-de-France » se situe dans le bassin parisien et est traversée en son milieu par la vallée de la Seine. Elle s'étend sur de vastes plateaux sédimentaires tertiaires en piles d'assiettes, entaillés de vallées alluviales. D'une structure homogène, ceux-ci constituent un ensemble de plates-formes calcaires, recouvertes d'une couche de limon. L'alternance de strates de roches dures (calcaire, craie, meulière du Lutétien) et de roches meubles (argile à silex, sables, marnes) a engendré une érosion variable selon leur résistance, qui explique la saillie de buttes calcaires et le creusement de vallées. Le substrat est à dominante argilo-calcaire avec çà et là une présence de sable et de limon et des pH voisins de 6,5. Le relief est peu prononcé. Deux points hauts : Haravilliers à 218 m (Val d'Oise) et le Mont Pagnotte à 221 m en forêt d'Halatte (Oise). Deux points bas : Port-Villez à 11 m (Yvelines) et l'Hôtel de Ville de Paris à 33 m (Paris). L'altitude moyenne de l'aire géographique est voisine de 100 m.

Le climat est de type océanique frais avec une très légère influence continentale vers l'Est. Les précipitations annuelles de l'ordre de 700 mm sont harmonieusement réparties dans l'année. L'apport pluviométrique moyen pendant la saison de végétation entre avril à septembre est conséquent.

Les températures moyennes annuelles s'élèvent de 3,4 à 18,7 °C. Le nombre moyen annuel de jours de gelées varie de 25 à 52 jours entre le centre urbanisé et la périphérie rurale de la zone (du Drouais au Soissonnais en diagonale). Des gelées de printemps se produisent parfois au mois de mai et en début juin. Le mois d'octobre est généralement peu humide et ensoleillé. L'indice héliothermique de Huglin moyen est de 1760, très proche de celui des zones viticoles de même latitude situées à l'est, situant ainsi la zone géographique en zone climatique froide pour la culture de la vigne.

Les caractéristiques géologiques et climatiques qui influencent ce bassin de production, lui confèrent un caractère continu très homogène qui apparaît très clairement pendant la période de développement végétal des cépages sélectionnés.

La zone géographique se compose d'îlots de production à l'intérieur de l'aire historique francilienne qui comprend l'aire administrative plus le secteur de Dreux (Drouais) au sud-est sur les départements de l'Eure et de l'Eure-et-Loir, l'Oise et une partie de l'Aisne (Soissonnais et Laonnois) à l'exclusion du secteur de Château-Thierry (Champagne historique).

Pour les unités géographiques plus petites, la spécificité locale est :

- Coteaux de Suresnes-Mont-Valérien : premier horizon de marnes fines, relief accentué en pente plein est, climat peu humide ;
- Coteaux de Blunay : sol peu profond sur cran en plaques fines très éclatées, pentes sud-est face à la Seine, climat peu humide et peu gélif ;
- Les Coteaux d'Acy : sol limono-sableux à sableux peu profond sur calcaire du Lutétien fissuré affleurant par endroit (cran), climat peu humide ;
- Coteaux de Provins : sol limono-argileux avec cran et présence d'argile plastique de Provins remontant à l'Éocène moyen, climat peu humide et peu gélif ;
- Paris : sous-sol de calcaire lutécien, climat plus chaud et quasiment pas gélif.

8.2 Spécificité des produits

Les vins produits dans la zone géographique héritent naturellement des caractéristiques géologiques et climatiques qui ont fait la notoriété des productions des siècles passés décrite par l'historien Marcel Lachiver et le géographe Roger Dion.

La production historique de ces vins est attestée sur la zone géographique à partir de l'an 300. Ils sont commercialisés pendant plus de 13 siècles sous le nom de « vins français » dans toute l'Europe du Nord. Ils sont d'abord consommés par les puissants, puis sont de plus en plus populaires. La superficie en production atteint son maximum à 52 000 ha en 1852 puis chute sous l'effet de la concurrence facilitée par les techniques de transport, de l'oïdium, du mildiou, du phylloxera, des guerres et de l'urbanisation. Le vignoble n'est jamais descendu en dessous de la centaine d'hectares et a retrouvé une vitalité à partir de 1960 pour répondre aux attentes des consommateurs souhaitant renouer avec un passé viticole.

Les vins tranquilles **rouges** présentent une dominante d'arômes primaires fruités plus ou moins marqués selon les cépages, une légère acidité et des notes fumées discrètes.

Les vins tranquilles **blancs** et **rosés** présentent une dominante d'arômes primaires floraux et fruités plus ou moins marqués selon les cépages, une vivacité et une minéralité sensibles et équilibrées.

Pour les unités géographiques plus petites, la spécificité locale est :

- Coteaux de Suresnes-Mont-Valérien : vins principalement blancs souvent présents sur les tables royales, particulièrement appréciés par Henri IV ; ces vins présentent des arômes floraux marqués avec une légère sucrosité résiduelle qui équilibre la vivacité en lien avec l'exposition au soleil du matin et la forte pente d'un sol au calcaire dominant ; l'altitude par rapport à la Seine épargne les vignes d'un excès d'humidité et l'éclaircissement facilite l'accumulation des sucres ;

- Coteaux de Blunay : vins ayant bénéficié de la proximité de la Seine pour atteindre Paris par voie fluviale ; ces vins présentent un degré d'alcool souvent plus élevé, des caractères fruités et fumés plus marqués en lien avec la faible profondeur des sols sur le substrat marneux, la proximité humide de la Seine, l'ensoleillement et la ventilation par l'exposition et les fortes pentes ;

- Les Coteaux d'Acy : vins ayant approvisionné les abbayes de Soissons et Saint-Denis, la table d'Henri IV et les Flandres ; ces vins présentent un degré d'alcool souvent plus élevé équilibrant bien leur minéralité, avec un caractère fruité plus marqué en lien avec les sols peu profonds bien drainants poussant les racines vers les lits du calcaire Lutétien ;

- Coteaux de Provins : vins ayant profité de la renommée des foires de Provins et des échanges commerciaux qui en résultaient ; ces vins présentent des notes florales prononcées sur les blancs et plus tanniques sur les rouges en lien avec la présence des argiles et le degré de maturité des pépins lié au climat local ;

- Paris : vins historiquement les premiers de l'aire géographique ; ces vins présentent des notes florales et fruitées bien prononcées sur les blancs, moins tanniques sur les rouges, et une acidité moindre.

8.3 Lien causal entre zone géographique et produits

Les conditions climatiques de l'aire de production de l'IGP « Île-de-France » créent dans les rangs de vigne un mésoclimat frais typique, caractérisé par une élévation lente de la température pendant la matinée, plus rapide l'après-midi et qui descend lentement la nuit sous 14 °C, surtout en période de maturation des raisins. Il en résulte, selon les cépages composant l'IGP, un développement harmonieux et spécifique de l'acidité, de la minéralité et des précurseurs d'arômes variétaux, renforcé par la nature des sols argilo-calcaires, et plus encore lorsque les sols ont un taux de sable significatif.

Les vins tranquilles **rouges** présentent une dominante d'arômes primaires fruités plus ou moins marqués selon les cépages, une légère acidité et des notes fumées discrètes en lien avec les substrats calcaires et la pluviométrie caractéristique de la zone géographique durant la période de maturation des baies.

Les vins tranquilles **blancs** et **rosés** présentent une dominante d'arômes primaires floraux et fruités plus ou moins marqués selon les cépages, une vivacité et une minéralité sensibles et équilibrées en lien avec la présence des sables et limons sur et dans le substrat calcaire des zones racinaires et la fraîcheur des nuits, qui fait la spécificité de la zone de production au printemps, de la véraison à la maturité.

L'IGP « Île-de-France » est fondée sur le lien entre les spécificités des vins et les caractéristiques de la zone géographique. Depuis les années soixante, la viticulture régionale se développe. Les fêtes locales organisées autour des vendanges, la participation à des actions pédagogiques, la mise en place d'une route des vins permet de développer la notoriété de ces vins auprès des parisiens et franciliens et plus encore, lors du Salon International de l'Agriculture.

9 Étiquetage

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Île-de-France » comporte, en haut du champ visuel principal, un bandeau identique pour tous les producteurs et tous les produits sur lequel figure le nom de l'IGP « Île-de-France », le logo IGP et la mention "Indication Géographique Protégée".

Sur l'étiquetage, l'emploi du nom d'un cépage, des mentions complémentaires des unités géographiques plus petites, ainsi que des mentions « primeur », « nouveau », « sur lie » et « vermeil », respecte les conditions définies dans le présent cahier des charges.

Chapitre 2 - Exigences nationales et communautaires

10 Obligations déclaratives

10.1 Dispositions générales

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

10.2 Dispositions spécifiques

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.

Pour bénéficier de l'indication géographique protégée « Île-de-France », la déclaration de revendication d'un vin est accompagnée d'une fiche d'identité du vin définie par l'ODG et des analyses œnologiques.

Un lot de vin déclassé fait l'objet d'une déclaration à l'ODG indiquant la destination lorsque le producteur s'en défait.

11 Principaux points à contrôler

Dispositions structurelles	Méthodes d'évaluation
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire et contrôle de terrain en cas d'anomalie
Zone de vinification et d'élaboration	Contrôle documentaire et contrôle de terrain en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle de terrain en cas d'anomalie
Rendement	Contrôle documentaire
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire

Dispositions liées au contrôle des produits	Méthodes d'évaluation
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, pH, sucres, AT, AV, SO2 total et libre, critères spécifiques)	Examen analytique sur vins en vrac ou conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Contrôle organoleptique sur vins en vrac ou sur vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits exportés	Contrôle organoleptique sur vins en vrac destinés à l'exportation

Chapitre 3 - Autorité chargée du contrôle

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par :

Bureau Veritas Certification
Immeuble « Le Guillaumet »
60 avenue du Général De Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Bureau Veritas Certification France est la filiale spécialisée de Bureau Veritas en France pour la certification des produits agricoles et alimentaires. Bureau Veritas Certification France est accrédité par le Cofrac au regard des critères définis par la norme NF EN ISO/CEI 17065.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par Bureau Veritas Certification, 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.