

CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « ARIEGE »

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 « Ariège », initialement reconnue vin de pays « de l'Ariège », par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

- **« Coteaux de la Lèze »**
- **« Coteaux du Plantaurel »**

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Ariège » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs, **et aux vins de raisins surmûris blancs.**

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins rouges, rosés et blancs, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol. pour les vins blancs et rosés et de 10.5 % vol. pour les vins rouges.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

- **12,24 meq/l (0,60 g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels,**
- **15,3 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique) pour les vins rouges, et les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels.**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

- **125 mg/l pour les vins rouges.**
- **150 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5g/l.**
- **175 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l.**

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges, lorsqu'ils sont jeunes, sont souples, gouleyants, caractérisés par une certaine fraîcheur et par des arômes fruités au nez et en bouche. Les vins de garde, issus de cuvées de plus haute expression, présentent des arômes plus complexes, avec des notes épicées, et une structure tannique puissante leur conférant une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés, sont particulièrement fruités et friands. Ils présentent une belle vivacité associée à du gras et du volume. Les vins blancs secs, sont caractérisés, au nez par des arômes floraux et fruités, avec souvent des notes minérales. Cette minéralité se retrouve plus nettement en bouche, associée à de la vivacité et à des arômes soutenus. Les vins blancs avec restes de sucre et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

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 protégée « Ariège » complétée ou non de la mention « Sud-Ouest » sont réalisées dans le département de l'Ariège.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » complétée du nom de l'unité géographique « Coteaux de la Lèze » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de l'Ariège : Le Fossat et Le Mas d'Azil.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » complétée du nom de l'unité géographique « Coteaux du Plantaurel » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de l'Ariège : Lavelanet, La Bastide de Sérou, Foix, Foix rural, Mirepoix, Pamiers Ouest et Varilhes.

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 « Ariège », **sans la mention des unités géographiques plus petites prévues au point 2**, est constituée **par les cantons de Auterive et Carbonne, situés dans le département de la Haute-Garonne et dans l'arrondissement de Muret, limitrophe de la zone géographique.**

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 blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : arrufiac B, camaralet de lasseube B, chardonnay B, chenin B, courbu B, gros manseng B, mauzac B, ondenc B, petit courbu B, petit manseng B, pinot gris B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B et vioignier B.

Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, fer N, gamay N, merlot N, petit verdot N, pinot noir N, syrah N, tannat N, tempranillo N.

6 – Rendement et entrée en production

6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Ariège » 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 « Ariège » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 65 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 35 hectolitres.

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 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 – Transformation

A l'exception des vins revendiquant les mentions «primeur» ou «nouveau», les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée «Ariège» doivent avoir terminé leur fermentation malolactique.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

Le département de l'Ariège se situe dans le sud-ouest de la France et s'étend de la bordure sud de la plaine toulousaine aux sommets des Pyrénées.

La montagne pyrénéenne couvre la moitié sud du département, jusqu'à la frontière espagnole. En remontant vers le nord, au-delà des collines sous-pyrénéennes caractérisées par une grande hétérogénéité géologique, le massif du Plantaurel, chaîne calcaire du Jurassique, d'altitude modérée, s'étend sur une bande étroite d'est en ouest sur toute la largeur du département. Ce massif est constitué de falaises calcaires dans sa partie haute formant un relief de « cuesta », sa base marneuse est plus douce. Au nord du Plantaurel, l'Ariège, coulant du Sud vers le Nord, a déposé des terrasses d'alluvions anciennes, formant un paysage de plaine très cultivée. De part et d'autre de cette plaine, on rencontre un paysage de collines correspondant aux coteaux molassiques argilo-calcaires tertiaires. Ils sont traversés à l'ouest par deux rivières, la Lèze et l'Arize. Les terres cultivées se mélangent aux prairies réservées à l'élevage.

Limité essentiellement par l'altitude, le vignoble ariégeois est implanté principalement sur les zones de plaines et de coteaux argilo-calcaires tertiaires, culminant à moins de 500 mètres d'altitude.

L'unité géographique plus petite « Coteaux de la Lèze » est réservée à 2 cantons situés de part et d'autre des deux rivières de la Lèze et de l'Arize. L'unité géographique plus petite « Coteaux du Plantaurel » est réservée à 7 cantons recouvrant les parties centrale et orientale du massif du Plantaurel.

Le climat est de type sub-méditerranéen, caractérisé par des hivers doux et des étés chauds et secs, avec un ensoleillement estival important. La pluviométrie annuelle moyenne est de 800 millimètres, avec un pic de pluviométrie au printemps. L'influence continentale augmente avec l'altitude.

8.2 – Spécificité du produit

L'implantation de la vigne sur le territoire du département de l'Ariège remonte à l'époque romaine. Néanmoins, c'est au moyen-âge que la culture de la vigne va se développer, et notamment grâce à l'influence monastique de l'abbaye de Saint-Antonin-de-Frédélas; Frédélas étant le nom de l'actuelle ville de Pamiers.

La rivière de l'Ariège est alors navigable à partir de Pamiers. Les vins sont embarqués au port du Jeu du Mail et sont acheminés jusqu'à Bordeaux où ils sont exportés jusqu'en Angleterre. En 1285, les consuls de Pamiers traitent avec le Roi d'Angleterre pour obtenir le libre-passage de leurs vins rouges, blancs et « claires » à Bordeaux. Fort de cette réputation, le vignoble se développe tout autour de la ville et jusqu'à Varilhes. En plus de l'exportation, les vins servaient également à approvisionner les villages montagnards.

Au début du XV^{ème} siècle, le « Trentat » de Pamiers (Conseil communal) signale que « la plus grande part de la fortune de la cité réside dans la vigne ». Le vignoble se développe sur l'ensemble du piémont pyrénéen ariégeois ; en 1789, la région du Mas d'Azil compte près de 2 000 ha de vignes, celle de Pamiers 1 300 ha, celle de Mirepoix 1 200 ha. De moindres surfaces sont recensées sur Foix et Saint-Girons.

En 1867, Émile Lefèvre, notaire de Pamiers et Directeur de la ferme-école de Royat, située sur la commune de Montaut, plante ses premières vignes et entame de nombreux travaux d'expérimentations qu'il relate dans « Notions de viticulture et de vinification enseignées à la ferme-école de Royat » Pamiers, 1876. Ainsi est mise au point la célèbre taille en cordon de Royat. La ferme-école travaille également sur un système d'encuvage par gravité. Par ses travaux, elle dynamise le vignoble ariégeois.

Hélas, les premiers symptômes du phylloxéra sont signalés dans le département en 1879. Le vignoble qui couvrait alors plus de 16000 ha est réduit à 1800 ha en 1897. Mais les hommes, attachés à cette production, replantent des vignes pour atteindre près de 6000 ha en 1903. Malheureusement, les 2 guerres mondiales et l'exode rural ont raison de la production viticole, alors réduite à l'usage de consommation familiale à partir des années 1960.

Au début des années 1990, une réflexion naît au sein d'un petit groupe d'hommes afin de réhabiliter une production de vin d'Ariège économiquement viable. Les premiers plants de vigne relatifs à ce projet sont plantés en 1998 et les premières vinifications ont lieu en 2000. En 2009, 6 producteurs exploitent environ 60 ha de vigne.

L'indication géographique protégée « Ariège » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs.

Les vins rouges sont issus principalement des cépages syrah N, merlot N, cabernet sauvignon N et cabernet franc N. Les vins jeunes sont souples, gouleyants, caractérisés par une certaine fraîcheur et par des arômes fruités au nez et en bouche. Certaines cuvées de plus haute expression présentent des arômes plus complexes, avec des notes épicées, et une structure tannique puissante laissant présager une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés, issus des mêmes cépages, sont particulièrement fruités et friands. Ils présentent une vivacité tonique qui s'associe au gras et au volume. Les vins blancs secs, issus principalement des cépages chardonnay B, chenin B, sémillon B et sauvignon B, sont caractérisés, au nez par des arômes floraux et fruités, avec souvent des notes minérales. Cette minéralité se retrouve plus nettement en bouche, associée à une vivacité tonique. L'équilibre reste ainsi bien tendu et les arômes sont soutenus.

En 2009, la récolte d'indication géographique protégée « Ariège » s'élève à 1800 hl, répartis entre 75% de vin rouge, 15 % de vin rosé et 10% de vin blanc.

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

Au pied des Pyrénées ariégeoises, les conditions naturelles sont particulièrement favorables à la culture de la vigne. Les besoins en eau de la vigne sont couverts sur l'ensemble du cycle végétatif, notamment grâce au pic de pluviométrie printanier qui lui assure une bonne croissance végétative. Les étés, chauds et secs, apportent un ensoleillement important favorable à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique modéré, gage

d'une bonne maturité du raisin. Principalement implantée sur les sols de coteaux argilo-calcaires bien drainés par la pente, la vigne trouve une alimentation hydrique et minérale régulière favorable à un bon équilibre.

Au cours de sa longue histoire, le vignoble ariégeois s'est développé grâce à sa notoriété acquise au-delà des mers et grâce à des hommes qui n'ont cessé d'améliorer leur savoir-faire au fil des siècles.

Les producteurs engagés aujourd'hui dans cette démarche ont su faire renaître ces traditions. En s'appuyant sur les savoir-faire développés à la ferme-école de Royat, sur l'implantation de cépages régionaux et sur la maîtrise des rendements, ils produisent aujourd'hui des vins reconnus par les consommateurs et les professionnels. C'est par leur attachement à leurs produits, par leur dynamisme et leur détermination, que les producteurs ont su entretenir la notoriété et la réputation des vins d'Ariège.

9 – 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 ».

L'indication géographique protégée « Ariège » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

Le nom d'une unité géographique plus petite, quand elle a été revendiquée, doit obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit, dans le même champ visuel que l'indication géographique protégée « Ariège ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus petite ne doivent pas être supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Ariège ».

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, acide malique pour les vins rouges hors primeur ou nouveau)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs et des vins mono-cépage)	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 l'organisme Certificateur QUALISUD,
15 avenue de Bayonne - 40500 ST SEVER
TEL. : 05 58 06 15 21
FAX : 05 58 75 13 36

QUALISUD 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 QUALISUD, 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 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)	

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

	Min	Max
TAV acquis	12 % vol.	
TAV total	15 % vol.	
TAV naturel	15 % vol.	