

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « COMTE TOLOSAN »

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 « Comté Tolosan », initialement reconnue vin de pays du « Comté Tolosan » par le décret du 6 avril 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

- « Bigorre »
- « Coteaux et Terrasses de Montauban »
- « Pyrénées Atlantiques »
- « Tarn et Garonne »
- « Haute-Garonne »
- « Cantal »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs ; **aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs**

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 % vol. pour les vins blancs et de 10 % vol. pour les vins rouges et rosés.

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » 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,**
- **15,30 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 mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

- **15,30 meq/l (0,75 g/l H₂SO₄) pour les vins rouges**
- **12,24 meq/l (0,60 g/l H₂SO₄) pour les vins blancs et rosés**

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

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

Pour les vins blancs tranquilles obtenus sans aucun enrichissement, dont le titre alcoométrique volumique total est compris entre 15 % vol. et 20 % vol. et dont la teneur en sucres résiduels sur vin fini est supérieure ou égale à 45 g/l, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 24,48 meq (1,20 g/l en acide sulfurique), et la teneur maximale en anhydride sulfureux à 300 mg/l.

3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités. Les tanins ronds leur confèrent un caractère léger et gouleyant. Les vins rosés, qualifiés de friands, sont caractérisés par des arômes fruités, associés à de la fraîcheur. Les vins blancs secs sont des vins aromatiques caractérisés par des arômes floraux et fruités. Les vins blancs avec restes de sucre et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs. Les vins mousseux présentent une finesse aromatique et une bonne acidité donnant en bouche une fraîcheur gustative agréable associée à de fines bulles.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les 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 « Comté Tolosan » sont réalisées dans les départements suivants : Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Bigorre » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département des Hautes-Pyrénées : Castelnau-Rivière-Basse, Maubourguet, Rabastens-de-Bigorre, Vic-Bigorre.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Coteaux et Terrasses de Montauban » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn-et-Garonne :

- Canton de Montauban : Montauban, Léojac, Lamothe-Capdeville.
- Canton de Nègrepelisse : Albias, Nègrepelisse, Saint-Etienne-de-Tulmont.
- Canton de Monclar-de-Quercy : Génébrières, La Salvetat-Belmontet.
- Canton de Villebrumier : Reyniès, Villebrumier, Varennes, Verlhac-Tescou, Saint-Nauphary, Corbarieu.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Pyrénées Atlantiques » est réalisée sur le territoire du département des Pyrénées-Atlantiques.

La vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Pyrénées Atlantiques » sont réalisées sur le territoire du département des Pyrénées-Atlantiques et les cantons limitrophes suivants: Aire-sur-l'Adour, Amou, Argelès-Gazost, Aucun, Bordères-sur-l'Echez, Castelnau-Rivière-Basse, Geaune, Hagetmau, Lourdes, Maubourguet, Ossun, Peyrehorade, Pouillon, Riscle, Saint-Martin-de-Seignanx, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Vincent-de-Tyrosse et Vic-en-Bigorre.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Tarn et Garonne » sont réalisées sur le territoire du département du Tarn-et-Garonne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Haute Garonne » sont réalisées sur le territoire du département de la Haute-Garonne.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » complétée du nom de l'unité géographique « Cantal » sont réalisées sur le territoire du département du Cantal.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate est supprimée pour les vins tranquilles.

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 « Comté Tolosan » est constituée par les départements limitrophes de la zone géographique suivants : Aude, Corrèze, Dordogne, Gard, Gironde, Haute-Loire, Hérault, Lozère, Puy-de-Dôme et Pyrénées-Orientales.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » 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 principaux cépages entrant dans l'élaboration des vins de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » sont :

Pour la production de vins rouges et rosés : cabernet sauvignon N, cabernet franc N, duras N, fer servadou N, gamay N, cot N, merlot N, negrette N, pinot N, syrah N et tannat N.

Pour la production de vins blancs : chardonnay B, chenin B, colombar B, gros manseng B, len de l'el B, mauzac blanc B, muscadelle B, petit manseng B, sauvignon blanc B, sémillon B, ugni blanc B.

6 – Rendement et entrée en production

6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » 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 « Comté Tolosan » 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 – Transformation

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

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » s'étend sur 12 départements du sud-ouest de la France : Ariège, Aveyron, Cantal, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Tarn et Tarn-et-Garonne.

L'aire forme un vaste ensemble situé sur le bassin aquitain, bordé par les massifs montagneux des Pyrénées au Sud, du Massif Central au Nord et à l'Est, et par l'Océan Atlantique à l'Ouest. Elle regroupe le bassin versant de l'Adour ainsi que le haut bassin de la Garonne. La majorité du vignoble est installé sur les terrains sédimentaires tertiaires du bassin aquitain et sur les alluvions anciennes des terrasses quaternaires déposées par le réseau hydrographique. La situation des vignobles de bordure est plus variée : causses secondaires au Nord, terrains primaires ou métamorphiques des contreforts du Massif Central à l'Est, et nature géologique complexe des piémonts pyrénéens au Sud.

Le climat est de type océanique tempéré, présentant un gradient décroissant d'Ouest en Est. L'influence océanique, caractérisée par des hivers doux et pluvieux et des étés frais et relativement humides, est dominante sur le secteur Ouest. Cette influence océanique, bien que toujours dominante, s'estompe progressivement vers l'Est où l'influence méditerranéenne aux étés plus chauds et plus secs se fait ressentir, et vers les piémonts montagneux aux températures hivernales continentales plus rigoureuses.

8.2 – Spécificité du produit

La vigne est implantée dans la région après la conquête romaine mais sa culture se développe véritablement à partir du X^{ème} siècle, sur les terres ecclésiastiques des nombreuses abbayes édifiées sur l'ensemble de la zone. Lieu de convergence des nombreux pèlerins venus des quatre coins de France et d'Europe rallier Saint-Jacques de Compostelle, la région est un lieu de passage et d'échanges privilégiés, probablement à l'origine de l'extraordinaire diversité des cépages qui y sont cultivés.

Durant le moyen-âge, le vignoble se développe, tant pour une consommation locale que pour une commercialisation vers l'Europe du Nord essentiellement, via les ports de Bayonne et de Bordeaux. A la fin du XIX^{ème} siècle, le phylloxéra détruit quasiment tout le vignoble. Sa reconstruction est laborieuse, entravée par les deux guerres mondiales. Ce n'est qu'après la seconde guerre mondiale que le vignoble est réellement rétabli, grâce au savoir-faire et au dynamisme des viticulteurs. Ces efforts aboutissent à la définition du vin de pays « Comté Tolosan » par décret le 10 avril 1982.

L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » peut être complétée par le nom d'unités géographiques plus petites : « Bigorre », « Coteaux et Terrasses de Montauban », « Pyrénées Atlantiques », « Tarn-et-Garonne », « Haute-Garonne » et « Cantal ». Ces noms correspondent aux zones de production des anciens vins de pays de département ou de zone.

L'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, blancs et blancs issus de raisins surmûris. En 2008, 168 opérateurs vinificateurs ont déclaré

près de 220 000 hl de Comté Tolosan, dont environ la moitié de vin blanc, un quart de vin rosé et un quart de vin rouge.

Certains cépages se prêtent particulièrement bien à la production de vins mousseux. Cette production existe sur l'aire géographique de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » depuis plusieurs décennies, et concerne plus d'une trentaine d'opérateurs.

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

L'aire géographique de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » offre une grande diversité de situations géo-pédologiques et climatiques où de nombreux cépages trouvent des conditions particulièrement favorables à leur maturité. Conformément au gradient climatique observé sur la zone, les cépages blancs sont prépondérants sur la rive gauche de la Garonne alors que les cépages rouges le sont sur la rive droite de la Garonne.

Ainsi, le berceau de la production des vins blancs est localisé sur le département du Gers, alors que la majorité de la production de vins rouges et rosés se rencontre sur les départements de la Haute-Garonne, du Tarn & Garonne, et du Tarn.

Carrefour entre Atlantique et Méditerranée, lieu privilégié de passage et d'échanges, le vignoble régional s'est développé et enrichi au cours de sa longue histoire. Issue d'une grande variété de territoires et de cépages (principalement colombar, ugni blanc, sauvignon blanc, chardonnay, mauzac blanc, muscadelle, len de l'el, gros manseng, petit mangeng, sémillon, pour les vins blancs et merlot, gamay, tannat, syrah, fer servadou, duras, cabernet sauvignon et cabernet franc, cot, pinot noir, negrette pour les vins rouges et rosés), l'indication géographique protégée « Comté Tolosan » est le reflet de la diversité et de la richesse des vins du Sud-Ouest.

Le nom de « Comté Tolosan » provient de la capitale régionale Toulouse, capitale des vins du Sud Ouest. Ce fut le deuxième vin de pays régional à être reconnu en France. Depuis cette reconnaissance, la production a régulièrement augmenté, passant de 15 000 hl en 1990 à 150 000 hl en 2000 pour avoisiner les 220 000 hl en 2008.

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 « Comté Tolosan » 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 « Comté Tolosan ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus petite doivent être au moins deux fois supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Comté Tolosan ».

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, surpression pour les vins mousseux)	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 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)	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		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
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
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄		1,20 g/l (24,48 meq)

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.