

# **CAHIER DES CHARGES**

## **INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

### **« COTES DE GASCOGNE »**

#### **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 « Côtes de Gascogne », initialement reconnue vin de pays des Côtes de Gascogne par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **2 - Mentions et unités géographiques complémentaires**

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

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

L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Condomois », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

### **3 – Description des produits**

#### **Couleurs- types de produits- normes analytiques**

##### **3.1 - Types de produits**

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

L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par la mention d'un à plusieurs cépages.

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

##### **3.2 - Normes analytiques spécifiques**

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de **10,0 % vol. pour les vins enrichis et de 9,0 % vol. pour les vins non enrichis.**

- une teneur en acidité volatile maximale de :

- 15,30 meq/l (0,75 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) pour les vins rouges
- 12,24 meq/l (0,60 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) pour les vins blancs et rosés, contenant moins de 20 g/l de sucres fermentescibles,
- 14,28 meq/l (0,70 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) pour les vins blancs et rosés contenant 20 g/l et plus de sucres fermentescibles.

- une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

*Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 6 avril 2011*

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

Pour les vins blancs, obtenus sans aucun enrichissement, dont le titre alcoométrique volumique total est compris entre 15 % vol. et 20 % vol. et dont la teneur en sucres fermentescibles 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>), et la teneur maximale en anhydride sulfureux à 300 mg/l.

### **3.3 – Description organoleptique des vins**

Les vins produits sont marqués par une fraîcheur aromatique avec des notes principalement fruitées et/ou florales ; leur intensité et leur nature peuvent toutefois varier selon les cépages et les technologies mises en œuvre.

Les vins avec sucres résiduels et les vins de raisins surmûris blancs présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

## **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 et des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique « Côtes de Gascogne » sont réalisées dans :

- le département du Gers ;

- le département des Landes, sur les communes suivantes : Aire-sur-Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez d'Armagnac, Betbezer d'Armagnac, Le Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-Adour, Créon d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route de Bordeaux-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (partie à l'est de la route de Bordeaux-Pau), Saint-Gein, Saint-Julien d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route de Bordeaux-Pau) ;

- le département du Lot-et-Garonne, sur les communes suivantes : Andiran, Fieux, Francescas, Le Fréchou, Lannes, Lasserre, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins et des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » complétée du nom de l'unité géographique « Condomois » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Gers :

Canton de Condom : Beaumont, Bérault, Blaziert, Cassaigne, Castelnau-sur-l'Auvignon, Caussens, Condom, Gazaupouy, Larressingle, Mansencome, Mouchan et La Romieu.

Canton de Valence-sur-Baïse : Ayguetinte, Beaucaire, Larroque-Saint-Sernin, Maignaut-Tauzia, Roquepine, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Puy et Valence-sur-Baïse.

Canton de Montréal-du-Gers : Fourcès, Gondrin, Lagraulet-du-Gers, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët et Montréal.

Canton de Lectoure : Marsolan et Mas-d'Auvignon.

Canton de Fleurance : La Sauvetat.

- Département du Lot-et-Garonne : Francescas, Lannes, Lasserre et Moncrabeau

#### 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 « Côtes de Gascogne » est constituée par :**

**- dans le département des Pyrénées Atlantiques :**

**- canton de Garlin : toutes les communes ;**

**- canton de Lembeye : toutes les communes ;**

**- dans le département des Hautes Pyrénées :**

**- canton de Castelnau Rivière basse : toutes les communes,**

**- canton de Maubourquet : toutes les communes,**

**- dans le département des Landes :**

**- canton d'Aire-sur-l'Adour : Aire-sur-l'Adour (partie rive gauche de l'Adour), Bahus-Soubiran, Buanes, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Latrille, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarron et Vielle-Tursan ;**

**- canton de Gabarret : Arx, Baudignan, Estigarde, Herré, Losse, Rimbez-et-Baudiets**

**- canton de Geaune : toutes les communes ;**

**- canton de Grenade-sur-l'Adour : Artassenx, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière-Saint-Savin, Maurrin, Saint-Maurice-sur-Adour ;**

**- canton de Roquefort : Arue, Bourriot-Bergonce, Cachen, Lencouacq, Maillas, Pouydesseaux, Retjons, Roquefort, Saint-Gor, Sarbazan, Vielle-Soubiran ;**

**- canton de Villeneuve-de-Marsan : Pujole-Plan, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (partie à l'ouest de la route de Bordeaux-Pau) et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'ouest de la route de Bordeaux-Pau) ;**

**- dans le département du Lot-et-Garonne :**

**- canton Houellès : Boussès et Durance ;**

**- canton de Lavardac : Barbaste, Bruch, Feugarolles, Lavardac et Montesquieu ;**

**- canton d'Astaffort : toutes les communes ;**

**- canton de Francescas : Lamontjoie, Nomdieu et Saint-Vincent-de-Lamontjoie**

**- canton de Laplume : toutes les communes ;**

**- canton de Nérac : Calignac, Espiens, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon et Saumont.**

**- dans le département du Tarn-et-Garonne :**

**- canton d'Auvillar : toutes les communes.**

#### **5 - Encépagement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

Pour les vins blancs : arrufiac B, baroque B, chardonnay B, chasan B, chenin B, clairette B, clairette rose Rs, colombar B, courbu B, petit courbu B, folle blanche B, listan B, gros manseng B, petit manseng B, pinot gris G, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B, ondenc B, perdéa B, raffiat de moncade B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, ugni blanc B et viognier B.

Pour les vins rouges : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, courbu noir N, egiodola N, fer N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, jurançon noir N, manseng noir N, merlot N, pinot noir N, syrah N, tannat N et marselan N.

Pour les vins rosés : tous les cépages ouvrant droit à la dénomination "Côtes de Gascogne" pour les vins rouges ainsi que les cépages blancs suivants : colombar B, gros manseng B et ugni blanc B, sans que ces derniers n'excèdent ensemble ou individuellement 20 % des surfaces revendiquées séparément en rosés.

## **6 – Rendement et entrée en production**

### **6.1 - Entrée en production des jeunes vignes**

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » 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 et vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » 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 – Stockage - Conditionnement**

### **7.1 – Transformation**

A l'exception des vins revendiquant les mentions « primeur » ou « nouveau », **les vins tranquilles rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » devront avoir terminé leur fermentation malolactique (teneur en acide malique < 0,40 g/l) au moment de la revendication.**

**L'édulcoration des vins tranquilles blancs, rosés et rouges ne peut augmenter de plus d'1,0% vol. le titre alcoométrique total du vin en cause.**

## **9 - Lien avec la zone géographique**

### **9.1 – Spécificité de la zone géographique**

La zone géographique se situe en Gascogne, une province historique du sud-ouest de la France, située entre la Garonne au nord, la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud.

Son climat est de type océanique tempéré avec un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante dans la partie ouest de la zone, sans période vraiment sèche en été. Par contre la partie est subit souvent une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.

Le substratum géologique est lui aussi contrasté. A l'ouest, les Sables Fauves dominent. Il s'agit d'une formation marine, généralement recouverte par des limons loëssiques. Ils portent des sols limoneux à limono-sableux lessivés et acides appelés localement boubènes. Les Sables Fauves sont progressivement remplacés vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse,

comprenant des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont soit argileux et profonds (terreforts), soit superficiels, caillouteux et calcaires (peyrusquets). Le passage des Sables Fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de la zone. La capacité des sols à retenir l'eau, fonction de leur teneur en argile, augmente donc d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur est, où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les terreforts, sols les plus aptes à retenir l'eau.

Le relief est constitué de collines molles à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les bois occupent une place importante dans le paysage, à côté d'une agriculture diversifiée basée notamment sur des produits en AOP et en IGP issus de la vigne (Armagnac, Floc de Gascogne) ou de l'élevage avicole et des palmipèdes gras. La zone géographique des Côtes de Gascogne s'étend sur la totalité du département du Gers et sur une partie des départements des Landes et du Lot-et-Garonne.

Le Condomois correspond à une petite région située autour de la ville de Condom, de part et d'autre de la Baïse. C'est le secteur le plus chaud et sec de la zone géographique des Côtes de Gascogne. Les sols sont principalement argilo-calcaires, développés sur la molasse et les bancs calcaires. Sa zone géographique s'étend essentiellement sur le canton de Condom et sur le territoire de quelques communes voisines, du Gers et du Lot-et-Garonne.

## **9.2 – Spécificité du produit**

La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen-âge. Au XIV<sup>ème</sup> siècle de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important. Les vins de Gascogne connurent leur apogée aux XIII<sup>ème</sup> et surtout au XIV<sup>ème</sup> siècle grâce au commerce florissant avec l'Angleterre et les pays de la Mer du Nord. En 1373, le « Privilège de Bordeaux » interdit aux vins du « Haut pays » dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. Le commerce avec les Hollandais perdure pourtant, par le port de Bayonne. Il est l'élément déclencheur de l'augmentation de la production aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles. Les guerres de la Révolution et de l'Empire bloquant le commerce maritime, puis la dévastation provoquée par le Phylloxéra et les maladies cryptogamiques font reculer à nouveau ce vignoble. Au cours du XX<sup>ème</sup> siècle les producteurs reconstruisent un vignoble tourné vers la distillation, et qui se diversifie ensuite, quand la production d'Armagnac recule. Le syndicat des producteurs de vin de pays Côtes de Gascogne est créé le 15 mai 1979. Il aboutit à la reconnaissance des vins de pays « Côtes de Gascogne » et « Côtes du Condomois » par décret du 25 janvier 1982. Sept caves coopératives ou unions de caves coopératives regroupant plus d'un millier de producteurs, plus de 200 caves particulières et une dizaine de négociants-vinificateurs assurent aujourd'hui cette production.

Les Côtes de Gascogne sont élaborés à partir d'un encépagement local typique du piémont Pyrénéen (Arrufiac B, Baroque B, Clairette B, Courbu B, Petit Courbu B, Gros manseng B, Petit manseng B, Raffiat de Moncade B, Courbu noir N, Jurançon noir N, Manseng noir N, Tannat N notamment) auquel se sont ajoutés des cépages régionaux (Colombard B, Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, Merlot N et Fer N). Quelques cépages de réputation mondiale (Chardonnay B, Chenin B, Ugni blanc B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N, Syrah N) et des métis issus de cépages locaux se sont bien acclimatés et complètent cet encépagement.

La moitié des produits est commercialisée avec la mention d'un ou plusieurs cépages. Les assemblages jouent souvent sur la complémentarité d'un cépage autochtone avec les cépages plus universellement reconnus et cultivés en Gascogne depuis une quinzaine d'années. Un savoir-faire combinant judicieusement tradition et technologies des plus modernes permet de mettre en valeur le potentiel de la vendange. Les notes aromatiques très fraîches et fruitées aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques dominent souvent dans les vins blancs. Les vins rouges sont généralement marqués par des arômes de fruits rouges et noirs.

## *Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 6 avril 2011*

Le progrès des pratiques viticoles et œnologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du moût) permet aujourd'hui une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent être ainsi plus présents dans le produit fini.

L'utilisation de cépages à fort pouvoir alcoogène (Gros manseng B et Petit manseng B notamment) amène les producteurs à élaborer des vins blancs de raisins surmûris.

Les Côtes de Gascogne sont connus internationalement pour leurs vins blancs (90% des volumes), essentiellement secs, même si les vins rouges (50 000 hl) ont également acquis une réelle notoriété régionale et si les vins rosés (30 000 hl) ont très fortement progressés en volume ces dernières années. En près de 30 ans la production a atteint un potentiel commercial annuel de 100 millions de bouteilles (750 000 hectolitres).

La production et la commercialisation de Côtes de Gascogne blancs moelleux et doux élaborés à partir de vendanges surmûries des cépages Petit et Gros Mansengs connaissent un réel succès depuis quelques années et il se produit également en Côtes de Gascogne, un des rares vins blancs primeurs français, commercialisés à plus d'un million de bouteilles par an.

### **9.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit**

Les caractéristiques du milieu physique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Grâce à son climat doux, ce milieu assure également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés. La grande diversité de sols et de topoclimats permet aux producteurs de trouver les situations adaptées aux cépages cultivés. Le climat souvent chaud et sec en début d'automne est propice à la surmaturation des cépages blancs à fort pouvoir alcoogène, et permet l'élaboration de vins blancs de raisins surmûris.

Cette zone essentiellement rurale et agricole attire un nombre important et croissant de touristes grâce notamment à son image conviviale et festive, et à sa réputation gastronomique, basée en partie sur les nombreux produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP. Les Côtes de Gascogne s'intègrent pleinement dans cette dynamique.

Les vins de cette zone ont acquis au fil des siècles une notoriété importante notamment à l'export vers le nord de l'Europe. Cette notoriété perdure aujourd'hui en s'appuyant sur la complémentarité entre des cépages locaux traditionnels et quelques cépages de renommée mondiale. Des technologies modernes qui s'appuient sur une longue tradition permettent d'élaborer des produits aromatiques, frais et souples qui correspondent bien aux goûts et aux modes de consommation des pays anglo-saxons. Aujourd'hui, 75 % des vins sont commercialisés à l'export, principalement dans les pays du nord de l'Europe, et les marchés nord américains et asiatiques se développent.

### **10 - 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 « Côtes de Gascogne » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « *Sud-ouest* ».

## CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

### 1. Obligations déclaratives

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

Au moment de la revendication, l'opérateur doit joindre à sa déclaration de revendication :

- o les éléments de traçabilité, pour le(s) lot(s) revendiqué(s) dont le TAVA est inférieur à 10 % vol., prouvant qu'il(s) n'a (ont) pas été élaboré(s) à partir de vendanges ou moûts enrichis (copie du cahier d'enrichissement...),
- o le cas échéant, déclaration des surfaces en cépages blancs mises en œuvre pour la production de vins rosés.

Tous les opérateurs ayant recours à la pratique de l'édulcoration doivent fournir annuellement une copie du registre reprenant les diverses opérations d'édulcoration.

### 2. Principaux point 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 - vinification -	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 fermentescibles, AT, AV, SO <sub>2</sub> T, acide malique pour les vins rouges)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés. Contrôle documentaire pour les vins présentant un TAVA < 10 % vol.
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des lots revendiqués en « primeur » ou « nouveau »)	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 QUALISUD, Agropole – 47310 ESTILLAC

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 <sub>2</sub> ) total		Vins blancs <sup>1</sup> 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 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 <sub>2</sub> ) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l
Acidité volatile exprimée en en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		1,20 g/l (24,48 meq)

<sup>1</sup> 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.