

CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « CITÉ DE CARCASSONNE »

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'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée «Cité de Carcassonne », initialement reconnue vin de pays des Cité de Carcassonne par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » 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 « Cité de Carcassonne » 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 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et 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 « Cité de Carcassonne » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » présentent une teneur en acidité volatile minimale de 0,55 g/l (11,22 meq/l) exprimée en acide sulfurique, ou de 0,65 g/l (13,26 meq/l) pour les vins ayant terminé leur fermentation malolactique.~~

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 « Cité de Carcassonne » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Berriac, Carcassonne, Cavanac, Cazilhac, Couffoulens, Montirat, Palaja, Pennautier, Trèbes, Preixan, Leuc, Rouffiac-d'Aude, Verzeille et Villedubert, Caux-et-Sauzens, Villemoustaussou, Bouilhonnac, Pezens, Villeséquelande.

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 « Cité de Carcassonne » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.

Département de l'Aude :

- Carcassonne : Cantons d'Alzonne (communes de Alzonne, Aragon, Moussoulens, Montolieu, Raissac sur Lampy, Saint Eulalie, Saint Martin le Vieil, Ventenac Cabardès). Belpech, Capendu (Communes de Badens, Barbaira, Blomac, Capendu, Comigne, Douzens, Floure, Fontiès d'Aude, Marseillette, Monze, Moux, Roquecourbe Minervois, Saint Couat d'Aude), Carcassonne Centre, Carcassonne 1^{er} canton (Commune de Mas des Cours), Carcassonne 2^{ième} Canton Nord, Castelnaudary, Castelnaudary Nord, Castelnaudary Sud, Conques sur Orbiel (Communes de Bagnoles, Conques sur Orbiel, Limousis, Malves en Minervois, Sallèles Cabardès, Villegailhenc, Villarzel Cabardès, Villegly, Villalier), Fanjeaux, Lagrasse, Mas Cabardès, Montréal (communes de Alairac, Arzens, Lavalette, Montclar, Montréal, Roullens, Villeneuve les Montréal), Peyriac Minervois, Saissac, Salles sur l'Hers.

- Limoux : Cantons d'Alaigne, Axat, Belcaire, Chalabre, Couiza, Limoux, Quillan, Saint Hilaire (Communes de Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Gardie, Greffiel, Laderne sur Lauquet, Pomas, Saint Hilaire, Verzeille, Villardebelle, Villar Saint Anselme, Villefloure, Villebazy)

- Narbonne

Département de l'Hérault :

- Béziers

Département de l'Ariège :

- Foix
- Pamiers

Département de la Haute Garonne :

- Toulouse

Département du Tarn :

- Castres

Département des Pyrénées Orientales :

- Perpignan
- Prades

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges : Alicante Henri Bouschet N, Arinarnoa N, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Carignan N, Caladoc N, Chenanson N, Cinsault N,

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.

Cot N, Egiodola N, Grenache noir N, Marselan N, Merlot N, Pinot noir N, Portan N, Syrah N.

- pour les vins rosés : Arinarnoa N, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Caladoc N, Carignan N, Chenanson N, Cinsaut N, Cot N, Egiodola N, Grenache gris G, Grenache noir N, Marselan N, Merlot N, Muscat de Hambourg N, Pinot Gris G, Pinot Noir N, Portan N, Syrah N.
- pour les vins blancs : bourboulenc B, carignan blanc B, Chardonnay B, Chasan B, Chenin blanc B, Clairette B, Colombard B, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Macabeu B, Marsanne B, Mauzac B, Muscat à petits grains B, Muscat d'Alexandrie B, Pinot blanc B, Pinot Gris G, Piquepoul blanc B, Roussanne B, Sauvignon blanc B, Sauvignon gris G, sémillon B, ~~terret blanc B, tourbat B~~, Ugni blanc B, Viognier B.

6 – Rendement et entrée en production

6.1- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » 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 « Cité de Carcassonne » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 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 en rouge et rosé et 10 hectolitres par hectare en blanc 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

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne ». Cette disposition ne concerne pas les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

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 terroir du carcassonnais situé au cœur du département de l'Aude bénéficie d'une situation géographique privilégiée et d'une remarquable diversité des paysages.

L'aire est bordée à l'Ouest par les coteaux du Malepère, au Sud par la naissance des Pyrénées, à l'est par le Minervois et les Corbières, tandis que le Cabardès se présente au Nord. Il évolue en composition harmonieuse avec plaines et collines aux reliefs doux pour s'épanouir en arc de cercle autour de la majestueuse cité fortifiée de Carcassonne, sur des sols à nature molassique, favorables à une implantation optimale de la vigne.

Carcassonne se situe à la confluence de 2 climats : le méditerranéen porté par le vent marin chaud et humide et l'atlantique soutenu par un vent frais venant du nord-ouest amenant fréquemment des précipitations. Ces 2 vents présents plus de 300 jours par an s'affrontent en alternance, conjuguent leurs influences et livrent ainsi au secteur sa particularité.

Ce climat de transition est bien caractérisé par une pluviométrie de 700mm annuels régulièrement répartie sur près de 150 jours, évitant ainsi les sécheresses estivales caractéristiques du climat méridional strict.

8.2 - Spécificité du produit

Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, la cité fortifiée de Carcassonne témoigne de 2000 ans d'histoire. Successivement gallo-romaine, wisigothe, comté, vicomté et sénéchaussée, elle a toujours été associée à la culture de la vigne et du vin. Dès 300 avant Jésus-Christ, on retrouve les traces de son commerce florissant et cette activité perdurera au fil des siècles, traversera toutes les crises pour progresser au XVIIe siècle grâce à la présence du Canal du Midi notamment. La vigne guidera l'économie de la région jusqu'au milieu du 20e siècle par la production de vins de masse. Dans les années 1970, le vignoble sera restructuré et grâce aux efforts consentis sur l'encépagement par des vignerons dynamiques, apparaîtront alors des vins de grande qualité. Le syndicat de défense sera fondé en 1980 avec pour vocation la promotion qualitative du terroir et le vin de pays reconnu par le décret du 25 janvier 1982.

Aujourd'hui l'IGP Cité de Carcassonne se décline dans les 3 couleurs avec une production totale de 55.000 hls, 50% de vins rouges et 40% de vins rosés. Les vins blancs voient leur développement s'accroître. L'encépagement est très varié, adapté au secteur. On trouve la famille des cépages atlantiques (merlot, cabernets, cot) qui côtoie celle des cépages traditionnels méditerranéens (carignan, cinsault, grenache, syrah). On note aussi la présence de métis (caladoc, chenancon, marselan, chasan) issus de croisement de variétés atlantiques et méditerranéennes, et qui trouvent ici leur aire de prédilection.

Les vins rouges et rosés sont majoritairement des vins d'assemblage tandis que les vins blancs sont essentiellement issus d'un seul cépage. L'ensemble de ces vins tout en appartenant pleinement à la famille des vins méditerranéens présentent une fraîcheur et élégance caractéristique.

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

Le territoire de l'IGP Cité de Carcassonne bénéficie d'un climat de transition où influences méditerranéennes et atlantiques s'affrontent par vents interposés pour mieux se confondre ensuite sur le terroir. Bordé d'un côté par le massif de la montagne noire proche et de l'autre par les premiers contreforts des Pyrénées, le secteur bénéficie de surcroît lorsque la

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.

maturation commence de nuits fraîches propices à une maturité régulière et un équilibre optimum du raisin.

Les cépages méditerranéens traditionnels conservent avantageusement leurs places, alors que les cépages d'origine atlantiques s'adaptent parfaitement à la situation. L'implantation réussie de méteils issus du croisement de ces 2 origines est également significative et caractéristique.

L'adaptation de l'encépagement à ces différentes situations pédoclimatiques, permet ainsi l'expression de vins riches et complexes, fruités, de grande finesse et d'une fraîcheur remarquable.

La cité de Carcassonne, visitée chaque année par plus d'un millions de visiteurs, et l'IGP du même nom connaissent un développement en totale harmonie. Depuis une dizaine d'années la production de l'IGP s'est fortement développée, profitant ainsi du développement touristique.

Principale activité agricole avec un vignoble de 3000 ha, les vins IGP Cité de Carcassonne, dorénavant reconnus, deviennent des ambassadeurs de la ville et participent activement au développement économique régional.

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 ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

A- Obligations déclaratives

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

B- 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 : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	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 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est l'organisme de certification : Qualité France SAS,
Coordonnées de l'OC : Qualité France SAS, Immeuble Le Guillaumet, 92046 Paris La
Défense cedex,

Qualité France SAS 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 XXXX, 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)	
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