

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « CÔTE VERMEILLE »

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 « Côte Vermeille », initialement reconnue vin de pays de la Côte Vermeille par le décret du 17 mars 1986, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2. Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Côte Vermeille » 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 « Côte Vermeille » peut être complétée par la mention « rancio » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette mention.

3. Description des produits

3.1 – Type de produit

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

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et aux vins de raisins surmûris rouges, rosés et blancs.

La mention « rancio » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » présentent un TAV acquis minimum de 10.5%.

<u>Indication Géographique protégée, mentions</u>	<u>TAV acquis minimum</u>	<u>Anhydride sulfureux total (en grammes par litre)</u>	<u>Acidité volatile (H₂SO₄)</u>	<u>TAV acquis maximum</u>	<u>sucres fermentescibles (glucose + fructose) maximum (en grammes par litre)</u>
<u>IGP Côte Vermeille complétée de la mention « rancio »</u>	<u>14%</u>	<u>Normes communautaires</u>	<u>[1.20 g/l (24.48 meq)]</u>	<u>Pas de maximum</u>	<u>12g/l</u>

« Pour les vins blancs, obtenus sans enrichissement, issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble :

- teneur en sucres résiduels sur vin fini supérieure ou égale à 45 g/l ;

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars 2011

- titre alcoométrique volumique total supérieur à 15 % vol. et inférieur à 20% vol.
- teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 1,2 g/l exprimé en H₂SO₄;
- teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 300 mg/l. »

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 « Côte Vermeille » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

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 « Côte Vermeille » est constituée par les communes suivantes de la zone géographique : Argelès-sur-mer, Cases de Pène, Elne, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

~~La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.~~

5. Encépagement

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à l'arrêté du 20 février 2009.~~

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon N, Arinarnoa N, Arvine B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Counoise N, Egiodola N, Fer N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Listan B, Lledoner pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscadelle B, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Muscat à petits grains Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Parellada B, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Poulsard N, Raffiat de Moncade B, Ribol N, Riesling B, Rivairenc N, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Savagnin rose Rs, Sciaccarello N, Semillon B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Tourbat B, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée et « Côte Vermeille » suivi de la mention « rancio » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : carignan B, carignan N, cinsaut N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat, mourvèdre N, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B.

6. Récolte

Les raisins destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » suivi de la mention « rancio » doivent présenter une richesse en sucre minimum de 238g/l.

7. Rendement et entrée en production

7.1 - Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » 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.

7.2 - Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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.

8. Transformation - Stockage – Conditionnement

8.1 – Transformation

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention " rancio ") bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille », quand ils font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont élevés au minimum jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille » complétée par la mention « rancio » font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 31 août de la 5^{ème} année qui suit celle de la récolte.

Toutefois dans le cas d'utilisation d'un seul contenant, il ne peut être soutiré chaque année à partir de 5 ans d'élevage, en une seule fois qu'une quantité inférieure ou égale au cinquième de son contenu au moment du tirage.

Il ne peut être rajouté plus de vin que ce qui a été soutiré.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille » complétée par la mention « rancio » en rouge et blanc peuvent, après élevage, être assemblés.

9. Circulation des produits et mise en marché à destination du consommateur

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention " rancio ") bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille », quand ils subissent un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » complétée par la mention « rancio » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} septembre de la cinquième année qui suit la récolte.

Dans le cas d'utilisation d'un récipient contenant plusieurs récoltes, la commercialisation des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » complétée par la mention « rancio » ne peut concerner qu'un cinquième du volume de vin et ne peut intervenir que 6 mois après le dernier ajout de vin.

10. Lien avec la zone géographique

10.1 - Spécificité de la zone géographique

Entre mer et montagne, ce site très accidenté, entrecoupé de cols et de vallées, se compartimente en une multitude d'alvéoles, de mini-amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer. C'est sur ces coteaux à forte déclivité qu'est venu se percher le vignoble français le plus méridional sur les 4 communes de la Côte Vermeille que sont Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et Port-Vendres.

Du point de vue géologique, la roche mère est relativement homogène, constituée essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées, donnent en général des sols pauvres avec de faibles capacités de rétention d'eau avec une certaine variabilité en épaisseur selon la situation topographique

Les parcelles plantées en vignes sont cultivées en terrasses jusqu'à 400 m d'altitude et pour une part minime dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons le Douy ou le Ravaner qui drainent la région.

Le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel de 2600 heures et d'un climat de type méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été.

La pluviométrie moyenne de 650 mm varie selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime violent et irrégulier alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne qui entraînent le lessivage, le ravinement des sols ce qui justifie la culture en terrasses.

Le vent souffle quasiment 200 jours par an avec deux composantes principales : la Tramontane, vent dominant de nord-ouest et le vent marin venant du sud-est.

10.2 - Spécificité du Produit

Sur ce territoire particulièrement exigeant, une mosaïque de cépages est implantée. L'adaptation se fait grâce aux modes de culture spécifiques employée par les vignerons, méthodes ancestrales sans qui le vignoble de la côte Vermeille n'aurait pas perduré.

Les vins secs bénéficient à la fois d'un bon ensoleillement et d'une certaine altitude, garant d'un équilibre entre fraîcheur et alcool.

Les vins rouges sont, suivant la vinification dont ils font l'objet soit souples, fruités et longs ou soit plus intenses et colorés, parfois en monocépage.

Les vins rosés ont une variante de couleur intéressante et directement liée au cépage ainsi qu'au savoir-faire du vigneron. Quand ils sont issus d'un pressurage direct, leur couleur est orangée très claire, ils sont fruités et légers. Quand ils sont issus de saignées, leur couleur est plus soutenue et leur structure permet d'accompagner un repas.

Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars 2011

La typicité des vins blancs est directement liée aux variétés de sols et d'expositions composant la Côte Vermeille. Ils respirent la minéralité et la fraîcheur.

Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent des taux de sucres importants et bénéficient de tous l'expérience acquise par les vigneron dans l'élaboration des vins doux naturels connus dans le monde entier. Leurs fermentation est lente et leurs arômes complexes.

Les vins bénéficiant de la mention rancio sont issus d'une grande tradition d'élevage oxydatif du territoire de la côte Vermeille. Les cépages, traditionnellement ceux des vins doux naturels, sont adaptés à ces vins uniques. Leur production est historique.

Le goût de « rancio » est celui qui caractérise certains vins généreux après une longue période d'élevage, en général dans des foudres ou des vieux fûts. Que les vins soient blancs ou rouges au départ, ils finissent avec le temps à prendre cette même couleur ambré foncé, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec.

Fort de cette diversité, c'est en 1986 que les vins de pays « Côtes Vermeille » ont été reconnus.

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

Grâce à l'héritage technique des templiers, la vigne s'est implantée autour de la côte Vermeille il y a près de 2000 ans et l'entretien depuis lors des terrasses façonnées avec des murettes ainsi que la pratique du bail à complant ont permis le maintien d'un vignoble ancestral et traditionnel qui s'est structurée en une architecture singulière.

Après le traité des Pyrénées en 1659, qui annexe le Roussillon au royaume de France, le commerce des vins est soumis à des droits d'état. Pour s'en détourner, les marchands de la ville de Banyuls développent la contrebande avec l'Espagne. L'intendant du Roussillon pour remédier à cette situation, trouve un compromis en octroyant des primes de plantation aux contrebandiers pour les inciter à devenir vigneron.

Puis la tradition de la culture de la vigne va s'enraciner grâce notamment à la pratique du bail à complant. Ce mode de faire valoir a permis à des gens de conditions modestes d'exploiter des vignes dont les ceps leur appartenaient mais sans posséder le foncier. Les surfaces exploitées étaient souvent très réduites et expliquent le grand nombre de pluriactifs en activité dans le vignoble de la Côte Vermeille.

L'héritage du savoir-faire dans l'élaboration des vins issus de raisins surmursés ou passerillés dans un premier temps, puis des vins doux naturels, a permis aux vigneron d'adapter leur production en vins tranquilles ainsi que vers des productions plus confidentielles mais bénéficiant d'une grande notoriété dans la sphère des professionnels que sont les vins rancios ou les vins issus de raisins surmursés.

La pratique des élevages en milieu oxydatif a conduit à la production de vins « rancio » qui sont un formidable révélateur de la culture Catalane. Au milieu du 18^{ème} siècle, Saint Simon désigne le « rancio » comme un vin d'Espagne ayant vieilli et à la fin du 19^{ème} siècle, Paul Oliver, reprenant les vins de l'ancienne œuvre du vin de messe de l'abbé Rous à Banyuls, présente fièrement un « rancio doux » dans sa gamme de produit.

Les vins à indication géographique protégée de la Côte Vermeille voient leur notoriété s'amplifier avec le flux de touristes attirés par les paysages exceptionnels, fruit des traditions ancestrales et du maintien par les vigneron actuels.

Les vins de la Côte Vermeille sont associés au travail des hommes et au territoire unique dont sont issus les raisins. Les vigneron ont une exigence de qualité et les vins reflètent parfaitement les particularismes du sol, du climat, de l'altitude de la zone de production. Leur notoriété ne se démentira pas tant que les traditions et le courage des hommes perdureront.

11. 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

1 - Obligations déclaratives

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

Catégorie : opérateur vinificateur, vendant en vrac ou conditionnant

Déclaration d'aptitude pour les vins bénéficiant de la mention « rancio » à envoyer au plus tard le 31 août de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.

Déclaration d'intention de conditionnement avant tout conditionnement de l'indication géographique protégée « Côtes Vermeille » complétée par la mention « rancio ».

12. Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire <i>et</i> contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation	Contrôle documentaire <i>et</i> contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire <i>et</i> 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	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 pour l'obtention de la mention « rancio »)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » complétée par la mention « rancio »	Examen analytique

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection 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 acquis	Zone B : 8,5 % vol. Zone C : 9 % vol.	
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

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 ₂) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l
		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
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)