

# **PROJET DE CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « COTEAUX DE GLANES »**

## **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 « Coteaux de Glanes », initialement reconnue vin de pays des Coteaux de Glanes par le décret du 16 novembre 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

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

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

### **3 – Description des produits - Couleurs – types de produits – normes analytiques spécifiques**

#### **3.1 – Type de produits**

L'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés **et 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 « Coteaux de Glanes » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol. pour les vins rouges, rosés et blancs.

#### **Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :**

- **15.29 meq/l (0,75g/l en acide sulfurique) pour les vins rouges, quelle que soit leur teneur en sucres résiduels, et pour les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels ;**
- **12.24 meq/l (0.60g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels ;**

#### **Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de :**

- **175 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant moins de 5 g/l de sucres résiduels**
- **200 mg/l pour les vins blancs et rosés contenant plus de 5 g/l de sucres résiduels.**

### 3.3 - Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont caractérisés par une couleur rubis plus ou moins soutenue et des arômes de fruits rouges sur les vins jeunes, qui peuvent évoluer vers des notes épicées en fonction de l'élevage. La bouche est équilibrée, avec des tanins fondus et soyeux, et une bonne longueur en fin de bouche. Certaines cuvées présentent une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés sont équilibrés en bouche, caractérisés par des arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot. Les vins blancs, sont des vins très aromatiques, à dominance de fruits exotiques et de fruits à chair blanche, présentant une bonne longueur en bouche.

## 4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration **et le conditionnement** des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » sont réalisés sur le territoire des communes suivantes du département du Lot : Bretenoux, Belmont-Bretenoux, Cornac, Glanes, Prudhomat, Saint-Laurent-les-Tours et Saint-Michel-Loubéjou.

## La Zone de proximité immédiate est supprimée

## 5 – Encépagement

Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : *abouriou N, cabernet franc N, cabernet sauvignon N, castets N, cot N, fer N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, jurançon noir N, mérielle N, merlot N, ségalin N, syrah N, et valdiguié N*.  
~~Les deux cépages gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N ne peuvent représenter plus de 30% de l'encépagement des parcelles produisant l'indication géographique protégée.~~

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : chardonnay B, chenin B, colombard B, mauzac B, sauvignon B, sémillon B et viognier B.

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

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

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » 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 « Coteaux de Glanes » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 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 au-delà de ce rendement maximum de production pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production pour les vins blancs.

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 rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » doivent avoir terminé leur fermentation malolactique.**

### **7.2 – Conditionnement**

**Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » sont conditionnés exclusivement en bouteilles.**

## **8 – Lien avec la zone géographique**

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

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » est réservée à 7 communes du nord-est du département du Lot, dans le sud-ouest de la France.

Le vignoble des Coteaux de Glanes se situe aux confins nord-est du Haut-Quercy, où les grands causses calcaires du secondaire viennent buter sur les terrains primaires des premiers contreforts du Massif Central (le Ségala). Le réseau hydrographique secondaire lié aux affluents de la Dordogne que sont la Cère, le Mamoul et la Bave, a disséqué les causses jurassiques en coteaux accidentés au relief contrasté. Les parcelles de vigne sont

implantées sur le haut des coteaux bien exposés, présentant un sol argilo-calcaire bien drainé. Les vergers de noyers, les prairies et les bois de chênes ponctuent le paysage.

Le climat est de type atlantique, avec des influences continentales et méditerranéennes. Globalement, les hivers sont froids, marqués par l'influence continentale due à la proximité du Massif Central. Le printemps présente une nette élévation des températures et de la pluviométrie. L'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. Le début de l'automne est doux et ensoleillé.

### 8.2 – Spécificité du produit

La vigne a été implantée sur la région de Glanes vraisemblablement par les moines bénédictins de l'Abbaye de Beaulieu-sur-Dordogne, fondée en 855 sur l'autre rive de la vallée de la Dordogne. Il n'existe pas d'écrits mentionnant les surfaces mais la mémoire populaire parle de la vigne en tant que monoculture.

Le vignoble des Coteaux de Glanes se situe dans une frange de vignobles qui allait de la basse Corrèze au nord Aveyron. De par leur situation géographique, ces zones de production commercialisaient traditionnellement le vin à l'Auvergne toute proche. Vers la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, Arsène Vermeuzou, poète cantalou, évoque les Auvergnats des environs d'Aurillac et de leurs voisins Ségallins qui repartaient vers « la montagne » avec des cargaisons de barriques sur des chars tirés par des bœufs Salers. Ainsi, la réputation et la notoriété des vins de Glanes sont liées à la proximité des montagnes auvergnates ainsi qu'au passage des pèlerins se rendant à Rocamadour ou à Conques.

L'arrivée du phylloxera à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle décime le vignoble en grande partie et génère un important exode rural. La culture de la vigne se perpétue tant bien que mal sur la région, entravée par les deux guerres mondiales. C'est à la fin des années 1960 que les vignerons renouent avec la tradition pour préserver l'identité et la notoriété des vins de Glanes. D'importants travaux d'expérimentation et de sélection sont alors engagés. Les plantations de merlot N, gamay N et chardonnay B côtoient les cépages traditionnels (chenin B, fer N, castets N, abouriou N, merrille N, validiguié N). Les techniques de viticulture et les méthodes de vinification ayant beaucoup progressé, un groupe de huit vignerons décide de mettre en commun leurs compétences en 1976 en formant un G.A.E.C regroupant 5,5 ha de vigne. Ensemble, ils construisent un chai de vinification en 1980 sur la commune de Glanes, la cave coopérative des Vignerons du Haut-Quercy. Des règles communes de production sont alors définies dans un souci constant de recherche de la qualité, aboutissant à la création du vin de pays des Coteaux de Glanes par décret du 16 novembre 1981.

A ce jour, la cave coopérative des Vignerons du Haut-Quercy est le seul opérateur vinifiant des Coteaux de Glanes, regroupant sept viticulteurs exploitant une superficie d'une quarantaine d'hectares. L'indication géographique protégée « Coteaux de Glanes » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. La récolte 2009 s'élève à près de 2000 hl, dont 3/4 de vin rouge et 1/4 de vin rosé. La production de vin blanc est aujourd'hui modeste sur le vignoble mais elle n'en est pas moins traditionnelle puisque selon P. Galet (Cépages et Vignobles de France, tome III, 1962) « *A Cornac et Bretenoux, on pouvait goûter de bons petits vins blancs.* »

Les vins rouges et rosés sont principalement issus des cépages gamay N et merlot N. Les vins rouges sont caractérisés par une couleur rubis plus ou moins soutenue et des arômes de fruits rouges sur les vins jeunes, qui peuvent évoluer vers des notes épicées en fonction de l'élevage. La bouche est équilibrée, avec des tanins fondus et soyeux, et une bonne longueur en fin de bouche. Certaines cuvées présentent une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés sont équilibrés en bouche, caractérisés par des arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot. Les vins blancs, issus principalement des cépages chenin B et chardonnay B, sont des vins très aromatiques, à dominance de fruits exotiques et de fruits à chair blanche, présentant une bonne longueur en bouche.

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

Les vigneronnes des coteaux de Glanes ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette petite région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne. La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, généralement doux et ensoleillés, permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux.

Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins des Coteaux de Glanes s'appuie sur les échanges commerciaux avec l'Auvergne toute proche. Cette notoriété a bénéficié également du passage des pèlerins se rendant à Rocamadour ou à Conques.

La pérennité de ce petit vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vigneronnes, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits. Le groupe humain a su s'adapter au fil du temps en améliorant son savoir-faire afin d'entretenir la notoriété des produits, dans un souci constant de recherche de la qualité. La sélection de cépages bien adaptés au milieu naturel, associée à une bonne maîtrise des rendements, permet aux vins des Coteaux de Glanes d'atteindre un niveau qualitatif reconnu et dont la commercialisation est essentiellement le fait de la vente directe, avec une valorisation en bouteille à 100%, largement favorisée par le développement touristique de la région.

## **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 « Coteaux de Glanes » 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.

### 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   | METHODE D'EVALUATION  |
|---|---|
| Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T + acide malique pour les vins rouges hors primeur) | Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés                       |
| Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs et des vins mono-cépages)                      | 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 SAINT 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.<br>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 ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l<br>Rouges : 150 mg/l   |
|  |                      | Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l<br>Rouges : 200 mg/l   |
|  |                      |  |