

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « CÔTES DE THAU »

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 «Côtes de Thau», initialement reconnue vin de pays des Côtes de Thau 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 «Côtes de Thau» 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 «Côtes de Thau» 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 Thau » peut être complétée par une unité géographique plus petite « Cap d’Agde » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 Type de produits

L’indication géographique protégée « Côtes de Thau » est réservée aux vins tranquilles et **aux vins mousseux de qualité**, rouges, rosés, blancs.

La mention d’un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles **et aux vins mousseux de qualité**, rouges, rosés et blancs.

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

3.2 Normes analytiques spécifiques

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

- sucres résiduels sur vin fini : 45 g/l au moins ;
- titre alcoométrique total supérieur à 15 % vol. et inférieur à 20% vol.,
- teneur en acidité volatile : 1,2 g/l maximum exprimé en H₂SO₄;
- teneur maximale en anhydride sulfureux total : 300 mg/l.

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 « Côtes de Thau » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l’Hérault :

Agde, Castelnaud-de-Guers, Florensac, Marseillan à l'exception des sections G 1, G 2 et G 3. Pinet, Pomerols.

La récolte des raisins, des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » complétée de l'unité géographique complémentaire « Cap d'Agde » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Agde et Marseillan.

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 Thau » est constituée par les arrondissements limitrophes de l'arrondissement de la zone géographique :

Département de l'Hérault :

- Arrondissement de Béziers (Cantons d'Agde (communes de Bessan, Vias), Bédarieux, Béziers (1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème}), Capestang, Florensac, Montagnac, Murviel-lès-Béziers, Olargues, Olonzac, Pézenas, Roujan, Saint-Chinian, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Pons-de-Thomières, La Salvetat-sur-Agout, Servian.

- Arrondissements de Lodève, Montpellier.

Département de l'Aude : Arrondissements de Carcassonne, Narbonne

Département du Tarn : Arrondissement de Castres

Département de l'Aveyron : Arrondissement de Millau

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » 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. des cépages suivants :

Pour les vins rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau », le cépage cinsault doit représenter minimum 45 % de l'encépagement des parcelles produisant ces vins.

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Auxerrois B, Baco B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal R, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas Rs, Chambourcin N, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Colombard B, Couderc N, Cot N, Cunoise N, Danlas B, Egidodola N, Fer N, Gamay N, Gamay Chaudenay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Jurançon B, Landal N, Listan B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Meunier N, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscardin N, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rq, Muscat à petits grains Rosé, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Picardan B, Pinot N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Parellada B, Plant

droit N, Portant N, Ravat b, Rayon B, Rayon d'or B, Riesling B, Rivairenc B, Rivairenc N, Roussanne B, Rubilande Rs, Savagnin Rose, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Seyval B ; Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Valérien B, Vermentino B, Villard B, Villard N, Vioignier B, Verdelho B.

6 – Rendement et entrée en production

6.1- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » 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 tranquilles et **les vins mousseux de qualité** bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rosés et blancs et de 110 hectolitres pour les vins rouges. 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 – Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » s'étend sur 6 communes en bordure nord-est de l'étang de Thau.

Mer, étangs, plages, garrigues, forment ici un ensemble naturel original, à la base d'une économie et d'un art de vivre. L'étang de Thau, qui rythme paysages et climat est protégé de la méditerranée par un cordon lagunaire appelé lido et cultivé en vignes.

Le vignoble est installé dans un paysage aux collines basses ouvert sur l'étang de Thau et la mer méditerranée. L'altitude moyenne est d'environ 50 mètres et les terrains ont une pente souvent inférieure à 1%, rarement supérieure à 5%, interrompue au sud par l'ancien volcan du Mont Saint-Loup au Cap d'Agde, qui à plus de 100m d'altitude, permet de découvrir le vignoble

Les sols sont de couleur rouge à beige, en général de texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.

Au niveau du climat, l'influence de l'étang de Thau, véritable mer intérieure de 20 kilomètres de long, est essentiel.

Celui ci est caractérisé par des pluies automnales et hivernales assez importantes et des pluies estivales faibles, quelquefois orageuses, fort heureusement compensées par les brises marines qui réduisent l'évaporation et limite les risques de stress hydrique.

Cet environnement aquatique atténue la rigueur du climat méditerranéen avec des températures douces particulièrement favorables à la maturation des cépages blancs.

Ce patrimoine naturel est étroitement lié aux enjeux économiques du territoire, en particulier au tourisme (balnéaire, thermal, naturaliste...), à la viticulture, à la conchyliculture ou à la pêche.

7.2 - Spécificité du produit

Les vins tranquilles produits sur le territoire de l'indication géographique protégée « Cotes de Thau » sont déclinés en trois couleurs : blancs, rosés et rouges.

L'IGP a été reconnue par le décret du 16 novembre 1981. Une unité géographique plus petite « Cap d'Agde » réservée aux communes de Marseillan et Agde permet de mettre en valeur les vins de ces 2 communes.

Il existe une vraie tradition de vins blancs secs dans cette région et L'indication géographique protégée « Côtes de Thau » est une des rares où la proportion de vins blancs est majoritaire par rapports aux vins rouges.

Si le cépage historique demeure le terret B, on retrouve également des cépages de différentes régions françaises, à fort potentiel aromatique et qualitatifs, tels que les chardonnays, sauvignons et viogniers parmi les plus importants. Les vins produits ont des robes souvent claires, des attaques fraîches, des bonnes persistances aromatiques et parfois une touche de minéralité. Cette forte implantation de cépages blancs a également été à l'origine d'une production de vins effervescents.

Les vins rosés sont aromatiques, long en bouche et présentent une fraîcheur agréable. Leur couleur varie selon le mode de vinification dont ils sont issus. Ils bénéficient de toute la technologie et le savoir-faire des vignerons.

En matière de vins rouges, les vignerons ont depuis longtemps associés les cépages locaux que sont le grenache N, le carignan N, le cinsault N, la syrah N à des cépages de plusieurs origines comme le merlot N, le cabernet sauvignon N, le cabernet franc N, ou le pinot N.

Les vignerons ont favorisés l'implantation des cépages issus du sud-ouest sur les sols les plus profonds et gardant de la fraîcheur. Les sols plus sensibles à la sécheresse sont réservés aux cépages méditerranéens,. Les vins rouges peuvent être riches, puissants et chaleureux quand ils sont issus de sols caillouteux et pauvres. Au contraire, on trouve des vins légers, fruités et frais sur les sols plus riches.

Le mode de conduite du vignoble est parfaitement adapté au territoire. La taille y est courte sur des sols pauvres et plus longue sur des sols plus riches où un rendement plus important est recherché.

Une vingtaine de producteurs déclare en moyenne 50000 hl dont près de 75% en vins Blancs, les vins rouges et rosés se répartissant le solde à part égale.

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

L'homme occupe les alentours du bassin de Thau depuis la fin de l'époque néolithique. Mais c'est surtout à la fin de l'âge de Bronze que l'implantation se manifeste nettement puis à

l'âge du fer. Des amphores étrusques trouvées au fond de l'étang renforce l'idée d'un commerce de vin à cette époque (-600ans avant jésus christ).

La pêche, notamment des Huîtres, que les gallo-romains consommaient en grande quantité et dont ils faisaient commerce, le thermalisme (qui débute vers les années 50 de notre ère), font de l'étang de Thau un centre économique et social important.

Dés le XVIIème siècle, un cépage traditionnel Languedocien, le terret B, se développe autour du bassin de Thau.

Une production très importante de vins blancs de type oxydatif sera dans un premier temps utilisée pour des apéritifs à base de vin de type vermouth, la commune de Marseillan étant le cœur de cette production.

Avec l'évolution de la consommation vers des vins blancs frais et fruités et les progrès œnologiques, l'IGP Cotes de Thau s'est confirmée comme un terroir particulièrement adapté, bénéficiant de conditions climatiques favorables aux maturations lentes des cépages blancs.

Les vins IGP Côtes de Thau par leur fraîcheur caractéristique s'expriment ainsi particulièrement bien avec la production locale de fruits de mer.

Les vigneron ont su ensuite s'adapter à la demande des marchés hors bassin de Thau en développant une production de vins rouges et rosés.

Ils s'attachent à préserver par des techniques appropriées la biodiversité très importante de leur territoire. Ils participent au programme « bassin de Thau » établi par les autorités de l'Etat, du Conseil Général avec le soutien de la Commission européenne. L'étang de Thau est un milieu complexe et attirant. A ce titre, il constitue un support privilégié à une véritable éducation relative à l'environnement. Les viticulteurs s'adaptent à cette thématique en développant des pratiques respectueuses de la biodiversité qui les entoure.

L'étang constitue un pôle d'attraction touristique important : baignade, sports nautiques, pêche, promenades de découverte, visite des installations conchylicoles et le Cap d'Agde qui reçoit chaque année plusieurs centaines de milliers de touristes sont des éléments majeurs de notoriété pour les vins des côtes de Thau

L'avenir de la viticulture est étroitement lié à cette thématique. Les vigneron existent grâce au très fort lien avec le bassin de Thau et la protection de ce milieu naturel privilégié est la base qui permet à l'indication géographique protégée de se développer et d'asseoir sa réputation dans ce milieu riche et complexe.

8 – 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 – AUTORITES CHARGES DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est Qualité-France SAS - Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE 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 Qualité France SAS, 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

	Minimum	Maximum
TAV acquis	Zone B : 8,5 % vol. Zone C : 9 % vol.	
TAV total		15 % vol. Dérrogation 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 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
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 carbonique (surpression) à 20 °C	3,5 bars	