

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « GARD »

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 « Gard », initialement reconnue vin de pays du Gard par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Gard » 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 « Gard » 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- Type de produits

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

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

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

3.2 – Description organoleptique des vins

Selon les cépages ou les modes de vinification utilisés, les vins produits dégagent une typicité orientée sur le fruit avec des profils aromatiques à diverses caractérisations et à intensité variable.

Les vins rouges sont vinifiés de manière à obtenir des vins à structure équilibrée qui privilégie souplesse et douceur organoleptiques.

Pour les vins blancs et rosés, les vinifications sont conduites de manière à maintenir d'excellentes structures et préserver le maximum de fraîcheur et fruité.

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 protégée « Gard » sont réalisées dans le département du Gard.

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 « Gard » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants :

Dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles,

Dans le département du Vaucluse : Avignon,

Dans le département de la Lozère : Florac et Mende,

Dans le département de l'Ardèche : Largentière et Privas,

Dans le département de l'Hérault : Lodève et Montpellier,

Dans le département de l'Aveyron : Millau.

5 – Encépagement

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gard » 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.~~

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

Alicante, Henri Bouschet N, Alphonse Javallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine, Aubun N, Bourboulenc B, Brun Argenté N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal R, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Couderc N, Cunoise N, Danlas B, Eglodola N, Gamay N, Gamay Chaudenay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre 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, Pinot N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Riesling B, Rivairenc N, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Viognier B, Villard B, Villard N.

6 – Rendement

6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Gard » 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 « Gard » 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 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Le département du Gard qui a donné son nom à cette IGP a une géographie très contrastée et comprend trois entités géographiques principales, chacune avec un vignoble spécifique : les Cévennes sur les contreforts du massif central, une importante zone de garrigues calcaires et enfin une zone de plaine qui prend fin avec la Camargue.

Le climat méditerranéen y est particulièrement favorable à la culture de la vigne et se caractérise par ses étés chauds et secs et ses périodes pluvieuses, notamment à l'automne avec les très connus « épisodes cévenols » responsables de pluies intenses. Le régime des vents se caractérise par une alternance de vents de la mer, si favorables à la vigne pour la maturation de la vigne l'été et le vent du Nord, en général violent et desséchant appelé Mistral.

La frontière Est de la zone est délimitée par la rivière « Gardon » ou « Gard » qui a donné son nom à ce département.

7.2 – Spécificité du produit

Bien que l'histoire y soit fort ancienne, c'est avec l'époque romaine que s'est installé dans le Gard le premier grand vignoble, un réseau routier, des structures agraires et des édifices mondialement connus comme le Pont du Gard et les Arènes de Nîmes.

Le XIXème siècle, avec le développement du chemin de fer favorisera la croissance de la viticulture. Le vignoble, premier atteint en France par le phylloxera conduira à une réaction rapide des vigneron avec notamment une reconstitution de celui-ci dans des zones submersibles et dans les sables de bord de mer.

Fort de cette histoire, le Gard recense toujours sur son territoire de très nombreux pépiniéristes et accueille au Domaine de l'Espiouette la collection des clones de l'ensemble des cépages français. Autant d'éléments qui ont très tôt permis à l'IGP GARD de développer une production de vins qualitatifs demandés par le consommateur.

« Vin de canton » en 1964, un décret de 1968 les reconnaîtra en « Vin de Pays » en précisant des critères de qualité particuliers (encépagement, degré naturel d'alcool). L'IGP Gard se produit en vins rouges, rosés et blancs avec depuis quelques années un très fort développement des vins rosés qui représentent 40% de la production. Cette production d'environ 300 000 hectolitres en 2010, bénéficie d'une large diffusion sur le territoire national. Les vins peuvent se décliner avec la mention du cépage, mais s'expriment le plus souvent par l'assemblage de cépages traditionnels méditerranéens et d'autres cépages de renommée internationale tels que les Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Chardonnay et Sauvignon.

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

Lieu de passage entre le couloir rhodanien et l'arc méditerranéen, lieu de rencontre entre le Languedoc et la Provence, lieu de tradition où la vigne est indissociable des oliviers, de la culture Taurine et des fêtes appelées ici « Féria », le Gard sait profiter de ses richesses culturelles nombreuses.

Les vignerons ont su s'adapter à la diversité des situations pédoclimatiques, des Cévennes à la Camargue en passant par le Pont du Gard en replantant la presque totalité du vignoble afin d'avoir une parfaite adaptation des cépages et produire les vins demandés par le consommateur.

Toutes ces évolutions, tant économiques que techniques, contribuent à la notoriété des vins IGP Gard et participent au maintien du paysage viticole de la Région.

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

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

B – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de production des raisins	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation – vinification -	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	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 : 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 spécifiques des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés e cas d'anomalie

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE 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 cahier des charges de l'IGP 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 de l'IGP ; il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme de contrôle, notamment ceux qui ont été effectués sur les autocontrôles et les contrôles internes.

Pour mémoire : LIMITES COMMUNAUTAIRES DES NORMES ANALYTIQUES

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