

# **CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « HAUTE VALLEE DE L'AUDE »**

## **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 Haute Vallée de l'Aude, initialement reconnue 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 «Haute Vallée de l'Aude» 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 « Haute Vallée de l'Aude» 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 « Haute Vallée de l'Aude» est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés **gris** et blancs.

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

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

#### **3.2 – Normes analytiques spécifiques**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude» présentent un TAV acquis minimum de 11%.

~~La teneur de ces vins en acidité volatile ne doit pas être supérieure à 0,65 g/l (13,26 meq/l) exprimée en acide sulfurique, ou à 0,75 g/l (15,30 meq/l) pour les vins ayant terminé leur fermentation malolactique.~~

### **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 « Haute Vallée de l'Aude» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :

Ajac, Alaigne ( Section C1 N° 148 et 149, section C2 :n°167, 181,246 à 262, 265 à 315, ;section C3 :n°330 , 331, 335, 338, 339, 357 à 408,section D1 :n°99 à 112 ;section D2 :n°296 à 300), Alet-les-bains, Antugnac, Arques, Belcastel-et-Buc, Bouriège, Bourigeole, Bugarach, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Céprie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Cournanel, Coustaussa, Donzac, Esperaza, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu,

Gardie, Granès, LaDigne-d'Amont, La Digne-d'Aval, La Serpent, Ladern-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montclar, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomy, Pomas, Quillan, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Roquetaillade, Rouffiac d'Aude, Rouvenac, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Ferriol Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Martin-de-Villeregran, Saint-Polycarpe, Sarres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villelongue d'Aude

#### **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 « Haute vallée de l'Aude » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.~~

### **5 - Encépagement**

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

- pour les vins rouges, rosés, **gris** : cabernet-Sauvignon N, cabernet-Franc N, cot N, merlot N, pinot meunier N, pinot gris G, pinot noir N, syrah N.
- pour les vins blancs : chardonnay B, chenin B, *pinot blanc B, pinot gris G*, sauvignon B, viognier B.

### **6 - Rendement**

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

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude » 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 « Haute Vallée de l'Aude » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés, **gris** 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 pour les vins rouges et rosés, et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs 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**

C'est la rivière Aude, qui traverse le vignoble et dont la source jaillit dans le massif pyrénéen voisin, qui a donné son identité à l'Indication Géographique Protégée Haute Vallée de l'Aude. La zone géographique de production se présente comme un vaste cirque ovale autour de Limoux, le long de la vallée de l'Aude dans son axe sud/nord et de ses affluents.

Blottie au sud sur les contreforts des Pyrénées audoises culminant à 1230m au Pic de Bugarach, elle est fermée à l'ouest par les monts de Chalabre et du Razès, à l'est par les Corbières et s'entrouvre au nord sur le Carcassonnais par la vallée de l'Aude.

La géologie a un caractère complexe, mouvementé et très compartimenté liée à l'orogénèse des Pyrénées.

La nature des roches mères, dont la variété est liée à la surrection des Pyrénées, forment des sols très favorables à la vigne qui a été implantée sur trois ensembles de sols principaux :

- Les sols formés sur molasse, d'origine détritique, hétérogènes (sables, graviers, argiles) et érodés sur le haut des versants, ils représentent l'essentiel des sols de l'appellation.
  - Les sols formés sur calcaire et argiles du Sparnacien (base de l'éocène), caractérisés par une forte teneur en argile rouge, ils sont présents surtout au sud de l'aire.
  - Les sols formés sur alluvions anciennes : zones de terrasses où les limons décapés laissant apparaître des galets et qui se situent en position de plateau par rapport aux vallées actuelles.
- L'originalité climatique de cette zone géographique, réside dans la combinaison de 2 influences climatiques majeures : le climat méditerranéen et le climat océanique, accentuée par le gradient altitudinal.

Avec des vignes à une altitude atteignant 500 mètres sur les expositions les plus ensoleillées, des précipitations de l'ordre de 750 millimètres, ce secteur balayé par les vents d'ouest se caractérise par un printemps tardif et un mois de septembre frais. La maturité y est tardive et le choix des cépages devient déterminant.

## **7.2 - Spécificité du Produit**

Les origines du vignoble limouxin sont très anciennes puisque des vignes sont déjà mentionnées sur ce terroir dans un acte de 931.

Même si la vigne n'occupe qu'une modeste seconde place en superficie, loin derrière les céréales en tous genres, sa culture est rapidement soumise à des règles bien définies, établies par le droit coutumier, dont la plus connue est sans doute celle du ban de vendange qui marque le début de la récolte des raisins.

Au XIII<sup>ème</sup> siècle, ce droit coutumier transparait dans la réglementation mise par écrit par un consulat limouxin désormais bien en place sous l'autorité du roi et de ses représentants. Afin de protéger les vins locaux, les consuls édictent en 1267 des droits d'entrée pour les diverses denrées arrivant dans la ville.

Dès 1292, les habitants se voient en revanche octroyer le privilège de vendre librement leurs vins sur le marché, sous la surveillance des autorités consulaires qui organisent les encans. Un véritable code de police, rurale et urbaine, est alors mis en place et il est par exemple formellement interdit d'exporter des raisins ou de causer des dégâts aux vignes.

Très tôt, les vins limouxins, qui semblent déjà jouir d'une bonne réputation, bénéficient également de la protection royale. En octobre 1349, l'archevêque d'Auch, Lieutenant Général du roi en Languedoc, interdit l'entrée des raisins et des vins étrangers dans la ville et son terroir, sans l'autorisation des consuls, bien décidés à défendre alors la production limouxine. Cette interdiction est par la suite confirmée à plusieurs reprises par des lettres patentes en 1350, en 1390, en 1475 et également par différentes ordonnances en 1687-1688.

Dès la Renaissance, la gamme des vins produits à Limoux s'élargit avec la culture du cépage blanc, le Mauzac et l'élaboration d'un vin effervescent, dénommé Blanquette de Limoux, par les moines bénédictins de l'Abbaye de Saint Hilaire.

Dans son ouvrage consacré au département de l'Aude, publié en 1818, le préfet Trouvé est dithyrambique au sujet des vins limouxins, qu'ils soient rouges ou blancs et pétillants ou tranquilles. Il trouve les rouges « d'une bonté parfaite » et conclut de manière péremptoire : « Il ne manque au vin de Limoux, pour être extrêmement recherché, que d'être plus connu ».

Sous le Second Empire et les débuts de la Troisième République apparaissent les premières maisons de négoce (Frédéric Tailhan vers 1860, Andrieu-Guinot en 1875).

Les coopératives sont créées au XX<sup>e</sup> siècle (Vignerons Sieur d'Arques et Anne de Joyeuse).  
Le vin de pays de la Haute Vallée de l'Aude a été initialement reconnu par le décret du 20 Novembre 1981.  
La production est en 2010 voisine de 600 000 cols et est partagée entre 26 déclarants (17 caves particulières et 2 caves coopératives).

Les producteurs de l'IGP Haute Vallée de l'Aude optent pour une spécificité, basée sur l'expression du binôme terroir-cépages, et souhaitent affirmer une réelle identité les distinguant des volumes beaucoup plus importants produits dans des IGP aux territoires plus vastes.

L'Indication Géographique Protégée « Haute Vallée de l'Aude » se décline sur les 3 couleurs (rouges, roses et blancs), et dans 2 styles différents : monocépage (expression pyrénéenne monovariétale sur le fruit et la fraîcheur) destinée à une clientèle jeune, moderne et internationale ou assemblage (cuvées généralement plus complexes, pouvant faire appel à l'élevage en fût pour une consommation plus traditionnelle, voire gastronomique). En 2010, la production de blanc représente 60 % de la production, les rouges 35 % et le rosé 5%.

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

La confluence d'influences climatiques (océanique, méditerranéenne et continentale.), de cette zone géographique, combinée avec les différents types de sol explique la diversité des cépages, implantés, cultivés et vinifiés dans cette IGP.

Les vins élaborés, dans le respect du cahier des charges de L'Indication Géographique Protégée Haute Vallée de l'Aude, bénéficient, malgré la diversité des cépages utilisés, d'un marqueur identitaire climatique. En effet l'implantation du vignoble dans ce piémont Pyrénéen, grâce à l'effet d'altitude et grâce à l'influence océanique (qui tempère le climat méditerranéen) génère dans les 3 couleurs une expression aromatique intense sur des tonalités de fruits frais et un équilibre gustatif sur la vivacité,

Cet effet est particulièrement marqué sur les cépages à cycle court, parfaitement adaptés à ces terroirs d'altitude, qui développent des niveaux d'expression aromatique, de fraîcheur, d'équilibre inégalé en zone méditerranéenne.

Chardonnay, Pinot noir, Merlot, Malbec de la Haute Vallée de l'Aude sont devenus des standards de la consommation festive régionale, accompagnant à merveille sur le plan culturel le Carnaval de Limoux (le carnaval le plus long du monde).

Ces profils de vins sont également très recherchés par le négoce local pour apporter en assemblage une fraîcheur et une pureté aromatique, parfois défailante en région méditerranéenne.

Les vins de la Haute Vallée de l'Aude, faisant appel à des assemblages de cépages complexes et subtils, s'adressent eux à une consommation plus traditionnelle, tournés vers les produits locaux et la gastronomie : cueillette des cèpes, gibier chassé, pomme de terre du Pays de Sault, fricassée de Limoux....

### **8 - Règles 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**

<b>DISPOSITIONS STRUCTURELLES</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Zone de production des raisins	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation – vinification	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

<b>DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
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 ou conditionnés.
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les vins de cépages et les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac ou conditionnés en cas d'anomalie.

## CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE 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](mailto: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 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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) 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