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

AVERTISSEMENT

La présente version du cahier des charges l'objet de la présente procédure nationale d'opposition 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.

CHAPITRE 1 - DENOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'Indication géographique protégée «Lavilledieu», initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 22 janvier 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Lavilledieu » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud Ouest » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

Couleurs – type de produits – normes analytiques spécifiques

3.1- Types de produits

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

3.2- Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 % vol.
- un titre alcoométrique volumique total de 13 % maximum pour les vins enrichis.
- une acidité volatile inférieure ou égale à 15,30 meq pour les vins rouges et à 12,24 meq pour les vins rosés.
- pour les vins rouges, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique est inférieur ou égal à 14%.
- pour les vins rouges, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre si le titre alcoométrique volumique est supérieur à 14%.
- pour les vins rosés, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.
- pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 grammes par litre.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges présentent une robe cerise ou pourpre lorsqu'ils sont jeunes, avec des nuances de reflets briques en vieillissant. Ils sont généralement caractérisés par des arômes allant des fruits rouges aux fruits très mûrs. En bouche, ils sont souples, gouleyants et veloutés.
Les vins rosés sont caractérisés par une robe rose dans les tons de pastel, avec des arômes olfactifs floraux et fruités, que l'on retrouve en bouche. L'attaque est souple, l'évolution généreuse avec une finale aromatique.

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 « Lavilledieu» sont réalisées dans le département du Tarn-et-Garonne, sur les communes de : Albefeuille-Lagarde, Barry-d'Islemade, Les Barthes, Bressols, Castelsarrasin, Escatalens, Labastide-du-Temple, Lacourt-Saint-Pierre, Meauzac, Montbeton, Montech, Saint-Porquier, La Ville-Dieu-du-Temple

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 « Lavilledieu » est constituée par les communes du département du Tarn-et-Garonne suivantes :
Auvillar, Bessens, Bourret, Campsas, Castelferrus, Castelmayran, Corbarieu, Cordes-Tolosannes, Donzac, Espalais, Finhan, Golfech, Goudourville, Labastide-Saint-Pierre, Lafrancaise, Lizac, Mas-Grenier, Malause, Merles, Moissac, Monbéqui, Montauban, Montbartier, Le Pin, Pommevic, Saint-Aignan, Saint-Loup, Saint-Michel, Saint-Nicolas-de-la-Grave, Saint-Sardos, Valence-d'Agen, Villemade.

5 – Encépagement et conduite de vignoble

5.1 – Encépagement

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

- cépages principaux : cabernet franc N, gamay N, négrette N, syrah N et tannat N ;
- cépages accessoires : fer N et milgranet N.

5.2 – Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'indication géographique protégée.
La proportion de chacun des cépages principaux est supérieure ou égale à 10% de l'encépagement.
La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure à 10 %

5.3 – Modes de conduite

Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.

Règles de taille

Les vignes sont taillées, soit en taille guyot simple, soit en taille cordon bilatéral, soit en taille guyot double.

Règles de palissage

Toutes les vignes sont conduites palissées en plan relevé.

6 – Récolte

Les raisins destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » doivent présenter une richesse en sucre supérieure à 180 grammes par litre de moût.

7 – Rendement et entrée en production

7.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Sur les superficies de jeunes vignes en première et deuxième feuille, c'est à dire l'année de leur plantation avant le 31 juillet et l'année suivante, il ne peut être produit aucun produit vitivinicole.

7.2 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres pour les vins rouges et rosés. 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

Les pressoirs continus sont interdits.
Pour les vins rouges, la fermentation malo-lactique est obligatoire.
Les vins rouges font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement de l'assemblage d'au moins 4 cépages principaux.

9 – Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » sont mis en marché à destination du consommateur :

- pour les vins rosés à partir du 1er décembre de l'année de récolte ;
- pour les vins rouges à l'issue de la période d'élevage et au plus tôt le 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

10 – Lien avec la zone géographique

10.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » se situe entre les vallées de la Garonne et du Tarn, sur un plateau alluvial de la basse terrasse du Tarn situé aux alentours de 85 mètres d'altitude. Les sols sont développés sur les alluvions anciennes transportées par le Tarn et l'Aveyron en provenance du Massif Central. Ce sont des sols acides, présentant une texture hétérogène, où se mêlent limons, sables plus ou moins grossiers et argiles, irrégulièrement répartis. Ainsi la zone géographique s'étend sur 13 communes du département du Tarn-et-Garonne.

Le paysage présente une topographie globalement plane. Les variations de paysage sont le fait de buttes peu marquées, des talus entre les terrasses et des versants peu accentués créés par les ruisseaux affluents du Tarn.

Le climat est de type océanique à influence méditerranéenne. Les hivers sont relativement doux. Le printemps marque une nette élévation des températures et l'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle oscille en moyenne entre 650 millimètres et 700 millimètres. Elle est régulièrement répartie le long de l'année, excepté au printemps, caractérisé par un pic de pluviométrie important. Les vents dominants sont les vents d'ouest. Océaniques, ils apportent des formations nuageuses et des précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est.

10.2 – Spécificité du produit

La commune de La-Ville-Dieu-du-Temple est fondée au milieu du XIIème siècle par les Chevaliers du Temple, au sein de la vaste forêt d'Agre. Après avoir créé une commanderie, les templiers déboisent les environs pour offrir de nouvelles terres à la culture, notamment à la culture de la vigne, celle-ci s'adaptant bien à ces terres peu fertiles. La viticulture prend un grand essor et devient une des principales ressources du secteur. Durant la guerre de 100 ans, les vins de «Lavilledieu» sont acheminés en Angleterre, via Bordeaux, par voie fluviale. Cette notoriété est mentionnée dans des textes officiels, dont on peut citer un arrêté du Conseil du Roi relatif à la protection des « Vins de Lavilledieu » datant du 10 mai 1857, un autre datant de 1860, étendant le privilège de l'Appellation à la commune de Castelsarrasin. Forts de cette notoriété, c'est en toute logique que les vins de Lavilledieu obtiennent la reconnaissance en Appellation d'Origine par jugement du Tribunal Civil de Montauban en octobre 1947 puis l'arrêté du 22 janvier 1954 leur attribue l' « Appellation d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure » et en précise les conditions de production. Les différentes conditions de production sont actualisées par arrêté du 26 mai 2005.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Lavilledieu » sont des vins tranquilles rouges et rosés. Ils sont issus de l'assemblage d'au moins 4 des cépages principaux que sont le cabernet franc N, le gamay N, la négrette N, la syrah N et le tannat N. Les cépages accessoires susceptibles de compléter l'assemblage sont le fer N et le milgranet N.

Les vins rouges présentent une robe cerise ou pourpre lorsqu'ils sont jeunes, avec des nuances de reflets briques en vieillissant. Ils sont généralement caractérisés par des arômes de fruits rouges, voire même de fruits très mûrs. En bouche, ils sont souples, gouleyants, veloutés. Ce sont des vins à boire relativement jeunes, environ 3 à 4 ans selon le millésime. Afin d'éviter une trop forte extraction de tannins, les pressoirs continus sont interdits. Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins rosés sont caractérisés par une robe rose dans les tons de pastel, avec des arômes olfactifs floraux et fruités, que l'on retrouve en bouche. L'attaque est souple, l'évolution généreuse avec une finale aromatique.

En 2008, une superficie de plus de 20 hectares est exploitée par 6 producteurs. La production se répartit approximativement entre 20% de vin rosé et 80% de vin rouge.

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

Les « terres à vigne » de la région de Lavilledieu, pauvres, de faible altitude, bénéficient d'un climat océanique amenant une influence humide au printemps qui, associée à une nette élévation des températures, assure une bonne croissance végétative de la vigne. La douceur hivernale limite les risques de forte gelée. L'influence méditerranéenne apporte pendant l'été, une chaleur sèche et un ensoleillement favorables à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. Le vent d'Autan influence le

comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et assèche la vigne après les orages du mois d'août, limitant ainsi le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

Tirant profit de ces conditions naturelles particulièrement favorables, les viticulteurs de Lavilledieu ont su, par leur savoir-faire et la transmission de leurs usages, maintenir un vignoble dans le paysage. Malgré un contexte local difficile, le groupe humain reste attaché aux produits et au nom de « Lavilledieu » et s'investit pour faire vivre cette indication géographique protégée de petite zone.

CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur renonçant à la production de l'IGP adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de renonciation à produire au plus tard 72 h avant le début de la récolte.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur
- le numéro EVV ou SIRET
- les parcelles concernées par la déclaration de renonciation (référence cadastrale, superficie, production prévue)
- date et signature

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
REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle terrain
Récolte	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
Transformation	
Assemblage de cépages	Contrôle documentaire
DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T, acide malique pour les vins rouges)	Examen analytique sur vins en vrac et conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie
Date de commercialisation	Contrôle documentaire

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

Coordonnées de l'OC :
QUALISUD
15 avenue de Bayonne
40500 ST 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**

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_2SO_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