

# **CAHIER DES CHARGES INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « MAURES »**

## **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 « Maures », initialement reconnue « Vin de Pays des Maures » par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **2 – Mentions complémentaires**

L'indication géographique protégée « Maures » peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Maures » 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 - normes analytiques**

#### **3-1 Types de produit**

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

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

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

#### **3.2 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques**

Les vins rosés (68% des volumes produits) présentent généralement une couleur pâle et sont marqués principalement par des arômes vifs et fruités, variant selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Dans la zone des Maures sont aussi produits des vins rouges (25 % de la production) aux profils plutôt charnus et tanniques, campés sur une bonne structure.

Les vins blancs, quantitativement minoritaires (7 % de la production), sont agréablement aromatiques et ronds. Le cépage vermentino B, localement appelé « rolle » est souvent présent voire majoritaire dans les assemblages.

Les vins produits ne présentent pas de défauts organoleptiques.

#### **3-3 – Normes analytiques spécifiques**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

## **4 – Zones géographiques**

### **4-1 - Zone géographique**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures » sont réalisées sur les territoires suivants du département du Var :

- l'ensemble des communes des cantons de Collobrières, La Crau, Cuers, Fréjus, Grimaud, Hyères-est, Hyères-ouest, Le Luc, Le Muy, Saint-Raphaël et Saint-Tropez.
- les communes de Les Arcs, Callas, La Farlède, Flassans-sur-Issole, Gonfaron, Pignans, Saint-Paul-en-Forêt, Seillans et Tanneron.

### **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 « Maures » est constituée par les arrondissements de Brignoles, de Draguignan et de Toulon hormis les communes listées au 4.1 ainsi que par les territoires des arrondissements suivants :

- à l'est, arrondissement de Grasse (situé dans le département des Alpes-Maritimes),
- à l'ouest, arrondissements d'Aix-en-Provence et de Marseille (situés dans le département des Bouches du Rhône),
- à l'ouest et au nord ouest, arrondissement d'Apt (situé dans le département du Vaucluse),
- au nord, arrondissements de Forcalquier, de Digne, de Castellane (situés dans le département des Alpes de Haute Provence).

## **5 - Encépagement**

~~Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée 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 « Maures » sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante :**

**alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon B, aramon G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, cardinal Rq, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsault N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, couston N, crouchen B, danlas B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs,**

**goldriesling B, gouget N, grasse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, gros vert B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, liliorila B, lival N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, maréchal foch N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, mornastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscadin N, muscat petits grains B, muscat petits grains Rq, muscat petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hamburg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pinot d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, plant droit N, portan N, portugais bleu N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, ribol N, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, sémillon B, servanin N, servant B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, ugni blanc B, valdiquié N, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N et viognier B.**

## **6 – Rendement**

### **6-1 - 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 susceptible de bénéficier de l'indication géographique protégée « Maures ».

### **6-2 - Rendement maximum de production**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 105 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 du rendement de production des vins.

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 couvre un ensemble de 42 communes, s'articulant autour et intégrant le massif cristallin des Maures, composante essentielle, avec le Tanneron et l'Estérel, de la Provence cristalline.

S'étirant d'ouest en est sur une soixantaine de km de long et une trentaine de km de large, depuis l'agglomération Toulonnaise jusqu'à la plaine de Fréjus, elle est délimitée à l'ouest par le Gapeau (petit fleuve côtier) dans son cours inférieur et par le Réal Martin (petit affluent), à l'est par le fleuve Argens (plaine de Fréjus), et par la mer au sud. Un sillon étroit (dépression permienne), où coule l'Aille (affluent de l'Argens), prolongé au nord-est par la plaine des Maures (Le Cannet, Le Luc, Gonfaron) marque la limite nord. Sont incluses les îles d'Hyères et la presqu'île de Giens.

Le massif, croupes sombres recouvertes d'une immense forêt de pins et de chênes lièges sur son versant sud et marqué par les châtaigniers sur son versant nord, et la plaine des Maures offrent des paysages et des milieux originaux et variés qui valent le classement de plusieurs sites dans le programme Natura 2000.

Cette zone présente donc une unité géographique certaine marquée principalement par le Massif des Maures et par la Dépression permienne qui le borde sur son versant nord. Le massif constitué de roches du socle hercynien, fortement façonné par les poussées tectoniques d'origines pyrénéenne et alpine, offre de nombreuses lignes de relief parallèles, d'altitude assez faible (maximum 780 m), toutes alignées est-ouest, caractérisées par leurs versants qui sont autant de coteaux parfaitement ensoleillés. La dépression permienne va de Fréjus à Sanary enveloppe le Massif des Maures à l'Ouest, au Nord et Nord Est; elle est limitée au Nord Ouest et au Nord par la corniche triasique et au Nord Est par un banc rhyolitique (prolongement de l'Estérel). Elle correspond à une plaine vallonnée entre le Massif des Maures et les plateaux calcaires dont le soubassement est constitué de grès et argillites de couleur rouge violine caractéristique, qui représentent le résidu d'une érosion intense qui a décapé le manteau des sols, recouvrant le Massif des Maures à la fin de l'ère primaire. Ces roches permienes sont souvent recouvertes par des apports alluviaux et colluviaux.

Le climat est typiquement méditerranéen, avec une pluviométrie moyenne de l'ordre de 900 mm/an très inégalement distribuée au cours de l'année (60 à 80 jours), surtout concentrée sur l'automne et à l'intersaison entre hiver et printemps. L'élévation de la température est progressive et la chaleur s'installe durablement de mai à septembre, avec des températures maximales caniculaires en période estivale. Les risques de gelées printanières sont limités à quelques vallées étroites situées en hauteur. L'ensoleillement est très important, la zone considérée recevant jusqu'à 3 000 heures de soleil par an.

Le Mistral, vent violent, froid, du nord et le vent d'est sont dominants.

### **7-2 - Spécificité du Produit**

Dans la zone de production de l'indication géographique protégée « Maures », le vignoble couvre environ 15 800 ha toutes productions confondues, ce qui représente la moitié environ du potentiel varois (32.000 ha).

Les principaux cépages implantés sont le grenache N (4.400 ha), le cinsaut N (2.900 ha), la syrah N (2.200 ha) et le carignan N (1.800 ha). Avec une telle configuration variétale, il n'est pas surprenant que le vignoble soit dédié majoritairement à la production de vins rosés.

Actuellement, le vignoble affecté à la production de l'indication géographique représente environ 1 300 ha, les vins étant élaborés par 19 caves coopératives et 124 domaines. De sa création en 1982 jusqu'à nos jours, le Vin de Pays des Maures n'a cessé de développer son volume d'offre et a, sur la période récente (récoltes 2007-2008-2009), stabilisé sa production aux environs de 60.000 hl.

La forte proportion des vins rosés revendiqués en « Vins des pays des Maures » (environ 68% des volumes) est caractéristique de l'orientation qualitative choisie dans la région pour l'ensemble de son offre de produits «vins rosés » (les revendications en vins rosés représentant plus de 85% des volumes produits en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » et « Coteaux Varois en Provence »).

L'option majoritaire prise par cette filière pour la vinification de ces vins rosés est la technique du pressurage direct qui consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées. Le jus clair obtenu fermente ensuite à basse température (16°-18°), pour préserver les arômes primaires. Les vins sont vifs et fruités avec des couleurs rose pâle.

L'autre technique utilisée est la saignée après macération pelliculaire (moût maintenu rafraîchi, pendant 8h à 24h), technique qui permet d'obtenir des vins rosés aux couleurs et structures plus soutenues.

Mais la zone des Maures est aussi productrice de vins rouges (25 % de la production) plutôt charnus et tanniques, et, de vins blancs (7 % de la production) dans l'élaboration desquels le cépage vermentino B, localement appelé rolle est souvent majoritaire.

Dans la zone de production concernée sont aussi élaborés des vins mousseux. Il s'agit d'une production traditionnelle qui représente environ un millions de bouteilles par an assurée par une cinquantaine d'opérateurs (producteurs, élaborateurs, metteurs en marché). En l'état actuel de la réglementation ces produits ne peuvent pas être commercialisés avec une mention géographique ce qui nuit indéniablement à leur valorisation notamment sur le marché local qui est prédominant pour les vins à indication géographique protégée des Maures. L'une des principales caractéristiques de l'Indication géographique protégée Maures effervescente est d'être élaborée à partir de cépages locaux pour être présentée très majoritairement en rosé qui est la production majeure en vin tranquille de la région, ces vins effervescents présentant bien évidemment des profils organoleptiques très proches de ceux des vins tranquilles.. En effet ces vins rosés effervescents sont gustativement très fruités et floraux et offrent une belle rondeur ce qui n'est pas sans rappeler les vins rosés tranquilles. Ce sont justement ces caractéristiques organoleptiques (arômes floral et fruité associés à une belle rondeur) qui permettent de distinguer les vins effervescents élaborés dans la zone géographique Maures de ceux élaborés dans les autres régions françaises.

### **7-3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit**

La zone géographique est caractérisée par ses sols bien aérés mais pauvres (cristallins, avec un gradient de métamorphisme marqué de l'ouest vers l'est de la zone, favorisant la présence de micaschistes et de gneiss), sols qui ne permettent – dans la très grande majorité des cas - que des productions limitées traduites par des niveaux de rendement très faibles (46 hl/ha pour la récolte 2008), niveaux de rendement garants d'une qualité remarquable.

Associés au climat permettant une maturation exceptionnelle dans des conditions particulièrement saines de part l'incidence cumulée de l'ensoleillement important, des températures élevées mais modulées par l'influence de la mer et des régimes venteux dominés par le Mistral qui maintiennent généralement un parfait état sanitaire ; le savoir-faire CDC IGP « Maures » - V5- CP 16 mars

de ces hommes, viticulteurs depuis de nombreuses générations permet d'atteindre le principal objectif qui est de produire des vins de qualité optimale et régulière.

La réputation de la Provence n'est plus à faire en matière de vins rosés, cette région étant leader mondial pour la production des vins de cette couleur. En terme de notoriété spontanée, cette reconnaissance a été établie par des enquêtes de consommateurs dont une des plus récentes a été pilotée par le cabinet Wine Intelligence (étude Vinitrac - novembre 2009).

Les producteurs de l'indication géographique protégée « Maures » tirent bien évidemment les bénéfices de cette notoriété puisqu'ils sont implantés au cœur de cette « Provence rosée ».

Cette vision resterait cependant réductrice si elle ne prenait pas en compte les efforts financiers consentis pour doter les entreprises des technologies nécessaires à la production et à l'élaboration de Vins de Pays toujours plus adaptés aux goûts des consommateurs, les efforts sur la couleur de ces vins étant significatifs.

Ainsi, au début des années 2000, les professionnels varois dont ceux de la zone des Maures ont participé financièrement à la création d'un centre national de recherche et d'expérimentation dédié au vin rosé (installé à Vidauban – Var) dont les travaux sont diffusés aux fins de développer de manière opérationnelle une production toujours plus qualitative de vins rosés. Il est ainsi assez remarquable de relever depuis plus de 25 ans (création en 1982), les Vins de Pays des Maures n'ont fait que se développer grâce notamment au marché local. La partie littorale de la zone de production « Maures » étant très touristique (Saint-Tropez, Sainte-Maxime, Fréjus, Saint Raphaël, etc.), elle constitue une zone de consommation importante ce qui permet ainsi aux communes et villages vigneron plus éloignés de pouvoir bénéficier de ces retombées économiques indispensables à leur maintien et à leur développement. Des structures coopératives très anciennes (les premières coopératives datent du début du XX<sup>ème</sup> siècle) et très dynamiques utilisent au point de vue commercial sa situation exceptionnelle liée au tourisme.

Il convient de rappeler que le maintien dans cette zone des activités humaines telle que la viticulture est une réponse adaptée à la lutte contre la fragilité de la zone face aux incendies. La vigne, outre qu'elle contribue à la qualité paysagère des sites, offre des coupures vertes jouant le rôle de pare feu.

## **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 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	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 cuve par cuve ou par lot pour les vins conditionnés). Contrôle organoleptique spécifique pour les primeurs	Examen organoleptique systématique interne avant conditionnement et commercialisation pour les ventes vrac (à la production). Examen organoleptique par sondage au stade du conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs.

## CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'**Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)**.

Coordonnées : **INAO** - 12, rue Henri Rol-Tanguy  
TSA 30003 - 93 555 6 Montreuil-sous-Bois cedex  
**Standard** : 01 73 30 38 99 - **Mél** : 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.

**ANNEXE : normes analytiques communautaires applicables aux vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Maures »**

<b>Vins tranquilles</b>		
	Min	Max
TAV total		15 % vol. Par dérogation pour les vins non enrichis des zones viticoles C la limite maximale est portée à 20 % vol.
Acidité totale exprimée en acide tartrique (ou en meq/l)	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (ou en meq/l)		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 sucres (exprimée en : glucose+fructose) inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucres (exprimée en : glucose+fructose) égale ou supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l

<b>Vins mousseux de qualité</b>		
	Min	Max
TAV acquis	10 % vol.	
TAV total ( <b>vin de base</b> ) - après élaboration, le seuil de 10 % vol. prévu dans le cahier des charges s'applique	9 % vol. (10 % vol. pour vin fini élaboré)	
Acidité totale	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) total		185 mg/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 carbonique (surpression) à 20 °C	3,5 bars	