

# **CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

## **PUY DE DÔME**

### **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 « Puy-de-Dôme », initialement reconnue vin de pays du Puy-de-Dôme 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 « Puy-de-Dôme » 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 « Puy-de-Dôme » 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 de produits – normes analytiques spécifiques**

##### **3.1 – Type de produits**

L'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » 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 – Description organoleptique des vins**

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent de conserver une certaine fraîcheur.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites de manière à conserver fraîcheur et fruité. Parfois élevées en fûts, certaines cuvées, notamment celles issues de pinot noir, se distinguent toutefois par leur rondeur et leur structure.

### **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 « Puy-de-Dôme » sont réalisées dans le département du Puy de Dôme.

#### 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 « Puy-de-Dôme » est constituée par les arrondissements suivants, limitrophes de la zone géographique : Brioude, Saint-Flour.**

#### 5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » 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 « Puy-de-Dôme » sont produits exclusivement à partir de cépages inclus dans la liste ci-dessous :**

- **Vins blancs : aligoté B., arriloba B., chardonnay B., chasan B., chenin B, grolleau gris G., sauvignon B., sauvignon G., vioqnier B, roussanne B, marsanne B, pinot B, pinot gris G,**
- **Vins rosés : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chatus N, corbeau N, cot N, gamaret N, gamay N., gamay de Bouze N., gamay de Chaudenay N., grolleau gris G, grolleau N, merlot N, mondeuse N, noir fleurien N., pinot gris G., pinot d'Aunis N, pinot noir N., portan N., portugais bleu N, sauvignon gris G, syrah N,**
- **Vins rouges : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chatus N, corbeau N, cot N, gamaret N, gamay N., gamay de Bouze N., gamay de Chaudenay N., grolleau gris G, grolleau N, merlot N, mondeuse N, noir fleurien N., pinot d'Aunis N, pinot noir N., portan N., portugais bleu N, syrah N,**
- **Vins gris : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chatus N, corbeau N, cot N, gamaret N, gamay N., gamay de Bouze N., gamay de Chaudenay N., grolleau gris G, grolleau N, merlot N, mondeuse N, noir fleurien N., pinot gris G., pinot d'Aunis N, pinot noir N., portan N., portugais bleu N, sauvignon gris G, syrah N.**

#### 6 – Rendement et entrée en production

##### 6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » 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 « Puy-de-Dôme » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 420 **80 hectolitres pour les vins rouges et 420 90 hectolitres pour les 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 5 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 Puy-de-Dôme est situé dans le Massif Central, dans la région Auvergne.

Le vignoble est principalement localisé sur les rebords du bassin de la Limagne et sur les flancs des édifices volcaniques qui la ponctuent entre la chaîne des Monts du Livradois à l'Est, et la chaîne du Sancy à l'Ouest. Les vignes sont en général dispersées en une multitude de petits îlots, presque toujours en situation de coteau bien marqué, à une altitude comprise entre 300 et 600 m.

Les vignes sont implantés sur des sols caractérisés par un très bon comportement thermique, une faible réserve en eau et sont le plus souvent bien exposés. Ils reposent toutefois sur des matériaux très variés pouvant être des marnes, des basaltes, des colluvions volcaniques, des granits, des graves...

Le climat est semi-continentale. L'effet de foehn dû à la présence de la chaîne des Puys et du massif du Sancy, protège la zone viticole des masses humides venant de l'ouest et maintient une température élevée permettant une bonne maturité des raisins.

### **7.2 – Spécificité du produit**

La culture de la vigne dans le Puy-de-Dôme remonte au moins au <sup>v</sup><sup>e</sup> siècle, comme en témoignent les écrits de Sidoine Apollinaire, alors évêque de Clermont. Sous l'impulsion de la noblesse et du clergé, puis de la bourgeoisie, un vignoble de qualité se développe tout au long du Moyen-âge, et jusqu'à la fin du <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle, où la surface plantée atteint environ 21 000 ha, pour atteindre 34000 ha après la Révolution. Grâce au développement des transports fluviaux, les vins d'Auvergne conquièrent le marché parisien, et la superficie plantée atteint 45000 ha en 1895.

Dès 1890, le Phylloxéra se développe rapidement et porte un coup terrible au vignoble auvergnat, qui ne se reconstitue que partiellement après 1900 sous l'impulsion de quelques leaders. Les producteurs unissent alors leurs efforts et créent dès 1935 une cave coopérative à Aubière puis une seconde en 1950, la Cave des Coteaux d'Auvergne aujourd'hui connue sous le nom de Cave Saint-Verny. Enfin une confrérie vigneronne en charge de la promotion des vins d'Auvergne voit le jour en 1948 et favorise la reconquête qualitative.

La production familiale est restée particulièrement forte en Auvergne. La viticulture professionnelle représente aujourd'hui environ 400 ha, et compte environ 120 déclarants, répartis entre une quarantaine de caves particulières et 80 apporteurs à la cave coopérative.

Les vins rouges constituent 75% des volumes produits, suivis par les rosés (15%) et les blancs (10%).

Les vins blancs présentent en général une expression aromatique à la fois fraîche et mûre, pouvant évoluer vers des arômes grillés. Ils ont le plus souvent une certaine vivacité, mais aussi de l'ampleur et du "gras" en bouche.

Les vins rosés ou gris, délicats, marient eux aussi la maturité et la fraîcheur. Ils présentent des arômes fréquemment dominés par le fruité et agrémentés de notes minérales.

Les vins rouges essentiellement issus du cépage gamay N (une sélection de gamay N, appelé gamay d'auvergne aux grappes « lâches », et au débourrement tardif est identifiée) ont une couleur habituellement assez soutenue, et leurs arômes souvent fruités dans leur jeunesse peuvent évoluer vers des notes de fruits mûrs confiturés ou d'épices. Là encore, la fraîcheur aromatique est souvent un caractère dominant.

Les cuvées vinifiées en primeur et mises précocement sur le marché se révèlent particulièrement agréables, sur le fruit, avec une très belle expression aromatique pleine de jeunesse.

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

Les vins du Puy-de-Dôme doivent leur singularité au passé volcanique qui reste visible et marqué dans le paysage. Relocalisé sur les pentes des puys, à l'abri des dépressions venant de l'ouest de la chaîne des Puys et du massif du Sancy, le vignoble y trouve des conditions climatiques particulièrement favorables. Il faut en effet souligner l'importance dans ce vignoble de l'effet de foehn qui régule les températures et limite les pluies. Avec des étés chauds et des précipitations moyennes de 600 mm, la vigne trouve sur les parcelles délimitées pour la récolte du raisin d'excellentes conditions climatiques durant toute la période végétative. Elles assurent un démarrage précoce du cycle végétatif et un déroulement optimal de la maturité des raisins.

Les sols sont également souvent marqués par ce passé volcanique, et la présence fréquente de colluvions basaltiques confère aux vins un caractère minéral et épicé très intéressant.

Enfin l'altitude relative à laquelle sont situées les vignes permet aux vins (blancs et rosés en particulier) de conserver une fraîcheur et une expression aromatique très agréables malgré des maturités souvent très élevées.

Les caractéristiques de nos sols et de notre climat nous permettent de produire à partir des cépages listés des cuvées originales marquées par les spécificités de notre 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 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	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	Examen analytique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou vins conditionnés en cas d'anomalie

## CHAPITRE 3 – AUTORITES CHARGES 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)**

12 rue Rol Tanguy

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 acquis	Zone C : 9 % vol.	
TAV total		15 % vol.
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

2. Teneurs en sucres des vins blancs secs tranquilles

- « sec » lorsque la teneur en sucre est inférieure à 4 g/l, ou 9 g/l lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes à la teneur en sucre résiduel.
- « demi-sec » lorsque la teneur en sucre est comprise entre 4 g/l (ou 9 g/l) et 12 g/l, ou 18 g/l lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acides tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 10 grammes à la teneur en sucre résiduel.
- « moelleux » lorsque la teneur en sucre est comprise entre 12 g/l (ou 18 g/l) et 45 g/l.
- « doux » lorsque la teneur en sucre est supérieure à 45 g/l.