

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « SAINT-GUILHEM-LE-DESERT »

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 « Saint-Guilhem-le-Désert », initialement reconnue vin de pays de Saint-Guilhem-le-Désert par le décret du 5 avril 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » 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 « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » peut être complétée par les unités géographiques plus petites « **Aniane** », « Val de Montferrand » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » est réservée aux vins tranquilles et **vins de raisins surmûris** rouges, rosés et blancs.

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

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

3.2 - Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures douces aux tannins mûrs et suaves. Pour les vins blancs et rosés, ils permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1- Zone géographique de production

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Hérault : **Agonès, Aniane, Arboras, Argelliers, Assas, Brissac, Causse-de-la-Selle, Cazevieille, Cazilhac, Ceyras, Clapiers, Claret, Combaillaux, Ferrières-les-Verreries, Fontanès, Ganges, Gignac, Gorniès, Guzargues, Jacou, Jonquières, La Boissière, Lagamas, Laroque, Lauret, Le Bosc, Le Rouet, Le Triadou, Les Matelles, Mas-de-Londres, Montferrier-sur-Lez, Montoulieu, Montpellier (sections AI, AK, KO, KP, MP et MZ), Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Notre-Dame-de-Londres, Pégairolles-de-Buèges, Prades-le-Lez, Puéchabon, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Clément-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sauteyrargues, Teyran, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhauquès, Valflaunès, Viols le fort, Viols-en-Laval**
Département du Gard : **Brouzet-lès-Quissac, Corconne,**

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « St Guilhem le Désert » complétée du nom de l'unité géographique « Aniane » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault ; Aniane, La Boissière et Puéchabon.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « St Guilhem le Désert » complétée du nom de l'unité géographique « Val de Montferrand » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Hérault : Agonès, Assas, Brissac, Causse-de-la-Selle, Cazevieille, Cazilhac, Clapiers, Combaillaux, Ganges, Gorniès, Guzargues, Jacou, Laroque, Les Matelles, Montoulieu, Moulès-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Putois, Murles, Prades-le-lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clément-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Le Triadou, Teyran, Claret, Ferrières-les-Verreries, Fontanes, Lauret, Sauteyrargues, Vacquières, Vailhauquès, Valflaunes, Montferrier-sur-Lez, Montpellier (sections AI, AK, KO et KP-MP et MZ), Le Rouet, Mas-de-Londres, Notre-Dame-de-Londres, Pégairolles-de-Buèges, Saint-André-de-Buèges, Saint-Jean-de-Bueges, Saint-Martin-de-Londres, Viols le fort et Viols-en-Laval,
Département du Gard : Brouzet-lès-Quissac, Corconne.

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 « Saint-Guilhem-le-Désert » est constituée par les **arrondissements communes limitrophes suivantes** :

Département de l'Hérault : **Aumelas, Brignac, Buzignargues, Canet, Castelnau-le-Lez, Castries, Celles, Clermont-l'Hérault, Fozières, Galargues, Grabels, Juvignac, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lacoste, Lansargues, Lattes, Le Crès, Le Puech, Lodeve, Mauguio, Montarnaud, Montaud, Mudaison, Popian, Pouzols, Saint-Aunes, Saint-Bauzille-de-la-sylve, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Génies-des-Mougues, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Soumont, Valergues, Vendarques.**

Département du Gard : Carnas, La Cadiere-et-Cambo, Liouc, Montdardier, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Pompignan, Roques, Saint-Hippolyte-du-fort, Saint-Julien-de-la-nef, Saint-Laurent-le-Minier, Sardan, Sauve, Sumène.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » sont produits à partir des l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve conformément à l'arrêté du 20 février 2009. cépages suivants :

Abouriou N, Alicante N, Aligoté B, Altesse B, Arinrinoa N, Aubun N, Auxerrois B, Baroque B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet Sauvignon N, Caladoc N, Carignan B, Carignan N, Carménère N, Chardonnay B, Chasan B, Chatus N, Chenanson N, Chenin B, Cinsault N, Clairette B, Cunoise B, Duras N, Egiodola N, Fer N, Folle Blanche B, Furmint B, Gamay N, Gamaret N, Gerwurztraminer B, Grenache B, Grenache Gris G, Grenache N, Grolleau N, Gros Manseng B, Jacquere B, Jurançon Noir N, Lledonner Pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Melon B, Merlot N, Meunier N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscat petit grain B, Muscat petit grain rose Rs, Muscat d'Alexandrie B, Négrette N, Niellucio N, Petit Courbu B, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pineau d'Aunis N, Pinot Blanc B, Pinot Gris G, Pinot Noir N, Piquepoul blanc B, Portan N, Poulsard N, Rosé du Var Rs, Riesling B, Rivairenc N, Roussane B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin B, Scaiccarello N, Sémillon B, Servant B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillon N, Terret blanc B, Terret Gris G, Terret noir N, Tibouren N, Trousseau N, Ugni Blanc B, Vermentino B, Viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » avec la mention « val de Montferrand » sont produits à partir des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan N, Chardonnay B, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mourvèdre N, Muscat à petits grains B, Muscat à petits grains Rg, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Riesling B, Roussane B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sémillon B, Sylvaner B, Syrah N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N.

6 – Rendement et entrée en production

6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » 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 tranquilles et **vins de raisins surmûris** bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 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 vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saint-Guilhem-le-Désert » complétée par la mention « Val de Montferrand » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 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 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ces rendements 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

Dans un paysage exceptionnel de collines méditerranéennes, l'Indication géographique Saint Guilhem le désert, est située dans la partie nord du département de l'Hérault, au pied du plateau du Larzac et des montagnes cévenoles.

L'aire de production s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur des sols essentiellement calcaires, cailloutis et marnes de l'ère secondaire ainsi que des terrasses quaternaires sur les bords de la haute et moyenne vallée de l'Hérault.

Deux montagnes calcaires dominant le vignoble, le mont Baudile à l'ouest et le Pic St Loup à l'est de ce territoire.

Le climat est ici caractéristique et influe de façon essentielle sur le vignoble.

Eloigné de la mer méditerranée, les embruns marins sont ici très atténués ; la pluviométrie de l'ordre de 800 à 900 mm limite le caractère excessif du climat méditerranéen et la présence des montagnes conduit à des écarts de température jour/nuit importants et protège le vignoble des vents du nord.

Le vignoble, majoritairement installé entre 100 et 150 mètres d'altitude, bénéficie ainsi d'un climat méditerranéen atténué.

7.2 – Spécificité du produit

Ce territoire recèle des traces d'activités viticoles dès l'époque romaine. Et c'est au moyen âge que les abbayes d'Aniane et Saint Guilhem seront à l'origine et rayonneront sur tout un maillage d'abbayes dans l'empire carolingien. Les moines bénédictins joueront alors un rôle essentiel de préservation et de diffusion des pratiques vigneronnes, le choix d'implantation d'une abbaye tenant compte de la possibilité d'y cultiver la vigne avec succès.

Saint Guilhem le Désert, joyau de l'art roman, haut lieu chargé d'histoire, étape du chemin de Saint Jacques de Compostelle et classé au patrimoine mondial par l'Unesco, mais aussi géographiquement situé au cœur de l'aire de production, a donné son nom à l'IGP.

Ce territoire, couvert en grande partie par des espaces naturels, boisés de chênes verts et de pins, ou garrigue méditerranéenne, a permis à l'homme d'y pratiquer une agriculture diversifiée, céréales, oliviers, pastoralisme, la vigne connaissant un essor significatif à la fin du 19^e siècle avec le développement des échanges commerciaux.

Reconnu en IGP par le décret du 5 avril 1982 pour seulement 5 communes, les vigneronniers proches de la zone, compte tenu des réalités pédoclimatiques communes ont souhaité une extension de la zone de production qui conduit dorénavant à une aire de 71 communes pour une production de 10.000 hl de vins rouges, rosés et blancs.

Deux unités géographiques plus petites, Aniane et Val de Montferrand permettent aux producteurs d'identifier leurs vins avec plus de précisions.

Les vigneronniers ont très tôt enrichi leur encépagement afin de répondre aux diverses situations pédoclimatiques, et à côté des cépages méditerranéens, sont apparus des cépages d'autres régions tels que Cabernet sauvignon et merlot pour les rouges, Chardonnay, sauvignon et viognier pour les blancs.

L'ensemble des vins sont caractérisés par une fraîcheur remarquable.

Les vins rouges, qu'ils soient de cuvaison longue ou courte, bénéficient de tanins d'une extrême finesse ; les vins rosés ainsi que les vins blancs expriment une puissance aromatique élevée.

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

La spécificité climatique de la zone ont conduit les vigneronniers à rechercher une adaptation optimale des cépages à leur terroir. Le caractère tardif du climat et les fortes amplitudes de températures permettent tant pour les cépages méditerranéens que pour les cépages plus récemment implantés, une maturation lente et régulière favorable à la qualité des polyphénols pour les vins rouges et à la puissance et la finesse aromatique pour les vins rosés et blancs. L'ensemble des vins qu'ils soient de mise en marché rapide ou de garde, ont ainsi une typicité marquée.

Le vignoble, composé de parcelles de faible dimension, est installé majoritairement sur des zones de coteaux. Il s'insère souvent dans des espaces naturels faisant l'objet de protections environnementales. Les vignes confèrent à ce territoire une qualité paysagère particulière. Ces aspects mobilisent aujourd'hui les vigneronniers, qui ont fait de l'objectif de protection de leurs terroirs de production une composante forte de valorisation de leurs vins, en lien avec le développement de l'oenotourisme.

Une synergie s'opère ainsi entre les vigneronniers et les visiteurs du site de l'abbaye de Saint Guilhem le désert (environ 800.000 personnes par an), en favorisant l'activité économique de l'arrière pays héraultais.

Le nom de St Guilhem le désert, associé tant à l'histoire millénaire de l'abbaye que des vins produits sur l'IGP, assure dorénavant un rayonnement important en dehors de la France.

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, SO ₂ T)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITES CHARGES 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 présent cahier des charges 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. 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 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

2. Vins de raisins surmûris (obligatoirement obtenus sans aucun enrichissement)

	Min	Max
TAV acquis	12 % vol.	
TAV total	15 % vol.	
TAV naturel	15 % vol.	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l
		Vins blancs ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)