

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Cévennes (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Fédération Gardoise des Vins à Indication Géographique Protégée
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	575 Chemin du Chai 30900 NIMES France
<i>Téléphone:</i>	(33)(0)466709458
<i>Télécopieur:</i>	(33)(0)4662339607
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	opa30@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC IGP Cévennes.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Cévennes publié au Journal officiel de la République française du 17 novembre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Cévennes (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 vices du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<i>Type d'indication géographique:</i>	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5. Vin mousseux de qualité
16. Vin issu de raisins surmûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>L'indication géographique protégée « Cévennes » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris rouges, rosés et blancs.</p> <p>Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cévennes » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9% vol.</p> <p>Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.</p> <p>Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique sont celles fixées par la réglementation communautaire.</p> <p>Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, titre alcoométrique volumique total, titre</p>

alcoométrique volumique naturel et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges se caractérisent par leur élégance, leur puissance aromatique et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

Les vins blancs et rosés sont remarquables par leur finesse toujours accompagnée d'une fraîcheur caractéristique.

Les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante, accompagnée d'une agréable fraîcheur avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p>	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cévennes » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres. Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la

distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare au-delà du rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cévennes » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard :

Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Alès, Allègre, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aspères, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Barjac, Baron, Bessèges, Bez et Esparon, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bragassargues, Branoux-les-Taillade, Breau Salagosse, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Colognac, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Estrechure (l'), Euzet, Foissac, Fontarèches, Fons-Outre-Gardon, Fons-sur-Lussan, Fontanès et Peyrolles, Fressac, Gailhan, Gagnières, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Générargues, Génolhac, Goudargues, Grand-Combe (la), Issirac, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Rouvière, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval Saint Roman, Laval-Pradel, Le Garn, Le Pin, Lecques, Lédignan, Les Mages, Les Plans, Lézan, Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Malon-et-Elze, Mandagout, Mars, Martignargues, Martinet (le), Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Mauressargues, Méjannes le Clap, Méjannes-lès-Alès, Meyrannes, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Mons, Montagnac, Montclus, Monteils, Montardier, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Navacelles, Ners, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Peyremale, Peyroles, Plantiers (les), Pommiers, Pompignan, Ponteils-et-Brésis, Portes, Potelières, Pougnaudresse, Puechredon, Quissac, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoule, Rochegude, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Sainte Anastasie, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Cézaire-de-Gauzignan, Saint-Chartes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Clément, Saint-Denis, Saint-Drézéry, Sainte-Croix-de-Caderle, Sainte-Cécile-d'Andorges, Saint-Etienne-de-l'Olm, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-

Jean-de-Valeriscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-de-Ceyragues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Maurice-de-Cazevieille, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Paul-la-Coste, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sauveur-des-Pourcils, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Théodorit, Saint-Victor-de-Malcap, Saint-Victor-des-Oules, Salindres, Salinelles, Salles-du-Gardon (les), Sardan, Saumane, Sauve, Sauzet, Savignargues, Sénéchas, Servas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Souvignargues, Sumène, Tharoux, Thoiras, Tornac, Trèves, Vabres, Vallabrix, Valleraugue, Vallérargues, Verfeuil, Vernarède (la), Vézénobres, Vic-le-Fesq, Vigan (le), Villevieille, Vissec.

a. Zone NUTS

FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Villard Noir N
Muscat à Petits Grains Rouges
Danlas B
Cot N
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B

Couderc Noir N
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Carmenere N
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc

Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Colombard B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B
Brun Argente N
Caladoc N
Lival N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Maréchal Foch N
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Verdelho B
Rivairenc N
Gamay de Chaudenay N
Cardinal Rg
Arvine B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:*Informations détaillées sur la zone géographique:*

Le vignoble des Cévennes est situé dans le département du Gard au sud de la France dans la région Languedoc-Roussillon. Il tire son nom du massif des Cévennes, dernier contrefort montagneux du sud du Massif Central.

Par leur rudesse et leur diversité, les Cévennes ont conduit l'homme à adapter les productions en fonction des conditions pédoclimatiques. C'est ainsi qu'en général la vigne apparaît lorsque le châtaignier disparaît.

Majoritairement cultivé sur des sols carbonatés, le vignoble s'inscrit dans un paysage vallonné façonné par les rivières descendant des Cévennes où la vigne côtoie vergers, oliviers et céréales.

Le piémont cévenol est caractérisé par son climat méditerranéen atténué, avec des saisons très contrastées et des épisodes pluvieux souvent violents aux équinoxes (épisodes Cévenols). Bénéficiant de l'effet de la montagne, le vent du nord est modéré et les amplitudes thermiques favorables à la qualité des raisins sont importantes durant la phase de maturation de la vigne.

Informations détaillées sur le produit:

Durant de nombreux siècles la vigne a côtoyé les autres productions agricoles, le vin faisant l'objet d'une consommation locale.

C'est ainsi que la vigne a pu remplacer mûriers et châtaigniers, lors des crises rencontrées par ces productions, et c'est au XIXème siècle que le vignoble a connu son plus fort développement, sans toutefois s'orienter vers la monoculture comme dans la basse plaine du Languedoc.

Le vin de pays des Cévennes a été initialement reconnu par le décret du 27 août 1992. La production sur les communes de la zone géographique est d'environ 80.000 hl déclinée en vins rouges, rosés et blancs avec un très fort développement des vins rosés.

Les vins associent le plus souvent des cépages traditionnels méditerranéens (carignan, grenache, cinsaut) et des cépages de renommée internationale tels que merlot, cabernet- sauvignon et syrah en rouge et chardonnay, sauvignon et

viognier en blanc.

Les vins rouges se caractérisent par leur élégance et leur puissance aromatique ; les vins blancs et rosés par leur finesse toujours accompagnée d'une fraîcheur caractéristique.

Les vins mousseux élaborés à partir d'une sélection de vins tranquilles les plus appropriés présentent les mêmes caractéristiques aromatiques.

Lien causal:

L'évolution de l'encépagement engagée depuis une quarantaine d'années a permis aux vigneronns une diversification, notamment avec l'introduction de cépages plus précoces particulièrement bien adaptés au climat du piémont cévenol.

Les vins, généralement caractérisés par un équilibre mariant élégance et fraîcheur, expriment bien l'originalité climatique du territoire.

La vigne a ainsi une place toute particulière dans l'économie agricole et contribue, aux côtés des autres productions comme les oignons doux, les châtaignes et le Pélardon, à la renommée des produits des Cévennes.

Ces productions et le développement de l'économie touristique, notamment autour du Parc national des Cévennes, assurent dorénavant un nouvel équilibre à cette région et contribuent au maintien de paysages étonnants façonnés par l'homme au cours des siècles.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cévennes » est constituée par l'ensemble des cantons limitrophes du département du Gard suivants :</p> <p>Aigues-Mortes, Aramon, Bagnols-sur-Cèze (communes de Bagnols-sur-Cèze, Chusclan, Codolet, Connaux, Orsan, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Étienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Tresques, Vénéjan), Beaucaire, Lussan (communes de Belvézet, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Marcel-de-Careiret), Marguerittes, Nîmes (1er 2e 3e 4e 5e 6e), Pont-Saint-Esprit (communes de Carsan, Cornillon, Pont-Saint-Esprit, Saint-Alexandre, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac), Remoulins, Roquemaure, Saint-Chaptes, Saint-Gilles, Saint-Mamert-du-Gard (communes de Caveirac, Clarensac, Parignargues, Saint-</p>	

Côme-et-Maruéjols), Sommières (communes de Aigues-Vives, Aubais, Aujargues, Boissières, Calvisson Congénies, Junas, Langlade, Nages-et-Solorgues, Saint-Dionizy, Sommières), Uzès (communes de Flaux, Montaren-et-Saint-Médiers, Saint-Maximin, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Sanilhac-Sagriès, Uzès), Vauvert, Villeneuve-lès-Avignon, La Vistrenque, Rhône-Vidourle.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'indication géographique protégée « Cévennes » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.</p> <p>L'indication géographique protégée « Cévennes » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.</p> <p>Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

<i>Description:</i>
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
<i>Description:</i>
Annexe normes analytiques

VI. AUTRES INFORMATIONS**1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33)(0)1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:**3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:**5. LIEN VERS E-BACCHUS**