

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

Puy-de-Dôme (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de défense des vins d'indication géographique protégée Puy-de-Dôme
<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>	11 allée Pierre de Fermat 63170 AUBIERE France
<i>Téléphone:</i>	33 (0)473444519
<i>Télécopieur:</i>	33 (0) 473444521
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	fedeviti63@orange.fr

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1126692A CDC IGP Puy de Dôme.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Puy-de-Dôme publié au Journal officiel de la République française du 10 novembre 2011
--------------------------	---

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Puy-de-Dôme (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
--------

**2. DESCRIPTION DU OU DES VINS***Caractéristiques analytiques*

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » sont des vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

Les teneurs (minimum ou maximum) en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total et le titre alcoométrique volumique total sont fixés par la réglementation communautaire.

*Caractéristiques organoleptiques*

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.

### 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>	
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.	

#### b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Puy-de-Dôme » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges et 90 hectolitres pour les rosés et blancs. 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 de ce rendement maximum de production.

### 5. ZONE DÉLIMITÉE

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.
--

#### a. Zone NUTS

FR724	Puy-de-Dôme
FR72	Auvergne

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:**

Cot N
Noir Fleurien N
Viognier B
Chardonnay B
Chasan B
Chatus N
Aligoté B
Chenin B
Grolleau N
Grolleau Gris
Arriloba B
Sauvignon Gris G
Gamay N
Gamay de Chaudenay
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Roussanne B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Marsanne B
Pinot Gris G
Mondeuse N

Pinot Blanc B
Pineau d'Aunis N
Portan N
Portugais Bleu N

### c. Autres variétés

corbeau N
gamaret N

## 7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

### *Informations détaillées sur 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 Puy 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.

### *Informations détaillées sur le produit:*

La culture de la vigne dans le Puy-de-Dôme remonte au moins au v<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 xviii<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.

#### *Lien causal:*

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.

La réputation des vins est aussi liée à ce volcanisme et surtout au tourisme associé à celui-ci. Les touristes aiment découvrir les nombreuses spécialités auvergnates dont les vins, les fromages et charcuteries.

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 des sols et du climat permettent de produire à partir des cépages listés des cuvées originales marquées par les spécificités de cette région.

Le lien entre la zone géographique et le produit repose donc sur la combinaison de plusieurs facteurs :

- l'antériorité viticole historique,
- la spécificité géologique liée au volcanisme,
- la forte activité touristique développée autour de ce volcanisme qui profite aux arts culinaires auvergnats,
- le dynamisme du vignoble, et le savoir-faire des hommes.

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<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 "Puy-de-Dôme" peut être complétée par les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nom d'un ou de plusieurs cépages.</li> <li>• Les mentions "primeur" ou "nouveau".</li> </ul> <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>	

<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 « Puy-de-Dôme » est constituée par les arrondissements suivants, limitrophes de la zone géographique : Brioude, Saint-Flour.</p>	

## 9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

### a. Autre(s) document(s):

*Description:*

Annexe normes analytiques

*Description:*

Note relative aux modifications majeures intervenues après le 1er août 2009

**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 agricole, agroalimentaire et des territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	33 (0) 149554955
<i>Télécopieur:</i>	néant
<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>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf</a>
--------------	---

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