

Dénominations de vins existantes – fiche technique

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Côtes de Thau (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Fédération Héraultaise 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>	Rond point de la vierge Maurin BP 20006 34871 LATTES France
<i>Téléphone:</i>	(33)(0)4 67 07 03 26
<i>Télécopieur:</i>	(33)(0)4 67 07 03 27
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	b.auge@vignerons.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1125012A CôtesdeThau-CDC.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Côtes de Thau publié au Journal Officiel de la République française du 9 novembre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Côtes de Thau (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés 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

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>L'indication géographique protégée « Côtes de Thau » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés, blancs.</p> <p>Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Thau » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.</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>Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.</p>

Caractéristiques organoleptiques

Les vins produits sont avant tout caractérisés par une expression aromatique intense et un équilibre gustatif sur la fraîcheur.

Les vins blancs ont en général une robe claire, des attaques fraîches avec parfois une touche de minéralité.

Les vins rosés sont aromatiques et long en bouche ; leur couleur varie selon le mode de vinification dont ils sont issus.

Les vins rouges, selon leur origine et le mode de vinification, peuvent être riches, puissant et chaleureux ou légers, fruités et frais.

Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante, accompagné 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>	
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:*Rendement maximal:*

Les vins tranquilles et les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rosés et blancs et de 110 hectolitres pour les vins rouges.

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 10 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 « Côtes de Thau » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault :
Agde, Castelnau-de-Guers, Florensac, Marseillan, Pinet, Pomerols.

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
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
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B
Villard Blanc B
Bourboulenc B
Couderc Noir N

Seyval B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Nielluccio N
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscardin N
Petit Manseng B
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Valerien B
Sciacarello N
Aramon Blanc B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B
Altesse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chambourcin N
Chenanson N
Chenin B
Gros Manseng B
Chasselas B
Rayon d'Or B
Carmenere N
Landal N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Servant B
Terret Gris G
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Aramon N

Jurançon Blanc B
Grenache Gris
Sauvignon Gris G
Gamay N
Fer N
Gewürztraminer Rs
Rubilande Rs
Sauvignon B
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Savagnin Rose Rs
Clairette Rose Rs
Clarín B
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
Plant Droit N
Marsanne B
Egiodola N
Petit Verdot N
Morrastel N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mauzac B

Meunier N
Caladoc N
Auxerrois B
Lival N
Tempranillo N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Lledoner Pelut N
Maréchal Foch N
Baco Blanc B
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Alvarinho B
Gamay de Chaudenay N
Cardinal Rg
Arvine B
Rivarenc N
Parellada B
Picardan B
Listan B
Verdelho B
Rivarenc blanc B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » s'étend sur 6 communes en bordure nord-est de l'étang de Thau.

Mer, étangs, plages, garrigues, forment ici un ensemble naturel original, à la base d'une économie et d'un art de vivre. L'étang de Thau, qui rythme paysages et climat est protégé de la méditerranée par un cordon lagunaire appelé lido et cultivé en vignes.

Ce vignoble du sud de la France est installé dans un paysage aux collines basses

ouvert sur l'étang de Thau et la mer méditerranée. L'altitude moyenne est d'environ 50 mètres et les terrains ont une pente souvent inférieure à 1%, rarement supérieure à 5%, interrompue au sud par l'ancien volcan du Mont Saint-Loup au Cap d'Agde, qui à plus de 100m d'altitude, permet de découvrir le vignoble

Les sols sont de couleur rouge à beige, en général de texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.

Au niveau du climat, l'influence de l'étang de Thau, véritable mer intérieure de 20 kilomètres de long, est essentiel.

Celui ci est caractérisé par des pluies automnales et hivernales assez importantes et des pluies estivales faibles, quelquefois orageuses, fort heureusement compensées par les brises marines qui réduisent l'évaporation et limite les risques de stress hydrique. La pluviométrie annuelle est de l'ordre de 600mm.

Cet environnement aquatique atténue la rigueur du climat méditerranéen avec des températures douces particulièrement favorables à la maturation des cépages blancs.

Ce patrimoine naturel est étroitement lié aux enjeux économiques du territoire, en particulier au tourisme (balnéaire, thermal, naturaliste...), à la viticulture, à la conchyliculture ou à la pêche.

Informations détaillées sur le produit:

L'homme occupe les alentours du bassin de Thau depuis la fin de l'époque néolithique. Mais c'est surtout à la fin de l'âge de Bronze que l'implantation se manifeste nettement puis à l'âge du fer. Des amphores étrusques trouvées au fond de l'étang renforce l'idée d'un commerce de vin à cette époque (-600ans avant jésus christ).

La pêche, notamment des Huîtres, que les gallo-romains consommaient en grande quantité et dont ils faisaient commerce, le thermalisme (qui débute vers les années 50 de notre ère), font de l'étang de Thau un centre économique et social important.

Dés le XVIIème siècle, un cépage traditionnel Languedocien, le terret B, se développe autour du bassin de Thau.

Une production très importante de vins blancs de type oxydatif sera dans un premier temps utilisée pour des apéritifs à base de vin de type vermouth, la commune de Marseillan étant le cœur de cette production.

Les tendances de consommation évoluant en faveur de vins blancs frais et fruités, le terroir des vins des Cotes de Thau est particulièrement adapté à la production de ce type de vins. Cette zone géographique bénéficie de conditions climatiques favorables aux maturations lentes des cépages blancs.

Le vins de pays des Côtes de Thau a été reconnu par le décret du 16 novembre 1981. Une unité géographique plus petite « Cap d'Agde » est réservée aux vins produits sur les communes de Marseillan et Agde.

Les vins tranquilles produits sur le territoire de l'indication géographique protégée

« Cotes de Thau » sont déclinés en trois couleurs : blancs, rosés et rouges.

Il existe une vraie tradition de vins blancs secs dans cette région et l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » est une des rares où la proportion de vins blancs est majoritaire par rapports aux vins rouges.

Si le cépage historique demeure le terret B, on retrouve également des cépages de différentes régions françaises, à fort potentiel aromatique et qualitatifs, tels que les chardonnays, sauvignons et viogniers parmi les plus importants. Les vins produits ont des robes souvent claires, des attaques fraîches, des bonnes persistances aromatiques et parfois une touche de minéralité.

Cette forte implantation de cépages blancs a également été à l'origine d'une production de vins effervescents.

Les vins rosés sont aromatiques, long en bouche et présentent une fraîcheur agréable. Leur couleur varie selon le mode de vinification dont ils sont issus. Ils bénéficient de toute la technologie et le savoir-faire des vignerons.

En matière de vins rouges, les vignerons ont depuis longtemps associés les cépages locaux que sont le grenache N, le carignan N, le cinsault N, la syrah N à des cépages de plusieurs origines comme le merlot N, le cabernet sauvignon N, le cabernet franc N, ou le pinot N.

Les vignerons ont favorisés l'implantation des cépages issus du sud-ouest sur les sols les plus profonds et gardant de la fraîcheur. Les sols plus sensibles à la sécheresse sont réservés aux cépages méditerranéens,. Les vins rouges peuvent être riches, puissants et chaleureux quand ils sont issus de sols caillouteux et pauvres. Au contraire, on trouve des vins légers, fruités et frais sur les sols plus riches.

Le mode de conduite du vignoble est parfaitement adapté au territoire. La taille y est courte sur des sols pauvres et plus longue sur des sols plus riches où un rendement plus important est recherché.

Une vingtaine de producteurs déclare en moyenne 50 000 hl dont près de 75% en vins Blancs, les vins rouges et rosés se répartissant le solde à part égale.

Lien causal:

Terre de tradition ancienne, le vignoble des Cotes de Thau s'est depuis longtemps singularisé par sa production viticole orientée vers les vins blancs.

Les vignerons ont fait évoluer cette production vers des vins frais et aromatiques, bénéficiant de toutes les technologies modernes d'extraction douce et de maîtrise des températures.

Les vins IGP Côtes de Thau, reflet d'un climat très particulier, par leur fraîcheur caractéristique s'expriment ainsi particulièrement bien avec la production locale de fruits de mer.

Les vignerons ont su ensuite s'adapter à la demande des marchés hors bassin de Thau en développant une production significative de vins rouges et rosés.

Ils s'attachent également à préserver par des techniques appropriées la biodiversité très importante de leur territoire. Ils participent au programme « bassin

de Thau » établi par les autorités de l'Etat, du Conseil Général avec le soutien de la Commission européenne. L'étang de Thau est un milieu complexe et attirant. A ce titre, il constitue un support privilégié à une véritable éducation relative à l'environnement. Les viticulteurs s'adaptent à cette thématique en développant des pratiques respectueuses de la biodiversité qui les entoure.

L'étang constitue un pôle d'attraction touristique important : baignade, sports nautiques, pêche, promenades de découverte, visite des installations conchyliques et le Cap d'Agde qui reçoit chaque année plusieurs centaines de milliers de touristes sont des éléments majeurs de notoriété pour les vins des côtes de Thau

L'avenir de la viticulture est étroitement lié à cette thématique. Les vigneron existent grâce au très fort lien avec le bassin de Thau et la protection de ce milieu naturel privilégié est la base qui permet à l'indication géographique protégée de se développer et d'asseoir sa réputation dans ce milieu riche et complexe.

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 « Côtes de Thau » est constituée par les arrondissements limitrophes de l'arrondissement de la zone géographique :</p> <p><u>Département de l'Hérault</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arrondissement de Béziers (Cantons d'Agde (communes de Bessan, Vias), Bédarieux, Béziers (1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème}), Capestang, Florensac, Montagnac, Murviel-lès-Béziers, Olargues, Olonzac, Pézenas, Roujan, Saint-Chinian, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Pons-de-Thomières, La Salvetat-sur-Agout, Servian. - Arrondissements de Lodève, Montpellier. <p><u>Département de l'Aude</u> : Arrondissements de Carcassonne, Narbonne</p> <p><u>Département du Tarn</u> : Arrondissement de Castres</p> <p><u>Département de l'Aveyron</u> : Arrondissement de Millau</p>	

<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>	

L'indication géographique protégée «Côtes de Thau» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée «Côtes de Thau» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ». Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

L'indication géographique protégée « Côtes de Thau » peut être complétée par une unité géographique plus petite « Cap d'Agde » selon les conditions fixées dans le cahier des charges.

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 ».

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:

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

Description:

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 du 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/Cahiers-des-charges-pour-des-Igp,15520
--------------	---

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