

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

Coteaux de Coiffy (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat des viticulteurs pour la défense des IGP FRANCHE-COMTE, HAUTE-MARNE et COTEAUX DE COIFFY
<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>	route de Gy 70700 CHARCENNE France
<i>Téléphone:</i>	+33 384351402
<i>Télécopieur:</i>	+33 384248215
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	svj@jura.chambagri.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC IGP Coteaux de Coiffy.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Arrêté du 14 novembre 2011 relatif à l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » publié au Journal officiel de la République française du 18 novembre 2011
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Coteaux de Coiffy (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 « Coteaux de Coiffy » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés ou blancs, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou blancs,</p> <p>Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol. pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % vol. pour les vins blancs.</p> <p>Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la réglementation communautaire.</p> <p>Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la réglementation communautaire.</p>
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>
<p>Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont marqués par des arômes de petits fruits rouges (cerise</p>

griotte, groseille, framboise, cassis) agrémentés d'une petite touche végétale. La bouche est souple soutenue par des tanins de qualité demandant à s'arrondir et par une fraîcheur pour les vins rosés.

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographiques protégée « Coteaux de Coiffy » sont caractérisés par une robe d'or pâle à reflets verts. Ils s'expriment par un nez franc et frais évoquant des arômes de fleurs blanches, de rhubarbe et d'agrumes lorsque l'auxerrois est majoritaire. On notera également des arômes de fruits exotiques et de notes beurrées. La vivacité domine en bouche conférant longueur et tenue.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographiques protégée « Coteaux de Coiffy » présentent des notes fruitées délicates, une bulle fine et beaucoup de fraîcheur.

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 mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.</p> <p>L'utilisation d'un pressoir continu est interdite pour tout vin bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy ».</p> <p>Outre les dispositions précédentes, 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 tranquilles sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité 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 10 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 « Coteaux de Coiffy » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de Haute-Marne : Bourbonne-les-Bains et Terre-Natale.

a. Zone NUTS

FR214	Haute-Marne
FR21	Champagne-Ardenne
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:

Muscat Cendré B
Viognier B
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat Ottonel B
Muscat à Petits Grains Blancs

Chardonnay B
Aligoté B
Arbane B
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Syrah N
Merlot N
Pinot Noir N
Petit Meslier B
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Meunier N
Auxerrois B

c. Autres variétés

gamaret N.

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

La zone géographique est située dans l'est du département de la Haute-Marne, entre le plateau de Langres et le massif vosgien. C'est une région vallonnée, drainée par l'Amance et l'Apance, petites rivières affluentes de la Saône. La Meuse prend sa source sur le plateau du nord de la zone.

Les communes de Coiffy-le-Haut et de Coiffy-le-Bas, qui ont donné leur nom à ce vin, sont situées approximativement au centre de la zone, regroupant 24 communes.

Le substrat est principalement composé de marnes et argiles bariolées, entrecoupées de bancs gréseux et dolomitiques, du Trias, dans lesquelles sont découpés des coteaux vigoureux. Les plateaux et corniches sommitales sont constitués par un important banc de grès du Rhétien. Les altitudes varient entre 240 mètres environ en fond de vallée et 400 à 450 mètres pour les plateaux. Au nord-est de la zone affleurent des calcaires du Lias surmontant les grès rhétiens. Les sols sont d'une manière générale argileux et acides. Des bancs de grès dans la partie supérieure des versants se marquent localement par des sols plus sableux. Les sols sont superficiellement pierreux du fait de l'abondance de fragments de grès et de plaquettes de dolomie. Sur ces formations peu perméables, le drainage est assuré principalement par la pente.

La région, septentrionale, bénéficie d'un climat océanique frais, marqué par des influences continentales: de fortes amplitudes des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5 °C et des étés chauds et humides. Les précipitations annuelles ne dépassent pas 800 millimètres, et sont bien réparties sur l'année.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins des Coteaux de Coiffy sont traditionnellement des vins tranquilles. Une production de vins mousseux est cependant attestée dès le XIX^{ème} siècle. Le vin mousseux de Soyers (village voisin de celui de Coiffy et situé dans l'aire géographique) était alors particulièrement réputé, comme en atteste la chanson d'Alphonse CONSTANTIN « Le petit vin d'Coiffy » qui énonce : « *son petit vin pétille et mousse* ».

L'encépagement, typique de la grande région nord-est de la France, est particulièrement bien adapté aux conditions climatiques locales. La précocité des cépages de la famille des pinots permet l'obtention de vendanges de belle maturité tout en préservant un potentiel d'acidité favorable à une bonne fraîcheur. Cet équilibre est par ailleurs gage d'aptitude au vieillissement. Des cépages à caractère aromatique ajoutent une composante fruitée.

La relative diversité de cet encépagement se marque par une palette de vins assez variée, entre les trois couleurs, la possibilité de mettre en avant le caractère « *primeur* » ou au contraire de favoriser la production de vins de moyenne garde ou la production de mousseux aromatiques.

Lien causal:

La notoriété des vins des « Coteaux de Coiffy » est très ancienne. C'est au IX^{ème} siècle que l'évêque de Langres détacha des religieux à Coiffy pour y implanter un vignoble. La présence d'un vignoble à Coiffy-le-Haut est attestée dès le XIII^{ème} siècle. A partir de cette époque, la viticulture acquiert une importance économique notable, puisque il est rapporté que le vin servait de monnaie d'échange contre du blé produit dans les régions alentour.

Vers 1800, le seul village de Coiffy compte environ 1000 habitants et 250 hectares de vignes ; les trois quart de ses 240 familles se consacrent à la viticulture. Les vins sont couramment commercialisés sur le marché de Langres, capitale régionale et lieu d'échanges commerciaux intenses.

A partir de 1890, la crise phylloxérique anéantit le vignoble et il s'ensuit un exode rural dramatique, aggravé par les guerres mondiales. Du vignoble antérieur, il ne reste quasiment rien. Seules quelques vignes d'hybrides producteurs directs pérennisent une tradition millénaire.

Au début des années 1980, un groupe d'exploitants entreprend de redonner aux vins des « Coteaux de Coiffy » leur renommée d'antan. S'appuyant sur l'encépagement régional, et les savoir-faire traditionnels, ils relancent une production de qualité (rouges, blancs, rosés en vins tranquilles et méthodes

traditionnelles en vins mousseux). .

Les vignes sont implantées sur des coteaux très pentus, à des altitudes de 300 à 400 mètres sur des sols argilo-gréseux. Les pentes fortes orientées au sud-ouest sont privilégiées, permettant à la fois un bon ressuyage des sols, un bon ensoleillement et une protection vis-à-vis des vents froids du nord.

Les sols argileux, combinés à un climat au caractère rude, confèrent aux vins des caractéristiques propres à la région : leur acidité naturelle est équilibrée par une maturité poussée et la présence de cépages aromatiques. Ils allient ainsi rondeur et vivacité, qu'ils déclinent en une gamme riche et variée.

La notoriété ancienne des vins du secteur de Coiffy est préservée par les efforts continus des vignerons locaux.

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>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> <p>L'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » peut être complétée par les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> •le nom d'un à plusieurs cépages. •les mentions "primeur" ou "nouveau" pour les vins tranquilles. 	

<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 « Coteaux de Coiffy » est constituée par les cantons suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Dans le département de la Côte d'Or : AIGNAY-LE-DUC, AUXONNE, BAIGNEUX-LES-JUIFS, FONTAINE-FRANCAISE, GENLIS, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE, IS-SUR-TILLE, MIREBEAU-SUR-BEZE, MONTBARD, PONTAILLER-SUR-SAONE, PRECY-SOUS-THIL, RECEY-SUR-OURCE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SAULIEU, SELONGEY, SEMUR-EN-AUXOIS, VENAREY-LES-LAUMES, VITTEAUX. 	

- Dans le département de la Haute-Marne : ANDELOT-BLANCHEVILLE, AUBERIVE, ARC-EN-BARROIS, BOURMONT, CHATEAUVILLAIN, CHAUMONT, CHAUMONT NORD, CHAUMONT SUD, CLEFMONT, FAYL-BILLOT, JUZENNECOURT, LAFERTE-SUR-AMANCE, LANGRES, LONGEAU-PERCEY, NEUILLY-L'ÉVÊQUE, NOGENT, PRAUTHOY, SAINT-BLIN, VAL-DE-MEUSE, VIGNORY, à l'exception pour les vins mousseux de qualité des communes de Beurville, Bouzancourt, Colombey-les-Deux-Églises (dont le territoire des communes associées d'Argentolles, Biernes, Blaise, Champcourt, Harricourt, Lavilleneuve-aux-Fresnes, Pratz), Curmont, Daillancourt, Dinteville, Guindrecourt-sur-Blaise, Laferté-sur-Aube, Lanty-sur-Aube, Rennepont, Rizaucourt-Buchey, Silvarouvres, Villars-en-Azois. La liste des communes prévues sera revue compte tenu de l'évolution de la délimitation de l'appellation contrôlée « Champagne » et conformément aux termes de la loi modifiée du 20 mars 1934.
- Dans le département de la Haute-Saône : AMANCE, AUTREY-LES-GRAY, CHAMPLITTE, COMBEAUFONTAINE, DAMPIERRE-SUR-SALON, FRESNE-SAINT-MAMES, GRAY, GY, JUSSEY, MARNAY, MONTBOZON, NOROY-LE-BOURG, PESMES, PORT-SUR-SAONE, RIOZ, SCEY-SUR-SAONE-ET-SAINT-ALBIN, VESOUL, VESOUL EST, VESOUL OUEST, VITREY-SUR-MANCE.
- Dans le département des Vosges : BULGNEVILLE, CHATENOIS, COUSSEY, LAMARCHE, MIRECOURT, NEUFCHATEAU, VITTEL.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:

Annexe : Normes analytiques communautaires applicables aux vins bénéficiant de l'IGP "Coteaux de Coiffy"

Description:

Note à la Commission sur les modifications majeures

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 Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+33 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>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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