

Demande d'une nouvelle modification

I. MODIFICATION

1. *RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION:*

Article_105_minor

2. *Description et motifs de la modification*

Titre:

Cépages

Description et motifs

Les vins des Alpes du Sud, ODG pour l'IGP « Alpes-de-Haute-Provence », a demandé l'ajout du cépage niebbiolo N., à la liste des cépages autorisés pour la production de l'IGP. Ce cépage présente des qualités intéressantes pour l'élaboration de vins rouges d'IGP « Alpes de Haute-Provence ». Il présente l'avantage d'un débourrement précoce mais une maturité tardive, parfaitement adapté à la climatologie de la zone de production de l'IGP.

La liste des cépages figurant au point 7 du document unique est modifiée en conséquence.

II. DOCUMENT UNIQUE

1. *DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:*

Alpes-de-Haute-Provence (fr)

2. *TYPE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE:*

IGP - Indication géographique protégée

3. *CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE*

1. Vin

4. *DESCRIPTION DU OU DES VINS*

L'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

En raison d'un ensoleillement exceptionnel et d'une amplitude thermique importante, entre températures diurnes et nocturnes en période estivale, élément caractéristique de ce territoire, on observe une bonne acidité structurale des vins qui y sont produits.

les vins blancs présentent une intensité aromatique forte et complexe assortie d'une fraîcheur en bouche,

les vins rosés sont caractérisés par leurs profils aromatiques très fruités,
les vins rouges peuvent être ronds et gouleyants, mais aussi, en fonction de la vendange, du savoir-faire et de l'objectif de l'opérateur, être caractérisés par une structure et un équilibre leur conférant un potentiel de moyenne garde.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

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

IGP « Alpes-de-Haute-Provence »

120 hectolitre par hectare

6. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Alpes-de-Haute-Provence » sont réalisées dans le département des Alpes-de-Haute-Provence.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Viognier B

Vermentino B

Caladoc N

Cabernet-Sauvignon N
Cabernet franc N
Brun argenté N
Brachet N
* Bouteillan B (OIV)
Bourboulenc B
Biancu Gentile B
Auxerrois B
Aubun N
Aramon N
Aramon gris G
Aramon blanc B
Altesse B
Aligoté B
Grassen N
Gramon N
Goldriesling B
Gewurztraminer Rs
Genovèse B
Gamay N
Gamay de Chaudenay N
Gamay de Bouze N
Gamaret
Jurançon noir N
Jurançon blanc B
Gros Manseng B
Grolleau N
Grolleau gris G
Gringet B
Grenache N
Grenache gris G
Grenache blanc B
Couston N
Counoise N
Cot N
Corbeau N
Colombard B
Clairette rose Rs
Clairette B
Cinsaut N

Chenin B
Chasan B
Chardonnay B
Carmenère N
Carignan N
Carignan blanc B
Pascal B
Nielluccio N
Négrette N
Muscat Ottonel B
Muscat de Hambourg N
Muscat d'Alexandrie B
Muscat cendré B
Muscat à petits grains rouges Rg
Muscat à petits grains roses Rs
Muscat à petits grains blancs B
Muscadin N
Muscadelle B
Müller-Thurgau B
Mourvèdre N
Mourvaison N
Mondeuse N
Mondeuse blanche B
Mollard N
Meunier N
Merlot N
Merlot blanc B
Mérille N
Melon B
Mayorquin B
Mauzac rose Rs
Mauzac B
Marselan N
Marsanne B
Manseng noir N
Mancin N
Macabeu B
Lledoner pelut N
Tannat N
Syrah N

Sylvaner B
Semillon B
Sciaccarello N
Savagnin rose Rs
Savagnin blanc B
Sauvignon gris G
Sauvignon B
Roussanne B
Rosé du Var Rs
Valdiguié N
Ugni blanc B
Tibouren N
Terret noir N
Terret gris G
Terret blanc B
Téoulrier N
Tempranillo N
Rivairenc gris G
Plant de Brunel N
Piquepoul noir N
Piquepoul gris G
Piquepoul blanc B
Pinot noir N
Pinot gris G
Pinot blanc B
Petit Verdot N
Petit Meslier B
Petit Manseng B
Petit Courbu B
Nebbiolo N

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

La zone géographique s'étend sur le département des Alpes-de-Haute-Provence situé au Sud-Est de la France en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ce département au relief très tourmenté, présente une gamme complète de paysages et de climats, allant du type provençal au type alpin, de la vallée de la Durance (sillon durancien) et des plateaux du sud, secs et ensoleillés, jusqu'à la haute montagne des massifs de l'Ubaye. Protégé, au nord, des vents froids et violents par le massif alpin, et bénéficiant, par effet de foehn, d'une ventilation douce venant du sud, ce département est un des moins ventés de Provence.

Les sols sont d'une grande diversité (mollasses sableuses, calcaires gréseux, sols argilo

limoneux, poudingue calcaire et caillouteux, ...). Ils présentent tous la particularité d'être naturellement bien drainés.

Dans ce contexte certes montagneux, l'agriculture demeure une ressource importante (céréales, arboriculture) avec des productions spécifiques de qualité (vin, élevage ovin, lavande, lavandin, miel, truffes). La vigne est installée sur les versants ensoleillés (adrets) des vallées ou en plaine dans le sillon durancien. A l'époque romaine, Manosque située au cœur du vignoble était une citée ligure où vivaient des artisans tonneliers qui vinifiaient du vin noir à partir de Lambrusques (Strabon, Géographie). Au Moyen Âge, la culture de la vigne s'est développée sous l'impulsion des Templiers puis des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem et ce jusqu'à la révolution. Cette tradition viticole a su perdurer jusqu'à l'époque moderne même si la viticulture n'est pas la production agricole dominante du département. Il en résulte des usages, des savoir-faire qui, associés à la dynamique vigneronne et à la volonté de passer d'une culture vivrière à une culture adaptée aux marchés, ont posé les bases de la production actuelle.

Les vins rouges sont principalement issus, en assemblage, des cépages Grenache N, Syrah N, Cinsault N. Mais les vins de cépage se développent avec une déclinaison majoritairement portée sur les mentions des cépages Cabernet Sauvignon N, Merlot N, Syrah N et Pinot N. Ces vins rouges se distinguent par leur richesse anthocyanique, la finesse de leur structure tannique et se marient à la perfection aux produits locaux, comme le fromage de Banon ou l'agneau de Sisteron.

Les vins rosés, obtenus par saignée ou de plus en plus souvent par pressurage direct, sont essentiellement issus des cépages Cinsault N et Syrah N. La tendance à travailler des jus très pâles (pressurage direct) est une orientation technique, confirmant l'ancrage de cette production rosée locale dans le style des vins « rosés » produits sur l'ensemble de la Provence. Ces vins rosés sont friands et agréablement acidulés.

Avec les vins blancs, de plus en plus déclinés en cépages (Viognier, Chardonnay, Sauvignon, Muscat à Petits grains et plus récemment, Aligoté), les profils aromatiques se combinent plaisamment avec une fraîcheur bien caractéristique des vins provençaux.

Malgré l'introduction de cépages blancs (Viognier B, Chardonnay B et Sauvignon blanc B), qui expriment ici des profils aromatiques intenses et complexes, ce sont encore les vins rouges et rosés qui constituent l'essentiel de la production. Avec un climat méditerranéen sous influence alpine à la ventosité douce, une période estivale souvent marquée par la sécheresse, et un vignoble implanté majoritairement en coteaux, tous les ingrédients sont réunis pour optimiser la cinétique de maturation des baies. Les amplitudes thermiques marquées (diurne-nocturne), constatées dans la zone, contribuent à la synthèse des anthocyanes et favorisent la constitution des précurseurs d'arômes. Elles préservent l'acidité naturelle des baies nécessaire pour conserver la fraîcheur des vins.

Les viticulteurs ont su maintenir un vignoble original qui témoigne d'usages viticoles anciens et constants, transmis par des générations successives de vignerons.

Tirant profit de conditions pédoclimatiques particulièrement favorables, les viticulteurs ont également adapté leurs techniques culturales au profit du développement des cépages pour

personnaliser les vins de l'IGP et répondre à la demande des consommateurs qui va de plus en plus vers la consommation de vins très aromatiques, faciles à boire et qui s'accrochent avec une activité touristique estivale.

Par ailleurs, la notoriété des vins de l'IGP a été acquise grâce au dynamisme des vignerons locaux au travers de manifestations touristiques très développées dans cette région.

9. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » est constituée par les arrondissements suivants, limitrophes de la zone géographique (département des Alpes-de-Haute-Provence) :

à l'est, en limite avec le département des Alpes Maritimes : arrondissements de Grasse et de Nice,

au sud, en limite avec le département du Var : arrondissements de Brignoles et de Draguignan,
au sud-ouest, en limite avec le département des Bouches du Rhône : arrondissement d'Aix en Provence,

à l'ouest, en limite avec le département de Vaucluse : arrondissements d'Apt et de Carpentras,
au nord-ouest, en limite avec le département de la Drôme : arrondissement de Nyons,
au nord, en limite avec le département des Hautes Alpes : arrondissements de Gap et de Briançon.

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Alpes-de-Haute-Provence » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

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 ».

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2450c15f-3e99-4653-87c6-c2a02d300335