

Demande d'une nouvelle modification

I. MODIFICATION

1. *RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION:*

Article_105_not_minor

2. *Description et motifs de la modification*

Titre:

Liste des cépages

Description et motifs

Le cahier des charges de l'IGP « Charentais » a été modifié afin d'inclure dans la liste restrictive des cépages blancs figurant au point 5 du chapitre 1 du cahier des charges le cépage Trousseau gris G. Ce cépage autrefois développé en Charentes pour la production de vins de bouche avant l'orientation du vignoble pour la production d'eaux de vie de Cognac présente un potentiel qualitatif intéressant pour l'élaboration de vins aromatiques, ronds et équilibrés. Des essais de micro-vinification ont pu révéler un potentiel qualitatif intéressant : vins aromatiques (fruits blancs dominants), ronds et équilibrés. Ce cépage dit de 1ère époque est relativement vigoureux, et nécessite des terroirs biens exposés afin d'exprimer au mieux son potentiel. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé.

Pour ces raisons, le groupement demandeur a souhaité que le cépage Trousseau gris G soit inclus dans la liste des cépages autorisés pour la production de vins blancs d'IGP « Charentais ».

Titre:

Autres modifications

Description et motifs

Dans le cadre de cette nouvelle demande de modification, le document unique a été mis à jour selon les nouvelles règles de saisies introduites dans le logiciel e-ambrosia.

II. DOCUMENT UNIQUE

1. *DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:*

Charentais (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

vins tranquilles rouges, rosés et blancs

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée "Charentais" sont des vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges présentent généralement des notes de fruits rouges et de fruits bien mûrs auxquels peuvent être associées des notes d'épices. Ce sont des vins légers qui présentent toutefois une belle structure de par la présence de tannins souples qui leur confèrent une certaine rondeur. Ce sont des vins de moyenne garde.

Les vins blancs et rosés sont caractérisés par une attaque vive qui laisse ensuite généralement place à plus d'équilibre et à l'expression des notes de fruits. Ils sont vinifiés pour être commercialisés dans leur prime jeunesse.

La teneur maximale en acidité volatile des vins est de 11,22 meq/l sauf pour les vins ayant terminé leur fermentation malolactique, pour lesquels elle est de 13,26 meq/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
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 culturale

Les vignes aptes à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Charentais », plantées à partir de la campagne 2001-2002, doivent avoir une densité de plantation d'au moins 4 000 pieds par hectare avec un intervalle entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

b. Rendements maximaux

IGP "Charentais"

90 hectolitre par hectare

6. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée "Charentais" sont réalisés dans les départements de Charente et de Charente Maritime.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Cabernet-Sauvignon N
Cabernet franc N
Arriloba B
Arinarnoa N
Alicante Henri Bouschet N
Gamay N
Folle blanche B
Egiodola N
Jurançon noir N
Cot N
Colombard B
Chenin B
Chasan B
Chardonnay B
Négrette N
Muscadelle B
Mourvèdre N
Montils B
Merlot N
Tannat N
Semillon B
Sauvignon gris G
Sauvignon B
Ugni blanc B
Pinot noir N
Trousseau gris G

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Charentais » s'étend sur la totalité des départements de la Charente et de la Charente Maritime. Elle correspond à la terminaison nord du bassin aquitain.

Le vignoble de l'indication géographique protégée « Charentais » reste intrinsèquement lié à l'histoire du Cognac. La production de vins en indication géographique protégée « Charentais » a pu se développer grâce à la présence de ce prestigieux vignoble. En raison des difficultés économiques survenues à partir de 1973, la production du Cognac se trouve encadrée et limitée,

ce qui incite les viticulteurs à diversifier leur production. Dès lors, ceux-ci s'investissent dans la production de vins tranquilles de plus grande qualité, reconnus par décret « Vin de Pays Charentais » en 1981, 2 000 hectares de vignes y sont affectés. Les vigneronns se concentrent, dans un premier temps, sur la vinification des cépages blancs les plus répandus tels que l'ugni blanc et le colombar, mais s'orientent rapidement vers une sélection de cépages plus aromatiques, implantés localement, tels que sauvignon, chardonnay ou chenin. Dès 1985, la production de « Vins de Pays Charentais » se décline dans les trois couleurs. Ce développement de vins rouges s'accompagne également d'un choix de cépages plus « nobles » tels que le merlot, le cabernet-sauvignon, le cabernet-franc, le gamay et le pinot noir. Cette sélection de cépages s'inscrit dans une démarche qualitative plus globale qui intègre une sélection de portes greffes mieux adaptés, un meilleur raisonnement de l'implantation des vignes et l'acquisition de nouveaux savoir-faire de vinification par les viticulteurs qui bénéficient alors d'un accompagnement technique de la part des organisations professionnelles agricoles locales. Les dénominations complémentaires « Ile de Ré » et « Saint-Sornin » ont été reconnues simultanément en 1992. Le vignoble de l'île de Ré bénéficie alors d'une grande notoriété, acquise notamment grâce à l'activité de la cave coopérative de l'île qui fédère les vigneronns depuis 1950.

Le vignoble du secteur de Saint-Sornin présente la particularité d'être entièrement dédié à la production de vins de pays, contrairement aux autres secteurs de l'appellation qui revendiquent également Cognac et Pineau des Charentes. Ce vignoble bénéficie de plus, d'une forte cohésion des producteurs regroupés autour de la cave coopérative de Saint-Sornin.

La dénomination complémentaire « Ile d'Oléron » est reconnue en 1999. Il s'agit d'un vignoble historiquement très étendu (près de 1 000 ha en 1950) et très marqué par le mouvement coopératif, qui bénéficie localement d'une grande notoriété.

Les vins blancs et rosés sont caractérisés par leur fraîcheur et leurs notes de fruits généralement de type agrume. En bouche, ils présentent une attaque vive qui laisse ensuite généralement place à plus d'équilibre et à l'expression des notes de fruits. Ils sont vinifiés pour être commercialisés dans leur prime jeunesse.

Les vins rouges présentent généralement des notes de fruits rouges et de fruits bien mûrs, auxquels peuvent être associées des notes d'épices. Ce sont des vins légers qui présentent toutefois une belle structure de par la présence de tannins souples qui leur confèrent une certaine rondeur. Ce sont des vins de moyenne garde.

Les vins produits sur les îles de Ré et d'Oléron sont légers et vifs et présentent souvent des notes iodées alors que les vins produits dans le secteur de Saint-Sornin présentent des notes plus épicées, alliées à une structure plus complexe.

L'IGP « Charentais » représente 2 000 ha et la production est comprise entre 80 000 et 100 000 hectolitres selon les années.

Un important travail de sélection des cépages et une acquisition de nouveaux savoir-faire œnologiques ont permis aux vins en indication géographique protégée « Charentais » de devenir une production à part entière dans le paysage viticole régional. La présence de conditions

pédoclimatiques adaptées, associée à une sélection des sols les plus propices à l'obtention de rendements modérés, a également permis le développement de la production des vins en indication géographique protégée « Charentais ».

La combinaison de cette mise en valeur raisonnée du milieu naturel, de l'acquisition d'un savoir faire par les vignerons, de l'implantation de cépages plus aromatiques qui côtoient des cépages traditionnels et du développement d'opérateurs économiques et commerciaux ont permis d'améliorer la qualité des vins et de l'adapter à l'évolution des marchés. Les vins présentent ainsi des profils sensoriels et aromatiques facilement appréhendés par les consommateurs et recherchés, notamment par la clientèle touristique.

Aujourd'hui, la commercialisation des vins en indication géographique protégée « Charentais » est particulièrement active au plan régional et bénéficie de l'attrait touristique de la zone côtière en période estivale. Ces vins disposent par ailleurs d'un réseau de distribution développé qui se répartit entre les GMS, la restauration et la vente à la propriété.

Ensemble, ces éléments ont contribué à faire perdurer la réputation viticole de la région des Charentes et des vins qui sont commercialisés sous cette dénomination.

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:

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique : Fontenay-le-Comte, Niort, Montmorillon, Rochechouart, Bellac, Nontron, Périgueux, Blaye et Libourne.

Mentions d'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'indication géographique protégée "Charentais" peut être complétée par le nom d'une des unités géographiques plus petites suivantes selon les conditions fixées par le cahier des charges :

"Ile de Ré"

"Saint-Sornin"

"Ile d'Oléron"

"Charente"

"Charente-Maritime"

L'indication géographique protégée "Charentais" peut être complétée par les mentions "primeur" ou "nouveau".

L'indication géographique protégée "Charentais" peut être complétée par la mention d'un à plusieurs cépages prévus dans le cahier des charges, à l'exception de l'alicante H.-Bouschet N du mouvèdre N (balzac noir) et du jurançon noir N (folle noire).

Le logo IGP de l'Union européenne figure obligatoirement 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-ddc1f809-b792-45b1-9e63-9d7c76d7cf4e