Ref. Ares(2011)1391239 - 21/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CITE DE CARCASSONNE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne », initialement reconnue vin de pays des Cité de Carcassonne par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins produits sont avant tout caractérisés par leur élégance et leur fraicheur.

Les vins rouges bénéficient généralement d'une couleur vive, avec selon les techniques de vinification, des notes fruitées intenses pour les cuvaisons courtes et un caractère épicé et une structure suave pour les cuvaisons plus longues.

Les vins rosés et blancs, s'expriment en général avec un équilibre marqué par la fraicheur qui met en exergue le caractère fruité ou floral de ces vins et leur apporte beaucoup de longueur en bouche.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Berriac, Carcassonne, Cavanac, Cazilhac, Couffoulens, Montirat, Palaja, Pennautier, Trèbes, Preixan, Leuc, Rouffiac-d'Aude, Verzeille et Villedubert, Caux-et-Sauzens, Villemoustaussou, Bouilhonnac, Pezens, Villeséquelande.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.

Département de l'Aude :

a) Carcassonne : Cantons d'Alzonne (communes de Alzonne, Aragon, Moussoulens, Montolieu, Raissac sur Lampy, Saint Eulalie, Saint Martin le Vieil, Ventenac Cabardès). Belpech, Capendu (Communes de Badens, Barbaira, Blomac, Capendu, Comigne, Douzens, Floure, Fontiès d'Aude, Marseillette, Monze, Moux, Roquecourbe Minervois, Saint Couat d'Aude), Carcassonne Centre, Carcassonne 1er canton (Commune de Mas des Cours), Carcassonne 2ième Canton Nord, Castelnaudary, Castelnaudary Nord, Castelnaudary Sud, Conques sur Orbiel (Communes de Bagnoles, Conques sur Orbiel, Limousis, Malves en Minervois, Sallèles Cabardès, Villegailhenc, Villarzel Cabardès, Villegly, Villalier), Fanjeaux, Lagrasse, Mas Cabardès, Montréal (communes de Alairac, Arzens, Lavalette, Montclar, Montréal, Roullens, Villeneuve les Montréal), Peyriac Minervois, Saissac, Salles sur l'Hers

b) Limoux : Cantons d' Alaigne, Axat, Belcaire, Chalabre, Couiza, Limoux, Quillan, Saint Hilaire (Communes de Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Gardie, Greffiel, Ladern sur Lauquet, Pomas, Saint Hilaire, Verzeille, Villardebelle, Villar Saint Anselme, Villefloure, Villebazy)

- Narbonne

Département de l'Hérault :

- Béziers

Département de l'Ariège :

- Foix
- Pamiers

Département de la Haute Garonne :

- Toulouse

Département du Tarn :

- Castres

Département des Pyrénées Orientale :

- Perpignan
- Prades

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

1. pour les vins rouges : Alicante Henri Bouschet N, Arinarnoa N, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Carignan N, Caladoc N, Chenanson N, Cinsault N, Cot N, Egiodola N, Grenache N, Marselan N, Merlot N, Pinot noir N, Portan N, Syrah N.

2. pour les vins rosés : Arinarnoa N, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Caladoc N, Carignan N, Chenanson N, Cinsaut N, Cot N, Egiodola N, Grenache gris G, Grenache N, Marselan N, Merlot N, Muscat de Hambourg N, Pinot Gris G, Pinot Noir N, Portan N, Syrah N.

3. pour les vins blancs : bourboulenc B, carignan blanc B, Chardonnay B, Chasan B, Chenin B, Clairette B, Colombard B, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Macabeu B, Marsanne B, Mauzac B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Pinot blanc B, Pinot Gris G, Piquepoul blanc B, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, sémillon B, Ugni blanc B, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » 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 5 hectolitres par hectare en rouge et rosé et 10 hectolitres par hectare en blanc au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » au stade de la mise à la consommation. Cette disposition ne concerne pas les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cité de Carcassonne » complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

Le terroir du carcassonnais situé autour de la ville de Carcassonne, dans le sud-ouest de la France et au cœur du département de l'Aude. Il bénéficie d'une situation géographique privilégiée et d'une remarquable diversité des paysages.

Cette zone géographique est bordée à l'Ouest par les coteaux du Malepère, au Sud par la naissance des Pyrénées, à l'est par le Minervois et les Corbières, tandis que le Cabardès se présente au Nord. Elle évolue en composition harmonieuse entre plaines et collines aux reliefs doux pour s'épanouir en arc de cercle autour de la majestueuse cité fortifiée de Carcassonne, sur des sols de nature molassique, favorables à une implantation optimale de la vigne.

Carcassonne se situe à la confluence de deux climats : le climat méditerranéen porté par le vent marin chaud et humide, et le climat océanique avec les influences de l'Atlantique soutenues par un vent frais venant du nord-ouest et amenant fréquemment des précipitations. Ces deux vents présents plus de 300 jours par an s'affrontent en alternance, conjuguent leurs influences propices au développement de la vigne et font la particularité de ce secteur.

Ce climat particulier, méditerranéen atténué, est caractérisé par une pluviométrie de 700mm annuels, régulièrement répartie sur près de 150 jours, évitant ainsi les sécheresses estivales caractéristiques du climat méridional strict.

8.2 - Spécificité du produit

Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, la cité fortifiée de Carcassonne témoigne de 2000 ans d'histoire. Successivement gallo-romaine, wisigothe, comté, vicomté et sénéchaussée, elle a toujours été associée à la culture de la vigne et du vin. Dès 300 avant Jésus-Christ, on retrouve les traces de son commerce florissant et cette activité perdurera au fil des siècles, traversera toutes les crises pour progresser au XVIIe siècle grâce à la présence du Canal du Midi notamment. La vigne guidera l'économie de la région jusqu'au milieu du 20e siècle par la production quasi exclusive de vins. Dans les années 1970, le vignoble est restructuré et grâce aux efforts consentis sur l'encépagement par des vignerons dynamiques, apparaissent alors des vins de grande qualité. Le syndicat de défense est fondé en 1980 avec pour vocation la promotion qualitative du terroir. Le vin de pays de la Cité de Carcassonne est reconnu par décret, le 25 janvier 1982.

Aujourd'hui, l'IGP Cité de Carcassonne se décline dans les 3 couleurs avec une production totale de 55.000 hls dont 50% de vins rouges et 40% de vins rosés. Les vins blancs voient leur développement s'accentuer. L'encépagement est très varié grâce à un terroir particulièrement propice à la vigne. Les cépages d'origine atlantique (merlot, cabernets, cot) côtoient les cépages traditionnels méditerranéens (carignan, cinsault, grenache, syrah). On note aussi la présence de métis (caladoc, chenanson, marselan, chasan) qui trouvent ici leur aire de prédilection.

Les vins rouges et rosés sont majoritairement des vins d'assemblage de plusieurs cépages tandis que les vins blancs sont essentiellement issus d'un seul cépage. L'ensemble de ces vins tout en appartenant pleinement à la famille des vins méditerranéens, reconnus pour leur structure et leur corps, présentent une fraicheur et une élégance caractéristique de cette zone de production.

8.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Le territoire de l'IGP Cité de Carcassonne bénéficie d'un climat d'alternance où influences méditerranéennes et atlantiques s'affrontent par vents interposés pour mieux se confondre ensuite au niveau du terroir. Bordé d'un côté par le proche massif de la montagne noire et de l'autre, par les premiers contreforts des Pyrénées, le secteur bénéficie de surcroît de nuits fraîches propices à une maturité régulière et un équilibre optimum du raisin.
Les cépages méditerranéens traditionnels conservent avantageusement leur place, pendant que les cépages d'origine atlantique s'adaptent parfaitement à la situation. L'implantation réussie de métis issus du croisement de ces origines est également caractéristique de cette zone.

L'adaptation de l'encépagement à ces différentes situations pédoclimatiques, permet ainsi l'expression de vins riches et complexes, fruités, de grande finesse et d'une fraîcheur remarquable.

La cité de Carcassonne, visitée chaque année par plus d'un million de visiteurs, et l'IGP du même nom connaissent un développement en totale harmonie. Depuis une dizaine d'années la production de l'IGP s'est fortement développée, profitant ainsi de l'essor touristique avec des évènements majeurs qui se succèdent durant tout l'été, festival de Carcassonne avec près de 120 spectacles, embrasement de la cité et la féria du sud qui sont autant d'occasion de découvrir les vins de la cité de Carcassonne, vins de caractère qui se sont construits avec l'histoire de ce site.

Principale activité agricole avec un vignoble de 3000 ha, les vins IGP Cité de Carcassonne, dorénavant reconnus, deviennent ainsi des ambassadeurs de la ville et participent activement au développement économique régional.

9 – Conditions de présentation et d’étiquetage

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 ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

A- Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

B- Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Contrôle documentaire
Rendement	Contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est l'organisme de certification : Qualité France SAS,
Coordonnées de l'OC : Qualité France SAS, Immeuble Le Guillaumet, 92046 Paris La Défense cedex,

Qualité France SAS est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par Qualité France SAS, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.