Ref. Ares(2011)1390814 - 21/12/2011

Dénominations de vins existantes – fiche technique

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Ardèche (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat des vins de pays des Coteaux de l'Ardèche
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	Route de RUOMS 07150 VALLON-PONT-D'ARC France
Téléphone:	33 04 75 93 90 13
Télécopieur:	33 09 70 62 34 63
Adresse(s) électronique(s):	svdp-fcca@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1125343A CDC IGP Ardèche.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Ardèche publié au Journal officiel de la république du 16 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Ardèche (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	IGP – Indication géographique protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Ardèche» est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %. Pour les vins tranquilles et vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Les vins produits sont caractérisés par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées. Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures douces aux tannins mûrs et suaves. Pour les vins blancs et rosés, les vinifications mises en œuvre permettent de

maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité.
Les vins mousseux de qualité présentent une finesse aromatique allant sur le fruité et une bonne acidité donnant en bouche une fraicheur gustative agréable associée à de fines bulles.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Vin de pays

b. Point b)

Primeur

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. 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 « Ardèche » sont réalisées dans le département de l'Ardèche et sur le territoire des communes suivantes du

département du Gard: •canton de Pont -Saint-Esprit : communes d'Issirac, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Montclus, Saint-André-de-Roquepertuis, •canton de Barjac : communes Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Jean-de-Maruejols-et-Avéjan, Barjac, Rochegude, Rivières •canton de Saint-Ambroix : communes de St Denis.

a. Zone NUTS

FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR712	Ardèche
FR71	Rhône-Alpes
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	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
Mouyssagues N
Persan N
Muscat Cendré B
Orbois B
Muresconu N
Muscadelle B
Cot N
Muller-Thurgau B
Vermentino B

Perdea B
Villard Blanc B
Noir Fleurien N
Bourboulenc B
Couderc Noir N
Pagadebiti B
Seyval B
Counoise N
Mourvedre N
Negrette N
Oberlin N
Pascal B
Nielluccio N
Viognier B
Petit Courbu B
Ondenc B
Muscat de Hambourg N
Mourvaison N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat Ottonel B
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
Valdiguié N
Riminèse B
Grenache N
Alphonse Lavallée N
Chambourcin N
Chatus N
Chenanson N

Aligoté B
Chenin B
Gros Vert B
Gros Manseng B
Romorantin B
Chasselas B
Rayon d'Or B
Téoulier N
Segalin N
Ravat Blanc B
Terret Blanc B
Terret Gris G
Varousset N
Aramon Gris G
Terret Noir N
Aranel B
Tibouren N
Aramon N
Jurançon Noir N
Grenache Gris
Saint-Macaire N
Rosé du Var Rs
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Ganson N
Gamay N
Sacy B
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Rubilande Rs
Sauvignon Blanc B
Saint-Pierre Dore B
Tressot N
Gamay de Bouze
Alicante Henri Bouschet N
Grenache Blanc
Cinsaut N

Clairette B
Savagnin Rose Rs
Clairette Rose Rs
Clarin B
Roublot B
Gramon N
Savagnin Blanc B
Arinarnoa N
Ugni Blanc B
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Colombard B
Tourbat B
Aleatico N
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Merlot Blanc B
Sémillon B
Cabernet Franc N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Gris G
Piquepoul Noir N
Semebat N
Barbaroux Rs
Marselan N
Plant Droit N
Marsanne B
Plantet N
Melon B
Biancu Gentile
Petit Meslier B
Egiodola N
Servanin N
Petit Verdot N
Morrastel N

Montils B
Monerac N
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mondeuse Blanche B
Mollard N
Pinot Blanc B
Verdesse B
Brun Argente N
Meunier N
Pineau d'Aunis N
Caladoc N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Lival N
Precoce Bousquet B
Tempranillo N
Precoce de Malingre B
Calitor N
Poulsard N
Carignan Blanc B
Tannat N
Aubun N
Macabeu B
Mauzac Rose Rs
Cardinal N
Prunelard N
Lledoner Pelut N
Carignan N
Listán
Select B
Portan N
Portugais Bleu N
Seinoir N
Raffiat de Moncade B

c. Autres variétés

gamaret N

négret de banhars N
picardan B
plant de Brunel N
rivairenc blanc B
rivairenc gris G
rivairenc N
saint côme B

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

L'Ardèche, département du sud-est de la France, correspondant à l'ancien pays du Vivarais, offre une physionomie très contrastée comme le suggère le dénivelé relevé de la confluence du Rhône et de la rivière Ardèche (40 m au dessus du niveau de la mer), situé au sud-est du département, jusqu'au sommet du Mont Mézenc culminant à 1.754 m (au centre-ouest). La vallée du Rhône est sa limite naturelle à l'est, sur une longueur de 140 km, les hauts-plateaux du Massif Central le confinent à l'ouest.

On distingue cinq grandes régions naturelles :

La montagne qui se trouve en bordure occidentale du département. Les reliefs granitiques peu érigés (altitude moyenne : 1.000 m) du Velay basaltique, du massif du Mézenc, des monts du Forez, sont recouverts en leur centre de coulées volcaniques d'où émergent des pitons (mont Mézenc : 1 754 mètres – mont Gerbier de Jonc : 1 551 mètres). Inclinée en pente douce vers l'ouest où naissent des cours d'eau tel le fleuve Loire. Le climat y est rude : neige et vents violents (« la burle ») en période hivernale, brouillards fréquents dans les vallées, écarts de température très sensibles entre les saisons, pluies abondantes (1 500 mm/an en moyenne) fortement concentrées en septembre-octobre. L'activité agricole dominante est l'élevage bovin.

Les plateaux du Haut-Vivarais et des Cévennes (altitude : 300 à 400 m) assurent la transition vers la vallée du Rhône, sous la forme de crêtes verdoyantes élevées et étroites, séparées par des gorges sauvages et infranchissables. Le réseau hydrographique y est torrentiel, nourri par de fréquentes et intenses pluies d'été. Le climat est relativement moins rigoureux qu'en montagne. Cette région est dédiée à l'élevage laitier (vaches et chèvres), ovin (partie cévenole) et à la production fruitière (abricots, cerises).

Le Bas-Vivarais : c'est le berceau de la rivière Ardèche. Affluent du Rhône, elle suit une pente générale sud-est, en marquant de son empreinte les paysages (Gorges de l'Ardèche). D'une altitude faible, cette région de calcaires ou de marnes présente des dépressions mollement ondulées, au profil parfois aigu. Le climat y est chaud et sec, déjà presque méditerranéen. Les températures

hivernales sont douces (+3° à +4° C en janvier). Si les vents du nord-est (Mistral) dominent, soufflent aussi ceux du sud (« vent du midi ») et de l'ouest, humides, générant quelques brefs mais intenses épisodes pluvieux. Le réseau hydrographique y est moins dense que dans les sols cristallins. C'est le pays de la vigne et de la garrigue, des céréales.

Le Plateau du Coiron : au sud de Privas et à l'est d'Aubenas, situé dans le prolongement du Velay oriental, ce plateau basaltique d'environ 25 km sur 18 km est constitué d'empilements de coulées basaltiques orientées du nord-ouest vers le sud-est en direction du Rhône. Le climat y est assez rigoureux, avec des précipitations de neige fréquentes mais peu denses, des amplitudes de températures accentuées par la ventosité. Le sol est riche et fertile : la vigne y est implantée, ainsi que céréales (blé, orge), arbres fruitiers ou cultures de plein champ. C'est aussi une zone d'élevage (chevaux, bovins).

La vallée du Rhône : les rives du couloir rhodanien sont très étroites sur la rive droite du fleuve qui coule presque au pied du rebord Vivarais. Ce liseré de petites plaines alluviales est très souvent soumis au vent (le Mistral y est dominant). Heureusement, le fleuve tempère les variations de température et l'influence du climat méditerranéen se fait sentir. Si arboriculture (pêchers, abricotiers) et maraîchage ont colonisé et colonisent toujours les plaines très fertiles, en revanche, sur les pentes et les coteaux, la vigne domine.et excelle.

La carte des dominantes de production nous éclaire sur ces cinq grandes régions naturelles de l'Ardèche dont "…la vraie caractéristique est d'être une pente tournée vers la Méditerranée, s'ouvrant aux influences venues du Midi. Ces influences remontent le long des vallées jusqu'au seuil du Haut-Plateau qui, lui, résiste, ne se laissant pas pénétrer. Le Haut et le Bas sont donc opposés". Telle est la personnalité ardéchoise » (André Siegfried – historien et géographe). La rencontre du "talus" cévenol avec les masses d'air humide de la Méditerranée crée un réseau hydrographique bien "méditerranéen" avec tout ce que ce caractère implique de désordre et d'irrégularité dans les débits.

Quatre grands types de sols se distinguent, qui vont marquer les vins de leur empreinte:

- "la terre de garrigue" à sols brun-rouges, très caillouteux, issus de calcaires marneux, souvent feuilletés par de minces bancs plus argileux assurant une bonne réserve hydrique nécessaire à la maturation,
- les pentes de sols minces d'érosion marneuse ou marno-gréseuse,
- les collines aux sols sablo-argileux rouges et caillouteux, non calcaires, sur grès jurassiques très anciens,
- les sols caillouteux et profonds, d'une infinie variété : cônes d'éboulis au débouché des combes, anciennes terrasses alluviales caillouteuses, "faïsses" aménagées à flanc de collines aux sols sablo-caillouteux…

Mais il existe bien sûr d'autres profils, liés à la topographie, au microclimat, à la

diversité des sols, à l'apport de matériaux originaux comme les basaltes du massif volcanique du Coiron…
Un territoire arlequin… où la vigne voisine avec le figuier ou le pin maritime, le Châtaignier ou les lavandes, l'olivier ou le pin sylvestre, le mûrier…

Informations détaillées sur le produit:

Antiquité, époque Gallo Romaine …. La vigne existe en Ardèche depuis les époques les plus reculées, elle y est peut-être autochtone. Nous pourrions, remontant bien au-delà de la docte antiquité, démontrer que la vigne est indigène en Ardèche, puisque l'empreinte de ses feuilles a été trouvée dans le terrain pliocène des environs de Privas (étude sur la flore *tertiaire* des environs de Privas par M. L'Abbé Boulay, Professeur de Botanique à l'Université Libre de Lille).
Ayant traversé l'histoire, ce vignoble a produit des vins dont la notoriété, la réputation est établie de longue date. La viticulture ardéchoise est, en lien avec le tourisme, un élément structurant du développement économique de ce territoire.
La viticulture est la première production agricole départementale et le vignoble, assez majoritairement concentré dans la moitié sud de l'Ardèche, est le troisième vignoble de la région Rhône Alpes par son importance.
A noter que, dans les Cévennes ardéchoises, a été redécouvert (années 90) un cépage autochtone, le chatus N, dont la culture avait été anéantie par le phylloxéra en 1880. Sa culture a été relancée dans ce secteur cévenol et c'est heureux car ce cépage permet d'élaborer des vins puissants, tanniques, bien caractérisés. La reconversion du vignoble amorcée dans les années 60, soucieuse d'uniformisation du goût, l'avait tenu à l'écart.

Cévennes : la vigne est très bien adaptée. Le cépage gamay N est implanté en moyenne altitude, en partie basse des Cévennes sud, alors que les cépages syrah N, cinsault N, grenache N et chatus N occupent les coteaux bien exposés. Dans toute cette région agricole, située entre 200 et 900 d'altitude, le vignoble est très majoritairement installé sur des « faïsses » - terrasses soutenues par un empierrement - soigneusement entretenues par les agriculteurs. Cet environnement offre aux raisins de belles conditions de maturité phénolique.
Bas Vivarais : les vins de qualité sont issus des coteaux et des plateaux secs et arides. Le cépage grenache N est plutôt installé en coteaux alors que la syrah N préfère les sols un peu plus riches. Dans cette zone, la végétation souffre de la sécheresse estivale. Ici croissent en abondance thym, sarriette, aspic et lavande … qui se retrouveront dans les arômes caractéristiques des vins.
Coiron : les ceps sont présents dans cette zone en limite avec le Bas Vivarais. Compte tenu de l'altitude, et des amplitudes thermiques, des cépages précoces sont privilégiés pour optimiser les méthodes d'élaboration de vins à forte personnalité dont les vins rosés.
Vallée du Rhône : sur les terrasses et coteaux, sont produits les raisins dont sont issus de grands vins d'appellation d'origine contrôlée fortement réputées (Côte

Rôtie, Saint Joseph,…). En limite de ces aires délimitées, des parcelles complantées en cépages nobles (merlot N, cabernet-sauvignon N, syrah N, caladoc N, …) sont dédiées à la production de vins revendiqués en indication géographique protégée.

Lien causal:

En Ardèche, la viticulture joue également un rôle notoire dans l'aménagement du territoire, en les valorisant indirectement voire en les façonnant lorsque s'en mêlent les enjeux environnementaux (occupation de territoires « difficiles », aménagement des terrasses ou des « faïsses »,…). Cette vocation paysagère n'est pas neutre puisque le vignoble se répartit sur 118 communes.
Au cours des dernières décennies, le vignoble ardéchois a connu une forte évolution, marquée par sa reconversion variétale à la fin des années 1970. Parallèlement, la modernisation des outils de vinification (1980) s'est imposée aussi bien au sein des caves particulières que dans le secteur coopératif (à noter que 85 à 90 % de la production ardéchoise est issu de la coopération).
Ainsi, forts de leur histoire, de leur place dans la vie ardéchoise comme éléments structurants de l'économie et des paysages, les vins d'Ardèche ont mis en valeur leurs acquis et confirmé leurs lettres de noblesse.
Ces efforts et ces évolutions ont été récompensés : en Ardèche, la percée qualitative des vins de pays et des vins de cépage n'est plus à démonter. Les volumes de vins de pays sont produits à hauteur de 350.000 hl.
Acteur majeur de cette dynamique ardéchoise, l'Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche (UVICA) est un groupement de producteurs promoteur de la marque "Vignerons Ardéchois". Cette entité s'est construite, depuis 30 ans, autour de 22 caves coopératives réunies au sein d'UVICA-Vignerons Ardéchois. La maitrise qualitative « amont-aval » est assurée depuis la parcelle jusqu'à la vente et la promotion de la production des adhérents.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation 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 « Ardèche» est constituée :

•d'une part des cantons suivants limitrophes de la zone géographique,

- cantons de Bourg-Argental et de Pélussin (département : Loire)
- canton de Roussillon (département : Isère)

- cantons de Saint-Vallier, de Tain-l'Hermitage, de Bourg-lès-Valence, de Valence (canton composé de quatre fractions), de Portes-lès-Valence, de Loriol-sur-Drôme, de Marsanne, de Montélimar 1er canton, de Montélimar 2ème canton, de Pierrelatte (département : Drôme)
- canton de Bollène (département : Vaucluse)
- cantons de Bessèges, de Génolhac (département : Gard)
- cantons de Villefort, de Langogne (département : Lozère)
- cantons de Pradelles, de Le Monastier-sur-Gazelle, de Fay-sur-Lignon, de Tence, de Montfaucon-en-Velay (département : Haute-Loire),

•d'autre part, des communes suivantes des cantons de Pont-Saint-Esprit, de Barjac et de Saint-Ambroix, situés dans le département du Gard :

- canton de Barjac : commune de Méjannes-le-Clap, Tharaux,
- canton de Pont-Saint-Esprit : communes de Aiguèze, Carsan, Cornillon, Goudargues, Pont-Saint-Esprit, Saint-Alexandre, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac.
- canton de Saint-Ambroix : communes de Allègre-les-Fumades, Bouquet, Courry, Les Mages, Le Martinet, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Potelières, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Victor-de-Malcap.

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	

L'indication géographique protégée « Ardèche» peut être complétée de la mention d'un à plusieurs cépages (vins tranquilles et vins mousseux de qualité).
Les variétés dont le nom peut venir compléter la mention de l'indication géographique protégée « Ardèche » complétée ou non par « Coteaux de l'Ardèche » sont exclusivement celles figurant dans la liste suivante :

• pour le vin rouge ou rosé : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, chatus N, cinsault N, gamaret N, gamay N, grenache N, marselan N, merlot N, pinot N, syrah N.
• pour le vin blanc : chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B, viognier B.

La possibilité de compléter l'indication géographique protégée « Ardèche» de la mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins tranquilles.
L'indication géographique protégée « Ardèche » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux de l'Ardèche », 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:
Normes analytiques IGP Ardèche

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	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
Adresse:	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	33 01 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-igp-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Ardèche