Ref. Ares(2011)1389324 - 20/12/2011

Dénominations de vins existantes – fiche technique

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Coteaux de l'Ain (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat de producteurs Vins des Alpes du Nord
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:	40 rue du Terraillet 73190 SAINT- BALDOPH France
Téléphone:	+33 479 33 17 36
Télécopieur:	+33 10479604910
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDCIGPCoteauxDeLAin.doc

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP Coteaux de l'Ain paru au JORF du 10 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Coteaux de l'Ain (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 « Coteaux de l'Ain » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés, blancs. Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5% vol. La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 g/l au stade du conditionnement. Pour les vins tranquilles, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité totale, acidité volatile et en anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la règlementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (maximum ou minimum) en acidité totale, acidité volatile, en anhydride sulfureux total et anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.
Caractéristiques organoleptiques
Pour les vins tranquilles blancs, il est recherché un équilibre entre la fraîcheur, la

minéralité et une expression aromatique variétale. Les vins sont parfois légèrement perlants. Les vins rosés ont aussi cette fraîcheur et des nuances aromatiques de petits fruits rouges, le profil variant selon les cépages utilisés. Les vins rouges sont légers, peu tanniques, faciles et agréables à boire dans leur prime jeunesse. Les vins mousseux de qualité, blancs ou rosés, présentent une mousse fine. Les caractéristiques aromatiques varient selon les cépages et sont généralement de type floral ou rappelant les fruits à chairs blanches. Les vins mousseux de qualité rouges présentent très souvent des notes aromatiques dominées par des arômes de petits fruits rouges.

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 "Coteaux de l'Ain", sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 100 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 de ce rendement maximum de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont réalisées dans le département de l'Ain.

a. Zone NUTS

FR711	Ain
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:

Muscat à Petits Grains Rouges
Persan N
Muscat Cendré B
Muller-Thurgau B
Seyval B
Viognier B
Muscat de Hambourg N
Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat d'Alexandrie B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Jacquere B
Chardonnay B
Riesling B
Chasan B

Altesse B
Grenache N
Chatus N
Aligoté B
Chenin B
Gringet B
Chasselas B
Carmenere N
Landal N
Cesar N
Grenache Gris
Trousseau N
Sauvignon Gris G
Gamay N
Gamay Freaux
Gamay de Chaudenay
Gewürztraminer Rs
Folle Blanche B
Sauvignon B
Gamay de Bouze
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Savagnin Blanc B
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Sylvaner B
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Marsanne B
Plantet N
Melon B
Pinot Gris G
Mondeuse N

Mondeuse Blanche B
Pinot Blanc B
Molette B
Meunier N
Velteliner Rouge Précoce Rs
Auxerrois B
Poulsard N
Cardinal N
Carignan N
Portan N

c. Autres variétés

Arvine B
Corbeau N
Furmint B
Gamaret N
Mècle N

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
L'Ain, cours d'eau qui traverse du nord au sud ce même département a donné son nom à cette indication géographique protégée. La zone géographique se situe sur la frange supérieure de la région Rhône-Alpes, bordée au nord respectivement par le massif jurassien et à l'est par le fleuve Rhône et le massif alpin. Un autre fleuve, la Saône, délimite sa partie ouest. Son territoire présente une diversité de reliefs qui prennent la forme d'une succession de monts entaillés par des combes et formant des plateaux. Le fossé bressan (Bresse, plaine de l'Ain, Val de Saône) s'appuie sur les contreforts du Revermont. Au nord-est s'étend le pays de Gex qui appartient au bassin du Léman séparé du reste du département de l'Ain par une cluse profonde entaillée par le fleuve Rhône. Les sols sont à dominante calcaire et marneuse avec des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes), des moraines glaciaires ou des alluvions anciennes. On trouve des coteaux sur éboulis calcaires ou sur terrains argilo calcaires. La région est dominée par le climat océanique, avec des précipitations abondantes et régulières . Le vignoble reste cependant sous les influences méridionale et continentale : si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone

connaît également des étés chauds.
Dans ce contexte, l'orientation et l'altitude prennent une grande importance pour offrir à la vigne des sites favorables à la maturité des raisins.

Informations détaillées sur le produit:

Les Romains, en bons agronomes, trouvèrent et exploitèrent dans la région les vignes gauloises laissées à l'abandon.
Au Moyen Age, seuls subsistent des vignobles de qualité donnant des vins fins d'un goût délicat. La quasi-exclusivité viticole que conservèrent les moines jusqu'au XVIIIe siècle tient à l'absence de motivation commerciale dans le monde rural de l'Ain.
Le vignoble de l'Ain connut son apogée entre les années 1830 et 1870 avec une superficie en vignes dans le département de l'Ain dépassant 20 000 hectares.,
Le docteur Jules Guyot, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la vigne représente 25 % du produit agricole du département.
Depuis cette époque, le vignoble de l'Ain est implanté en coteaux, sur des sites reconnus et identifiés dans les enquêtes citées ci-dessus. Les vins produits dans le Pays de Gex, le Revermont, le Val de Saône et le Valromey constituent une importante partie de la production des vins de l'Ain identifiée par les consommateurs.
Le vignoble de l'Ain s'est ainsi établi sur les sites les plus favorables, souvent sur les pentes en bordure des fleuves ou du lac Léman, au nord est de l'aire géographique de production, constituant un vignoble en îlots. Dans ces îlots, les viticulteurs ont utilisé divers cépages en recherchant la meilleure adéquation entre le terrain, les contraintes climatiques et les caractéristiques culturales et physiologiques de ces cépages.
C'est ainsi que sont introduites au XVème siècle, les vignes conduites en « hautins ou « hutins ». Les plants de vigne sont plantés autour d'un arbre auquel les sarments s'accrochent, échappant ainsi aux rigueurs du climat de cette période et permettant un gain de place non négligeable.
Conséquence de la crise phylloxérique, cette méthode de conduite a quasiment disparu de nos jours.
Située au carrefour des influences viticoles Jurassienne, Suisse, Savoyarde, Beaujolaise et Bourguignonne, le vignoble de l'Ain a emprunté à ses voisins, des cépages qui ont trouvé des terroirs d'expression sur ces coteaux : ainsi le Chasselas, le Chardonnay et l'Aligoté, le Gamay sont venus compléter la liste de cépage plus locaux. La diversité d'adaptation de ces cépages se retrouve dans la variété des produits que propose cette IGP.
La production est centrée majoritairement sur les vins blancs secs et les vins rouges.
Pour les vins tranquilles blancs, il est recherché un équilibre entre la fraîcheur, la minéralité et une expression aromatique variétale. Les vins sont parfois légèrement perlants.

Les vins rosés ont aussi cette fraîcheur et des nuances aromatiques de petits fruits rouges, le profil variant selon les cépages utilisés.
Les vins rouges sont légers, peu tanniques, faciles et agréables à boire dans leur prime jeunesse.
Les vins mousseux de qualité, blancs ou rosés, présentent une mousse fine. Les caractéristiques aromatiques varient selon les cépages généralement de type florale et rappelant les fruits à chairs blanches.
Les vins mousseux de qualité rouges présentent très souvent des notes aromatiques dominées par des arômes de petits fruits rouges.
Ces vins sont le plus souvent présentés au consommateur avec la mention du cépage.

Lien causal:

La diversité des situations pédoclimatiques ainsi que l'influence des vignobles voisins a conduit les vignerons à implanter de nombreux cépages et à diversifier également la production en types de produits différents localisés sur les sites où la vigne, protégée des influences continentales du climat de l'Ain peut assurer la maturité de ses fruits.
L'élaboration de vins tranquilles, de vins mousseux est également le fruit du savoir faire de vignerons inventifs devant composer en permanence avec les contraintes du milieu.
Cette palette de produits, reconnue par les consommateurs, participe à la réputation des vins de l'IGP « Coteaux de l'Ain ». Cette réputation plutôt locale et régionale évolue encore aujourd'hui, développée et portée par le dynamisme des opérateurs de l'IGP intervenant au sein des dénominations géographiquement identifiées dans le cahier des charges. Ces éléments concourent à la spécificité des vins de l'Ain.
Par leur action de restructuration du vignoble, les vignerons producteurs de l'IGP participent à la caractérisation du paysage de leur territoire et concourent ainsi à la notoriété de leurs produits.

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 « Coteaux de l'Ain » est constituée par les arrondissements limitrophes de l'aire géographique suivants:

•arrondissement de Mâcon (département de la Saône et Loire), arrondissement de Villefranche-sur-Saône (département du Rhône), arrondissement de Lons-le-Saunier (département du Jura), arrondissement de Chambéry (département de la Savoie).

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'indication géographique protégée «Coteaux de l'Ain» peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les dispositions fixées dans le cahier des charges. •«Pays de Gex» •«Revermont» •« Val de Saône » •« Valromey » Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Val de Saône», « Revermont », « Pays de Gex » et « Valromey » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Coteaux de l'Ain ». 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 ». L'indication géographique protégée «Coteaux de l'Ain» peut être complétée par les mentions suivantes : •les mentions "primeur" ou "nouveau" pour les vins tranquilles. •le nom d'un à plusieurs cépages.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note relative aux modifications majeures introduites après le 1er août 2009
Description:
Annexe normes analytiques

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 agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	+33 149 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

Ain