Ref. Ares(2011)1389145 - 20/12/2011

Dénominations de vins existantes – fiche technique

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Vin des Allobroges (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:	CDC IGP Vin des Allobroges.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Arrêté du 26 octobre 2011 relatif à l'IGP Vins des Allobroges publié au Journal officiel de la République française du 8 novembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Vin des Allobroges (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
15. Vin issu de raisins passerillés
16. Vin issu de raisins sumûris

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs, aux vins mousseux de qualité, blancs et rosés, aux vins de raisins surmûris blancs et aux vins de raisins passerillés blancs. a) Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol. b) Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture. c) La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 g/l au stade du conditionnement. d) Autres dispositions analytiques spécifiques :

Vins tranquilles

	Minimum	Maximum
Acidité volatile exprimée en meq/l ou en g/l H_2SO_4		Vins rouges :16,32 meq/l ou 0,80 g/l H2SO4 Vins blancs et rosés :14,28 meq/l ou 0,70 g/l H2SO4
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 125 mg/l Blancs et rosés : 175 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l

Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en anhydride sulfureux total pour les vins blancs dont le teneur en sucre est supérieure à 45 g/l sucre, en acidité totale, le titre alcoométrique volumique total sont fixés par la règlementation communautaire.

Vins mousseux de qualité

	Minimum	Maximum
Anhydride sulfureux (SO_2) total		175 mg/l
Acidité volatile exprimée en meq/l ou en g/l H_2SO_4		Vins rouges blancs et rosés : 12,24 meq/l ou 0,60 g/l H2SO4

Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum), en acidité totale, en anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Vins de raisins surmûris

	Minimum	Maximum
Anhydride sulfureux (SO_2) total		Blancs: 225 mg/l

Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum), en acidité volatile, en anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques naturel, acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Vins de raisins passerillés

	Minimum	Maximum

Anhydride sulfureux (SO_2) total		Blancs: 200 mg/l

Pour les vins de raisins passerillés, les teneurs (minimum ou maximum), en acidité volatile, en anhydride sulfureux total, les titres alcoométriques naturel, acquis et total, sont fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

L'harmonie entre fraicheur et fruité qualifie les vins blancs qui peuvent présenter des senteurs florales ou minérales en fonction des cépages.
Les vins rouges sont légers, aux aromes fruités qui rappellent le gout du raisin. Lorsqu'ils sont élaborés en rosés, ces vins légers et vifs se caractérisent par un nez de fruits rouges et présentent un caractère fin et frais.
Les vins mousseux de qualité s'appuient sur un support vif et peu alcoolique des cépages blancs qui leurs confèrent fraicheur et légèreté. La note est plus fruitée lorsqu'ils sont élaborés à partir de vins rosés.
Les vins issus de raisin surmuris sont plus alcoolisé, plus rond, et d'une structure plus complexe évoquant le fruit arrivé a pleine maturité.
Les vins issus de raisins passerillés ronds et peu acides, exhalent des arômes amples et persistants.

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 mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « vin des Allobroges » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.
Outre la disposition précédente 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 tranquilles et les vins mousseux de qualité sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les vins de raisins surmûris sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 40 hectolitres. Les vins de raisins passerillés sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 20 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 ces rendements maximums de production.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont réalisées :
- sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ain : Anglefort-Chanay- Corbonod- Culoz et Seyssel.
- sur le territoire des communes suivantes du département de la Savoie : Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arvillard, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Barby, Bassens, La Bâthie, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Le Bourget-du-Lac, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, Chanaz, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, La Chavanne, Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Conjux, La Croix-de-la-Rochette, Cruet, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Épersy, Épierre, Esserts-Blay, Étable, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Loisieux, Lucey, Les Marches, Marcieux, Mercury, Meyrieux-Trouet, Méry, Mognard, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, La Motte-Servolex, Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, La Ravoire, Rochefort, La

Rochette, Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, La Table, Thénésol, Thoiry, La Thuile, Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

-sur le territoire des communes suivantes du département de la Haute-Savoie :
Allinges, Allonzier-la-Caille, Ambilly, Andilly, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Archamps, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Ayse, Ballaison, Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Brenthonne, Brizon, Cercier, Cernex, Cervens, Challonges, Champanges, Chaumont, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevrier, Chilly, Clarafond-Arcine, Clermont, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cranves-Sales, Cruseilles, Desingy, Dingy-en-Vuache, Douvaine, Draillant, Droisy, Éloise, Entremont, Étrembières, Évian-les-Bains, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Féternes, Franclens, Frangy, Gaillard, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Loisin, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Marcellaz, Margencel, Marignier, Marin, Marlioz, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Messery, Minzier, Mont-Saxonnex, Musièges, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Novel, Orcier, Peillonnex, Perrignier, Le Petit-Bornand-les-Glières, Présilly, Publier, Reyvroz, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Paul-en-Chablais, Le Sappey, Savigny, Sciez, Seyssel, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thonon-les-Bains, Usinens, Vailly, Valleiry, Vanzy, Veigy-Foncenex, Vers, Vétraz-Monthoux, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

a. Zone NUTS

FR718	Haute-Savoie
FR717	Savoie
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:

Persan N
Viognier B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Jacquere B
Chardonnay B
Altesse B
Aligoté B
Gringet B
Chasselas B
Gamay N
Gamay de Chaudenay
Sauvignon Blanc B
Gamay de Bouze
Savagnin Blanc B
Roussanne B
Roussette d'Ayze B
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Marsanne B
Pinot Gris G
Mondeuse N
Mondeuse Blanche B

Molette B
Etraire de la Dui N
Verdesse B
Velteliner Rouge Précoce Rs
Poulsard N

c. Autres variétés

ArvineB
Corbeau N
gamaret N
Mècle

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Le vignoble de l'IGP « Vin des Allobroges » couvre un vaste espace confiné au nord et à l'ouest par le Léman et le Rhône, au sud par l'Isère, et à l'est par la chaîne alpine au travers des départements de la Savoie, de la Haute-Savoie ainsi que le canton de Seyssel dans l'Ain. L'aire géographique de l'IGP s'étend des derniers chainons jurassiens à l'Ouest comprenant des sols de molasses en croupes successives aux adrets plus schisteux des rives du fleuve Isère, protégés des pluies et des vents froids par les massifs préalpins environnants. Elle occupe aussi vers le nord, la bordure ouest du massif des Bauges où les vignes sont installées sur les éboulis calcaires. Le sol résulte donc des cahots de l'arc alpin avec des alluvions quaternaires sablo-graveleuses, des moraines glaciaires, des éboulis au pied des reliefs, des molasses tertiaires et des affleurements localisés de roches plus anciennes. Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent humidité et variation de températures modérée. Il est cependant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences. La situation du vignoble en façade ouest du massif alpin est marquée par une forte pluviométrie, toujours supérieure à 1000 mm par an. Cette humidité climatique est renforcée par la présence de réserves hydriques (lacs, neige et glace) à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent. L'ensoleillement est de l'ordre de 1600 heures par an avec une arrière saison chaude. Les orientations des vignobles sont sud et sud-est, ou ouest, et sont

situés entre 250 et 600 mètres d'altitude.
Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent des climats locaux discontinus qui caractérisent l'aire géographique de l'IGP Vin des Allobroges ».

Informations détaillées sur le produit:

L'IGP « Vin des Allobroges » tire son nom du territoire des Allobroges, peuple celte qui se seraient installé dans les Alpes du Nord au début du IIIe siècle av. JC, et qui s'étendait des montagnes alpines jusqu'aux rives du Rhône. Ce peuple dont le nom signifierait « ceux qui viennent d'ailleurs » a façonné la région et notamment à contribuer à la création d'un dense réseau de communication favorisant l'exportation de produits locaux, tels les vins.
Dès le premier siècle ap. JC, Columelle cite l'allobrogicum comme un vin renommé, et Pline l'Ancien parlera de la vigne « vitis allobrogica ». D'autres auteurs antiques comme Celse ou Plutarque louent les vins des Allobroges au goût naturellement poissé, très prisés à Rome, auxquels ils attribuent des qualités aussi bien gustatives que médicinales. Sur tout le territoire les vignes étaient nombreuses et bien cultivées.
L'unité de cette « Province Savoie » s'est maintenue dans le passé historique jusqu'à son annexion en 1860.
La production viticole de l'IGP tire sa spécificité de la continuité de la production viticole jusqu'à nos jours reposant sur le choix de cépages adaptés à l'environnement des massifs préalpins où la vigne ne peut s'installer que sur des sites choisis pour lui permettre de mener à bien la maturité des raisins. Les cépages utilisés par l'IGP sont souvent spécifiques à la région et aux zones viticoles préalpines.
Ces éléments justifient une réputation affirmée et continue depuis la période romaine.
L'harmonie entre fraicheur et fruité qualifie les vins blancs. Ce sont des vins rustiques qui expriment la terre des Savoie, légers et perlants, aux senteurs florales ou minérales en fonction des cépages.
Les vins rouges sont légers, aux aromes fruités qui rappellent le gout du raisin pouvant être dégusté dans leur jeunesse d'une part, mais peuvent être aussi des vins rouges aux caractères savoyard affirmé, structurés et tanniques, ayant un très bon potentiel de garde d'autre part.
Lorsqu'ils sont élaborés en rosés, ces vins légers et vifs se caractérisent par un nez de fruits rouges et présentent un caractère fin et frais.
Les vins mousseux de qualité s'appuient sur un support vif et peu alcoolique des cépages blancs qui leurs confère fraicheur et légèreté. La note est plus fruitée lorsqu'ils sont élaborés à partir de vins rosés.
Des productions plus restreintes de vins issus de raisin surmuris, et de vins issus de raisins passerillés complètent cette palette de produits. Ces productions restent irrégulières en fonction des conditions climatiques.

Les vins issus de raisin surmuris sont plus alcoolisé, plus rond, et d'une structure plus complexe évoquant le fruit arrivé a pleine maturité.
Le passerillage, coutume très ancienne dans cette région des allobroges, permettait de dégusté du raisin déshydraté pour les fêtes de noël. De la, l'idée d'en faire un vin au caractère très aromatiques et riche en degré. Ce type de produit, rond et peu acide, exhale des aromes amples et persistants.
Depuis les temps les plus anciens le savoir faire des Allobroges a proposé au voyageur une diversité de produits aptes à satisfaire les goûts du dégustateur curieux. Depuis lors, la réputation des vins n'a fait que croitre. La reconnaissance en vin de pays d'Allobrogie en 1976 a marqué une étape importante dans l'histoire collective de cette dénomination en fixant sa dimension régionale.
La production des 80 opérateurs intervenant dans l'élaboration des vins de l'IGP « Vin des Allobroges » atteignait en 2009 plus de 8 500 Hl.

Lien causal:

Le vignoble de l'IGP « Vin des Allobroges » installé aux confins des grands massifs alpins se présente sous la forme d'îlots particulièrement choisis pour se soustraire aux effets négatifs des courants d'air froids ou des précipitations abondantes qui caractérisent les massifs montagneux pré alpins .
Les vignerons ont su utiliser le savoir-faire ancestral de cette région en adaptant notamment de nombreux cépages locaux. Ils ont contribué à l'émergence d'une large palette de produits.
Ces caractéristiques, continues dans le temps et reconnues par les consommateurs, fondent la réputation de L'IGP « Vin des Allobroges ».
Les vignerons travaillent également au sein de leur territoire au développement des structures d'accueil dans le vignoble, renforçant encore 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 « Vin des Allobroges » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique:
Pour le département de la Savoie : Arrondissements de Chambéry, Saint Jean de maurienne, et Albertville.
Pour le Département de la Haute-Savoie : Arrondissements de Annecy, Thonon, et

Bonneville. Pour le Département de l' Ain : Arrondissements de Belley, Gex et Nantua. Pour le Département de l' Isère : Arrondissements de La Tour du Pin et Grenoble

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
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 « Vin des Allobroges » peut être complétée par le nom d'un à plusieurs cépages. L'indication géographique protégée « Vin des Allobroges » peut être complétée par les mentions "primeur" ou "nouveau" pour les vins tranquilles.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Description annexe normes analytiques
Description:
Note à la Commission sur les modifications majeures

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:	néant
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_SOMM45.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Allobrogie