Ref. Ares(2011)1391597 - 21/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DE NARBONNE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

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

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de Narbonne » 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 « Coteaux de Narbonne » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les très bonnes conditions de maturation et l'adaptation des cépages permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé.

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des aromes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

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 « Coteaux de Narbonne » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :

Armissan, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fleury-d'Aude, Narbonne (à l'exclusion des sections cadastrales KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G 6 et G 7), Marcorignan, Moussan, Ouveillan, Salles-d'Aude, Sallèles d'Aude, Vinassan.

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 « Coteaux de Narbonne » est constituée par les communes limitrophes de la zone géographique :

Département de l'Aude : Argeliers, Bages, Bizanet, Cuxac d'Aude, Gruissan, Mirepeisset, Montredon des Corbières, Névian, Peyriac de mer, Port la Nouvelle, Raissac d'Aude, Saint andré de Roquelongue, saint marcel d'Aude, Saint Nazaire d'Aude, Sigean.

Département de l'Hérault : Capestang, Cruzy, Lespignan, Montels, Nissan les Ensérunes, Quarante, Vendres.

5 – Encépagement

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

alicante henri bouschet N, alphonse lavallée N, altesse B, alvarinho B, aramon N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, aubun N, bourboulenc B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombard B, cot N, danlas B, egiodola N, fer N, gamay N, gamay de chaudenay N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, jurançon noir N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, merlot N, mondeuse N, monerac N, morrastel N, mourvèdre N, muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains rouges Rg, muscat d'alexandrie B, muscat de hambourg N, négrette N, nielluccio N, parellada B, petit manseng B, petit verdot N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, portan N, ribol N, riesling B, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, semillon B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tourbat B, ugni blanc B, verdelho B, vermentino B, villard blanc B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Narbonne » 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.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

La zone de production de l'IGP coteaux de Narbonne se situe autour de la ville de Narbonne, dans le département de l'Aude au sud de la France, en Languedoc-Roussillon.

Le vignoble s'étend sur les douces collines de la région narbonnaise. Dépassant rarement 100 m d'altitude, il est installé sur des sols de coteaux, le plus souvent calcaires ainsi que sur l'ancien

delta du fleuve « Aude » aux sols plus profonds et favorables à une diversification de l'encépagement.

Le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen strict particulièrement propice à la culture de la vigne, et caractérisé par des étés chauds et secs, des hivers doux, avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. La pluviométrie annuelle est en moyenne inférieure à 500mm.

Le secteur est très venté avec des alternances de vent d'ouest souvent violent, très favorable au maintien d'un bon état sanitaire des raisins, et des entrées maritimes fréquentes, apportant humidité et fraicheur les nuits d'été, éléments bénéfiques à la bonne maturité des raisins.

7.2 - Spécificité du produit

Narbonne a connu il y a deux millénaires un premier développement en devenant la capitale de la gaule romaine, carrefour routier avec le croisement de la via domitia et de la via aquitania, et carrefour maritime grâce à un port très important qui a alors permis le développement d'un vignoble dont les vins étaient exportés dans toute l'Europe.

Malgré diverses vicissitudes, le vignoble a toujours été reconstruit, devenant au XIXème et XXème siècle une monoculture assurant l'essor économique de la région. Ce sont d'ailleurs les plaines de la région narbonnaise qui lors de l'invasion phylloxérique, ont permis l'une des premières reconstitutions du vignoble languedocien.

La reconnaissance en Vin de pays par le décret du 25 janvier 1982 a permis aux vignerons grâce à un cahier des charges rigoureux, de produire des vins répondant à la demande des consommateurs. Plus récemment, l'IGP Coteaux de Narbonne, s'est étendue aux 6 communes comprises entre Narbonne et la mer méditerranée, apportant ainsi une cohérence de bassin de production et favorisant sa dynamique économique.

La production est dorénavant d'environ 10.000hl sur 9 communes et concerne majoritairement des vins rouges d'assemblage, mais également des vins rosés et blancs dont la demande est en constante évolution.

L'encépagement principalement constitué par des cépages méditerranéens d'implantation ancienne dans l'IGP a été complété par des cépages extérieurs à cycle plus court tels que cabernet sauvignon et merlot pour les rouges, chardonnay et sauvignon pour les blancs.

Les techniques œnologiques ont été optimisées, bénéficiant de la présence dans l'aire de l'IGP du centre de recherche de l'Institut National de la Recherche Agronomique de Pech rouge.

Les très bonnes conditions de maturation et l'adaptation des cépages permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé.

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des arômes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

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

Tant par son environnement pédoclimatique favorable à la vigne que par sa situation géographique, carrefour de circulation entre la Méditerranée et l'Atlantique, Narbonne a toujours été une ville du vin et de son commerce.

Les vignerons des coteaux de Narbonne ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette petite région au climat particulièrement favorable à la culture de la vigne.

La pérennité de ce vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vignerons, prouvant ainsi leur attachement à leurs produits.

Jouissant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins des Coteaux de Narbonne s'appuie sur les échanges commerciaux entre façade méditerranéenne et façade atlantique.

L'IGP Coteaux de Narbonne bénéficie pleinement de ces atouts, et tout en gardant leurs racines historiques, ses vins ont pleinement profité de l'apport de nouveaux cépages et des évolutions technologiques que les vignerons ont mis en pratique.

Les vignerons ont su adapter l'encépagement, cépages essentiellement méditerranéens sur les coteaux et cépages atlantiques et septentrionaux dans les vignobles de plaine.

Le fort développement du tourisme permet également de faire connaitre l'ensemble des produits viticoles de la zone dont l'IGP Coteaux de Narbonne, avec notamment un important réseau de caveaux de dégustation et de nombreuses animations vigneronnes.

La vie autour de la vigne et du vin est ainsi toujours au cœur de l'activité économique et contribue fortement à l'aménagement de ce territoire sensible avec notamment des vignes qui jouent chaque été un rôle pare feu particulièrement important.

8 – 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 declaratives

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, 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.