Ref. Ares(2011)1388769 - 20/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« GARD »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Gard », initialement reconnue vin de pays du Gard par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1- Type de produits

L'indication géographique protégée « Gard » 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 « Gard » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges sont marqués par des arômes fruités d'intensité variable selon les cépages utilisés et une structure gouleyante et suave. Les vins blancs et rosés présentent un équilibre mettant en valeur finesse et fraîcheur aromatique.

La majorité des vins étant consommés jeunes, les techniques de vinification utilisées privilégient des extractions douces et une bonne maîtrise des températures.

4 – Zones géographiques dans lesquelles 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 « Gard » sont réalisées dans le département du Gard.

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 « Gard » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants :

Dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles,

Dans le département du Vaucluse : Avignon,

Dans le département de la Lozère : Florac et Mende,

Dans le département de l'Ardèche : Largentière et Privas,

Dans le département de l'Hérault : Lodève et Montpellier,

Dans le département de l'Aveyron : Millau.

5 – Encépagement

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

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Bourboulenc B, Brun Argenté N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Couderc noir N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Gamay de Chaudenay N, Gamay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot noir N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Riesling B, Rivairenc N, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Viognier B, Villard blanc B, Villard noir N.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Gard » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 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 géographique de cette IGP s'étend sur le département du Gard, situé dans le sud de la France dans le Languedoc-Roussillon. La zone géographique est très contrastée et comprend trois entités principales, chacune possédant un vignoble spécifique : les Cévennes sur les contreforts du massif central, une importante zone de garrigues calcaires et enfin une zone de plaine qui prend fin avec la Camargue.

Le climat méditerranéen y est particulièrement favorable à la culture de la vigne et se caractérise par ses étés chauds et secs et ses périodes pluvieuses, notamment à l'automne avec les très connus « épisodes cévenols » responsables de pluies intenses. Le régime des vents se caractérise par une alternance de vents de la mer, si favorables à la vigne pour la maturation de la vigne l'été et le vent du Nord, en général violent et desséchant appelé Mistral. La pluviométrie, proche de 500mm sur sa frange maritime, peut dépasser 800mm à l'intérieur des terres.

La frontière Est de la zone est délimitée par la rivière « Gardon » ou « Gard » qui a donnée son nom à ce département.

7.2 – Spécificité du produit

Bien que l'histoire y soit fort ancienne, c'est avec l'époque romaine que s'est installé dans le Gard, le premier grand vignoble, avec un réseau routier, des structures agraires et des édifices mondialement connus comme le Pont du Gard et les Arènes de Nîmes.

Le XIXème siècle, avec le développement du chemin de fer favorisera la croissance de la viticulture. Ce vignoble fut le premier atteint en France par le phylloxera. Cet événement incitera les vignerons à réagir rapidement en réimplantant le vignoble dans des zones submersibles et dans les sables de bord de mer.

Fort de cette histoire, le Gard recense toujours sur son territoire de très nombreux pépiniéristes et accueille au Domaine de l'Espiguette la collection des clones de l'ensemble des cépages français. Autant d'éléments qui ont très tôt permis à l'IGP GARD de développer une production de vins qualitatifs et originaux demandés par le consommateur.

« Vin de canton » en 1964, un décret de 1968 les reconnaîtra en « Vin de Pays » en précisant des critères de qualité particuliers (encépagement, degré naturel d'alcool). L'IGP Gard se produit en vins rouges, rosés et blancs avec depuis quelques années un très fort développement des vins rosés qui représentent près de 40% de la production. Cette production d'environ 300 000 hectolitres en 2010, bénéficie d'une large diffusion sur le territoire national. Les vins peuvent se décliner avec la mention du cépage, mais s'expriment le plus souvent par l'assemblage de cépages traditionnels méditerranéens et d'autres cépages de renommée internationale tels que les merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay et sauvignon. Richesse des situations pédoclimatiques et diversité de la palette des cépages, des précoces aux plus tardifs, permet en toutes situations une bonne maturité des raisins. Les nombreux investissements des vignerons au niveau de leurs caves et notamment les matériels d'extraction et la maîtrise des températures de fermentation permettent l'élaboration de vins très demandés par les consommateurs.

Les vins rouges sont caractérisés par une structure équilibrée et des tanins doux.

Les vins rosés et blancs sont vinifiés afin de conserver fraîcheur et finesse aromatique.

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

Lieu de passage entre le couloir rhodanien et l'arc méditerranéen, lieu de rencontre entre le Languedoc et la Provence, lieu de tradition ou la vigne est indissociable des oliviers, de la culture taurine et des fêtes appelées ici « Féria », le Gard sait profiter de ses richesses culturelles nombreuses.

Les vignerons ont su s'adapter à la diversité des situations pédoclimatiques, des Cévennes à la Camargue en passant par le Pont du Gard en replantant la presque totalité du vignoble afin d'avoir une parfaite adaptation des cépages et produire les vins recherchés par le consommateur. L'essentiel de la production est vendue jeune et présente des profils sensoriels et aromatiques très appréciés, notamment par la clientèle touristique.

Toutes ces évolutions, tant économiques que techniques, contribuent à la notoriété des vins de l'indication géographique protégée « Gard », favorisent le développement de l'oenotourisme et participent au maintien du paysage viticole de la région.

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 déclaratives

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la règlementation en vigueur.

B – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de production des raisins	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation – vinification -	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	Documentaire
Rendement	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 spécifiques 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 Qualité France SAS

- Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE 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 cahier des charges de l'IGP 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 de l'IGP ; il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme de contrôle, notamment ceux qui ont été effectués sur les autocontrôles et les contrôles internes.