Ref. Ares(2011)1397600 - 21/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« Coteaux de Peyriac »

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

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

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

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » peut être complétée par l'unité géographique plus petite « Hauts de Badens », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

3.3 – description organoleptique des vins

Les vins produits sont appréciés dans leur jeunesse par des arômes fruités intenses, dont la nature varie selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Les vins rouges sont généralement ronds et friands, avec une structure tannique douce et suave.

Les vins blancs et rosés sont très aromatiques, frais et vifs, généralement vinifiés pour être consommés jeunes

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 « Coteaux de Peyriac » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Aude : Aigues-Vives, Azille, Badens, Bagnoles, Blomac, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Homps, La Redorte, Laure-Minervois, Malves, Pépieux, Peyriac-Minervois, Puichéric, Rieux-Minervois, Rustiques, Saint-Frichoux, Trausse-Minervois, Villeneuve-Minervois, Villalier, Villarzel et Villegly ;

Département de l'Hérault : Félines-Minervois et La Livinière.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » complétée du nom de l'unité géographique « Hauts de Badens » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :

Badens, Rustiques.

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 Peyriac » est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique :

Département de l'Aude : Alzonne, Carcassonne 1er canton, Carcassonne 2ème canton nord, Carcassonne 2ème canton sud, Carcassonne 3ème canton, Capendu (Communes de Barbaira, Bouilhonnac, Capendu, Comigne, Douzens, Floure, Fontiès d'Aude, Montirat, Monze, Moux, Roquecourbe Minervois, Trèbes, Saint Couat d'Aude, Villedubert), Conques (Communes de Conques, Limousis, Sallèles Cabardès, Villegailhenc, Villemoustaussou), Durban, Ginestas, Lagrasse, Lézignan-Corbières (Communes de Argens Minervois, Boutenac, Camplong d'Aude, Conilhac Corbières, Cruscades, Escales, Fabrezan, Ferrals des Corbières, Fontcouverte, Lézignan Corbières, Montbrun des Corbières, Montséret, Tourouzelle, Saint André de Roquelongue), Mas Cabardès, Narbonne-ouest, Peyriac Minervois (Communes de Cabrespine, Castan, Citou, Lespinassière), Saint-Hilaire, Sigean.

Département de l'Hérault : Olonzac (Communes de Aigne, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, Cesseras, Ferrals les Montagnes, La Caunette, Minerve, Olonzac, Oupia, Siran, Saint-Chinian et Saint Pons de Thomières.

Département du Tarn : Mazamet, Saint-Amans-Soult.

5 – Encépagement

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

Cépages rouges : Carignan N, Chenanson N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cinsaut N, Cot N, Grenache N, Lledoner pelut N, Marselan N, Merlot N, Mourvèdre N, Petit Verdot N, Pinot noir N, Piquepoul noir N, Portan N, Syrah N, Terret noir N

Cépages rosés et gris : Grenache gris G, Terret gris G

Cépages blancs : Bourboulenc B, Carignan blanc B, Clairette B, Chardonnay B, Chasan B, Chenin B, Colombard B, Grenache blanc B, , Macabeu B, Marsanne B, Mauzac B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B, Piquepoul blanc B, Roussanne B, Sauvignon B, Sémillon B, Terret blanc B, Ugni blanc B, Vermentino B, Viognier B

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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 – Transformation – Stockage – Conditionnement

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » au stade de la mise à la consommation. Cette disposition ne concerne pas les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Peyriac » et complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'IGP « Coteaux de Peyriac » s'étend sur 24 communes des départements de l'Aude (22 communes) et de l'Hérault (2 communes) situés dans le sud de la France dans la région Languedoc-Roussillon. Elle s'inscrit au cœur du Minervois, dont elle compose la partie centrale, traversée par les rivières Clamoux et Argent Double, affluents de l'Aude.

Les sols les plus caractéristiques sont développés sur des plaines, des terrasses quaternaires caillouteuses (au nord et à l'ouest), des grès et marnes gréseuses érodées (zone centrale) et des grès calcaires (à l'ouest). La zone de terrasses est relativement plane et se situe à une altitude moyenne de 100 mètres, les zones de grès présentent essentiellement des expositions sud et sud / ouest à une altitude moyenne de l'ordre de 150 mètres.

Le climat est méditerranéen, caractérisé par une grande douceur, une relative sécheresse, une pluviométrie annuelle moyenne de 600 millimètres et une température moyenne annuelle supérieure à 14°C, avec un ensoleillement annuel supérieur à 240 0 heures.

La zone géographique est soumise aux effets du vent de nord-ouest (Cers), souvent violent et généralement sec mais qui, au contact de la Montagne Noire, est à l'origine, principalement à l'automne et au printemps, de précipitations océaniques.

Le paysage est composé de larges plaines autour des terrasses quaternaires et des principaux cours d'eau Clamoux et Argent Double, plus vallonnés sur les zones de grès ou les mourels (sorte de collines de grés érodés), qui alternent avec les coteaux parsemés de garrigues, pins d'Alep et chênes verts.

8.2 – Spécificité du produit

Par sa situation géographique très ouverte, l'aire de l'IGP « Coteaux de Peyriac » a été de tous temps une zone de circulation privilégiée, favorisant l'implantation de vignobles et un commerce important. L'histoire montre que la culture de la vigne et du vin est ainsi toujours présente depuis la période romaine et atteindra son apogée à la fin du XIXème et au début du XXème siècle. L'essor économique de la fin du XIXème siècle correspond également au formidable impact que le Canal du Midi (achevé à la fin du XVIIème siècle) a eu sur cette zone en termes de voie de transport, puisqu'il traverse de part en part l'aire sur plus de 40 kilomètres.

Cette situation a conduit très tôt les vignerons à s'organiser collectivement, d'abord à travers le mouvement coopératif des années 1930 puis, dès les années 1960, en mettant sur le marché des vins correspondant aux attentes des consommateurs : vins rouges gouleyants, faciles à boire, élaborés avec des cépages méditerranéens. Initialement « vin de canton », cette production sera reconnue en Vin de pays des Coteaux de Peyriac par le décret du 25 janvier 1982, avec des conditions de production bien encadrées.

Ce vin a bénéficié d'un excellent débouché commercial qui a assuré le développement économique de l'indication géographique. Fort de ce succès, les évolutions techniques, tant au vignoble qu'en cave, ont été précoces. L'ancien Vin de pays des Hauts de Badens a rejoint en tant qu'unité géographique plus petite, l'IGP « Coteaux de Peyriac » mais a conservé sa spécificité liée à la commune de Badens et à ses vins d'assemblage.

La production actuelle de l'IGP est de l'ordre de 80.000 hectolitres, et se décline dans les trois couleurs avec une production majoritaire de vins rouges. Elle est assurée par 25 caves particulières et 9 caves coopératives.

L'encépagement historiquement constitué de cépages méditerranéens, a été complété par des cépages originaires d'autres régions, tels que le cabernet-sauvignon et le merlot pour les vins rouges et le chardonnay pour les vins blancs. L'implantation de cépages métis (marselan, caladoc, chasan) particulièrement bien adaptés à ce territoire permet également une diversification des produits. Essentiellement constituée de vins issus d'assemblage, l'indication géographique se décline de plus en plus en vins de monocépage.

Les vins produits sont appréciés dans leur jeunesse par des arômes fruités intenses, dont la nature varie selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Les vins rouges sont généralement ronds et friands, avec une structure tannique douce et suave.

Les vins blancs et rosés sont très aromatiques, frais et vifs, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

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

Cette zone géographique située au cœur du Minervois bénéficie d'un environnement pédoclimatique permettant chaque année d'atteindre la pleine maturité pour l'ensemble des cépages favorisant l'élaboration de vins marqués par leur élégance.

Les techniques œnologiques modernes, très présentes sur le territoire, sont mises en œuvre pour favoriser une extraction douce des tanins pour les vins rouges et une maîtrise des températures optimales pour les vins rosés et blancs.

Depuis 50 ans, les vins de l'IGP ont construit leur notoriété en bénéficiant d'un réseau commercial fort tant au plan national qu'à l'export. La stratégie de marché est avant tout de développer un concept « Terroir » tant en vin d'assemblage qu'en vin de cépages.

Bordé au sud de l'aire par le canal du midi, monument classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, et au nord par la Montagne Noire où se trouve le village réputé de Caunes-Minervois, célèbre pour ses marbres de couleur rose à rouge soutenu, utilisés notamment pour la construction du château de Versailles et de l'Opéra de Paris, une synergie forte entre l'économie viticole et le tourisme est en constante progression et favorise l'élan commercial et le développement de l'IGP « Coteaux de Peyriac ».

9 – 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 ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

2 – 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 (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T)	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 compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003 - 93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00 - Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection 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.