Ref. Ares(2011)1388390 - 20/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTEAUX DE COIFFY »

homologué par l'arrêté du 14 novembre 2011, *JORF* du 18 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy », initialement reconnue « vin de pays des Coteaux de Coiffy » par le décret du 2 novembre 1989, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés ou blancs, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou blancs,

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, ou blancs, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou blancs,

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Coteaux de Coiffy » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol. pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % vol. pour les vins blancs.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont marqués par des arômes de petits fruits rouges (cerise griotte, groseille, framboise, cassis) agrémentés d'une petite touche végétale. La bouche est souple soutenue pour les vins rouges par des tanins de qualité demandant à s'arrondir et par une fraîcheur pour les vins rosés.

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographiques protégée « Coteaux de Coiffy » sont caractérisés par une robe d'or pale à reflets verts. Ils s'expriment par un nez franc et frais évoquant des arômes de fleurs blanches, de rhubarbe et d'agrumes lorsque l'auxerrois est majoritaire. On notera également des arômes de fruits exotiques et de notes beurrées.

La vivacité domine en bouche conférant longueur et tenue.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographiques protégée « Coteaux de Coiffy » présentent des notes fruitées délicates, une bulle fine et beaucoup de fraîcheur.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de Haute-Marne : Bourbonne-les-Bains et Terre-Natale.

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 Coiffy » est constituée par les cantons suivants :

Dans le département de la Côte d'Or :

AIGNAY-LE-DUC, AUXONNE, BAIGNEUX-LES-JUIFS, FONTAINE-FRANCAISE, GENLIS, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE, IS-SUR-TILLE, MIREBEAU-SUR-BEZE, MONTBARD, PONTAILLER-SUR-SAONE, PRECY-SOUS-THIL, RECEY-SUR-OURCE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SAULIEU, SELONGEY, SEMUR-EN-AUXOIS, VENAREY-LES-LAUMES, VITTEAUX.

Dans le département de la Haute-Marne :

ANDELOT-BLANCHEVILLE, AUBERIVE, ARC-EN-BARROIS, BOURMONT, CHATEAUVILLAIN, CHAUMONT, CHAUMONT NORD, CHAUMONT SUD, CLEFMONT, FAYL-BILLOT, JUZENNECOURT, LAFERTE-SUR-AMANCE, LANGRES, LONGEAU-PERCEY, NEUILLY-L'EVEQUE, NOGENT, PRAUTHOY, SAINT-BLIN, VAL-DE-MEUSE, VIGNORY, à l'exception pour les vins mousseux de qualité des communes de BEURVILLE, BOUZANCOURT, COLOMBEY-LES-DEUX-ÉGLISES (dont le territoire des communes associées d'ARGENTOLLES, BIERNES, BLAISE, CHAMPCOURT, HARRICOURT, LAVILLENEUVE-AUX-FRESNES, PRATZ), CURMONT, DAILLANCOURT, DINTEVILLE, GUINDRECOURT-SUR-BLAISE, LAFERTE-SUR-AUBE, LANTY-SUR-AUBE, RENNEPONT, RIZAUCOURT-BUCHEY, SILVAROUVRES, VILLARS-EN-AZOIS. La liste des communes prévues sera revue compte tenu de l'évolution de la délimitation de l'appellation contrôlée « Champagne » et conformément aux termes de la loi modifiée du 20 mars 1934.

Dans le département de la Haute-Saône :

AMANCE, AUTREY-LES-GRAY, CHAMPLITTE, COMBEAUFONTAINE, DAMPIERRE-SUR-SALON, FRESNE-SAINT-MAMES, GRAY, GY, JUSSEY, MARNAY, MONTBOZON, NOROY-LE-BOURG, PESMES, PORT-SUR-SAONE, RIOZ, SCEY-SUR-SAONE-ET-SAINT-ALBIN, VESOUL, VESOUL EST, VESOUL OUEST, VITREY-SUR-MANCE.

Dans le département des Vosges :

BULGNEVILLE, CHATENOIS, COUSSEY, LAMARCHE, MIRECOURT, NEUFCHATEAU, VITTEL.

5 – Encépagement

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

pinot noir N, gamay N, meunier N, gamaret N, chardonnay B, auxerrois B, pinot gris G, pinot blanc B, aligoté B, arbane B, petit meslier B, merlot N, syrah N, muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains rosés Rs, muscat cendré B, muscat ottonel B, gewürztraminer Rs , viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 hectolitres pour les vins rouges**,** rosés et blancs.

Les vins destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 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 du rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

L'utilisation d'un pressoir continu est interdite pour tout vin bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy ».

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité du territoire :

La zone géographique est située dans l'est du département de la Haute-Marne, entre le plateau de Langres et le massif vosgien. C'est une région vallonnée, drainée par l'Amance et l'Apance, petites rivières affluentes de la Saône. La Meuse prend sa source sur le plateau du nord de la zone.

Les communes de Coiffy-le-Haut et de Coiffy-le-Bas, qui ont donné leur nom à ce vin, sont situées approximativement au centre de la zone, regroupant 24 communes.

Le substrat est principalement composé de marnes et argiles bariolées, entrecoupées de bancs gréseux et dolomitiques, du Trias, dans lesquelles sont découpés des coteaux vigoureux. Les plateaux et corniches sommitales sont constitués par un important banc de grès du Rhétien. Les altitudes varient entre 240 mètres environ en fond de vallée et 400 à 450 mètres pour les plateaux. Au nord-est de la zone affleurent des calcaires du Lias surmontant les grès rhétiens.

Les sols sont d'une manière générale argileux et acides. Des bancs de grès dans la partie supérieure des versants se marquent localement par des sols plus sableux. Les sols sont superficiellement pierreux du fait de l'abondance de fragments de grès et de plaquettes de dolomie. Sur ces formations peu perméables, le drainage est assuré principalement par la pente.

La région, septentrionale, bénéficie d'un climat océanique frais, marqué par des influences continentales : fortes amplitudes des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5 °C et étés chauds et humides. Les précipitations annuelles ne dépassent pas 800 millimètres et sont bien réparties sur l'année.

8.2 – Spécificité du produit

Les vins des Coteaux de Coiffy sont traditionnellement des vins tranquilles. Une production de vins mousseux est cependant attestée dès le XIXème siècle. Le vin mousseux de Soyers (village voisin de celui de Coiffy et situé dans l'aire géographique) était alors particulièrement réputé comme en atteste la chanson d'Alphonse CONSTANTIN « Le petit vin d'Coiffy » qui énonce : « son petit vin pétille et mousse ».

L'encépagement, typique de la grande région nord-est de la France, est particulièrement bien adapté aux conditions climatiques locales. La précocité des cépages de la famille des pinots permet l'obtention de vendanges de belle maturité tout en préservant un potentiel d'acidité favorable à une bonne fraîcheur. Cet équilibre est par ailleurs gage d'aptitude au vieillissement. Des cépages à caractère aromatique ajoutent une composante fruitée.

La relative diversité de cet encépagement se marque par une palette de vins assez variée, entre les trois couleurs, la possibilité de mettre en avant le caractère « primeur » ou au contraire de favoriser la production de vins de moyenne garde ou la production de mousseux aromatiques.

8.3 – Lien causal entre la spécificité du territoire et la spécificité du produit

La notoriété des vins des « Coteaux de Coiffy » est très ancienne. C'est au IXème siècle que l'évêque de Langres détacha des religieux à Coiffy pour y implanter un vignoble. La présence d'un vignoble à Coiffy-le-Haut est attestée dès le XIIIème siècle. A partir de cette époque, la viticulture acquiert une

importance économique notable, puisque il est rapporté que le vin servait de monnaie d'échange contre du blé produit dans les régions alentour.

Vers 1800, le seul village de Coiffy compte environ 1000 habitants et 250 hectares de vignes ; les trois quart de ses 240 familles se consacrent à la viticulture. Les vins sont couramment commercialisés sur le marché de Langres, capitale régionale et lieu d'échanges commerciaux importants.

A partir de 1890, la crise phylloxérique anéantit le vignoble et il s'ensuit un exode rural dramatique, aggravé par les guerres mondiales. Du vignoble antérieur, il ne reste quasiment rien. Seules quelques vignes d'hybrides producteurs directs pérennisent une tradition millénaire.

Au début des années 1980, un groupe d'exploitants entreprend de redonner aux vins des « Coteaux de Coiffy » leur renommée d'antan. S'appuyant sur l'encépagement régional et les savoir-faire traditionnels, ils relancent une production de qualité.

Les vignes sont implantées sur des coteaux très pentus, à des altitudes de 300 à 400 mètres sur des sols argilo-gréseux. Les pentes fortes orientées au sud-ouest sont privilégiées, permettant à la fois un bon ressuyage des sols, un bon ensoleillement et une protection vis-à-vis des vents froids du nord.

Les sols argileux combinés à un climat au caractère rude, confèrent aux vins des caractéristiques propres à la région. Leur acidité naturelle est équilibrée par une maturité poussée et par la présence de cépages aromatiques. Ils allient ainsi rondeur et vivacité, qu'ils déclinent en une gamme riche et variée.

La notoriété ancienne des vins du secteur de Coiffy est préservée par les efforts continus des vignerons locaux.

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

L'opérateur se conforme 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	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 chargée du contrôle est CERTIPAQ,

44 rue de la Quintinie

75015 PARIS

Tel : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

CERTIPAQ 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 CERTIPAQ, 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.