Ref. Ares(2011)1391608 - 21/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« BOUCHES-DU-RHÔNE »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône », initialement reconnue « vin de pays des Bouches-du-Rhône » par le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Terre de Camargue », selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9%.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont élaborés généralement par pressurage direct. Issus de cépages locaux et extra régionaux, ils se caractérisent par des arômes floraux et des notes fraîches et aromatiques en bouche.

Les vins rosés sont obtenus par pressurage direct et/ou macération pelliculaire. Le contact prolongé entre le jus et la pulpe permet la diffusion plus importante des précurseurs d'arômes et accentue la rondeur en bouche. Elaborés à partir des cépages grenache N, syrah N, caladoc N, cinsaut N, cabernet-sauvignon N et merlot N pour l'essentiel, souvent complétés de cépages blancs à la mise en cuve pour élaborer des vins rosés d'assemblage, ils ont une robe pâle plus ou moins soutenue, aux

reflets rose franc. Au nez, sont perçus des arômes expressifs de fruits rouges ou d'agrumes. Aromatiques en bouche, ces vins ont une agréable fraîcheur.

Les vins rouges, le plus souvent d'assemblage, peuvent parfois être des vins de cépage (merlot N, cabernet N, marselan N, syrah N, grenache N, ….). Une récolte à pleine maturité physiologique et phénolique permet d'obtenir des vins de caractère, pleins sans dureté, au profil méditerranéen. Les extractions sont conduites pour obtenir des structures tanniques douces et rondes avec une bonne tenue en bouche

Les vins mousseux de qualité sont obtenus par la méthode traditionnelle ou par la technique dite de « cuve close ». Ils présentent une bulle fine et élégante avec des arômes floraux ou fruités.

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 « Bouches-du-Rhône » sont réalisées dans le département des Bouches-du-Rhône.

La récolte des raisins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » complétée du nom de l'unité géographique « Terre de Camargue » est réalisée sur le territoire des communes d'Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer. Sur le territoire des Saintes-Maries-de-la-Mer sont exclues les parcelles suivantes :

Section B 6. : Les parcelles n°175 p, 178, 190 p, 191 p, 195 p, 201, 202.
Section C. – 1re feuille. – Toutes les parcelles, à l'exception des parcelles n°13, 14, 15, 16, 17 p, 18 p, 19 p, 20, 21, 22, 50, 84, 260 à 268, 269 p, 270 à 273.
Section C, 2e feuille : Les parcelles n°320 à 363, 365 p, 405 à 500, 505 à 512, 515 p, 523 p.
Section C, 3e feuille : Les parcelles n°620, 621, 622, 648 à 67 7.
Section D, 1re feuille : Toutes les parcelles en vignes, vergers et terre à l'exception des numéros: 5, 6, 10, 13, 14, 15, 16, 293.
Section D, 2e feuille : Les parcelles n°300 à 334, 336 à 394, 4 08, 490 à 492, 494 à 505, 506 à 524, 529 à 532.
Section E, 1re feuille : Les parcelles n°72 à 87, 93 à 113, 125 à 174.
Section E, 2e feuille : Les parcelles n°175 à 188, 189 p, 196 à 201, 230 à 233, 234 p, 236 p, 237 à 280.
Section E, 3e feuille : en totalité
Section E, 4e feuille : Les parcelles n°685 à 694.
Section F, 1re feuille : Les parcelles n°47 à 58, 142, 143, 152 à 157, 164 à 167.
Section F, 3e feuille : Les parcelles n°194 à 197 p, 198 p, 208 à 209, 212 à 223.
Section F, 4e feuille : Les parcelles n°225 p, 229 à 234, 235 p , 236, 238 p, 239, 240, 241 p.
Section H, 2e feuille : Les parcelles n°34 à 39, 47 à 52, 56, 5 7, 63 à 86, 87 p, 88 p, 89 p, 115 p, 119 à 126, 137 à 140, 144 à 158.
Section H, 3e feuille : Les parcelles n°160 à 169, 179 à 206, 2 28 à 234, 242 à 248.
Section H, 4e feuille : Les parcelles n°. 266 à 287, 288 p, 289 p, 296 p.
Section H, 5e feuille : Les parcelles n°297 à 308, 312 à 316 p.
Section H, 6e feuille : Les parcelles n° 326, 327, 328, 329, 330 , 332, 331, 352, 353, 354, 355, 356, 358, 360, 363, 364, p, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 404, 405, 406.
Section H, 7e feuille : Les parcelles n° 414, 415, 416, 427, 428 , 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 472, 473, 474 p, 479, 480, 481, 482 p.
Section H, 8e feuille : Les parcelles n°534 p, 535, 540, 544 à 569.

Section H, 14e feuille : Les parcelles n°876, 877, 879, 880, 881 , 882, 884, 894 (1/2 W), 895, 896, 897, 898.

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 « Bouches-du-Rhône » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique :

- arrondissement de Nîmes (situé dans le département du Gard),
- arrondissements d'Apt et d'Avignon (situés dans le département du Vaucluse),
- arrondissement de Forcalquier (situé dans le département des Alpes-de-Haute-Provence),
- arrondissements de Brignoles et de Toulon (situés dans le département du Var),

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône », sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants :

aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, aubun N, barbaroux Rs, bourboulenc B, brachet N, brun argenté N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, colombard B, cot N, counoise N, egiodola N, fuella nera N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, gros vert B, jurançon noir N, liliorila B, listan B, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, monerac N, mourvaison N, mourvèdre N, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négrette N, nielluccio N, perdea B, petit manseng B, petit verdot N, picardan B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant droit N, portan N, riesling B, riminèse B, rosé du var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, servanin N, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, valdiguié N, vermentino B, viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône », complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Terre de Camargue », sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants :

alicante henri bouschet N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, aubun N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, carmenère N, chardonnay B, chasan B, cinsaut N, egiodola N, gewurztraminer Rs, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, marsanne B, marselan N, merlot N, mourvèdre N, muscat à petits grains B, petit manseng B, petit verdot N, sauvignon B, semillon B, syrah N, tannat N, tempranillo N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Bouches-du-Rhône » complétée par la mention de l'unité géographique plus petite « Terre de Camargue » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

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 le territoire

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Le département des Bouches-du-Rhône est situé au cœur du pays provençal. D'une superficie de 5087 km², il est délimité d'une part, à l'ouest par le Rhône qui le sépare du département du Gard et d'autre part, au nord par la Durance qui le sépare de celui du Vaucluse. A l'est, il est limitrophe du département du Var et au sud il est bordé par la mer Méditerranée.

Le département présente différents territoires. L'est du département se caractérise par une succession de reliefs calcaires des Préalpes de Provence, d'orientation est-ouest. Les chaînes de la Trévaresse (501 m), de l'Estaque et de l'Étoile (793 m), de la Sainte-Victoire (1011 m), de Saint-Cyr et de la Sainte-Baume (1041 m partie Ouest) s'y succèdent. Elles sont creusées par les vallées de l'Arc (bassin d'Aix-en-Provence), de la Touloubre (Salon-de-Provence) et de l'Huveaune (Aubagne Marseille), plaines sédimentaires plus riches, d'importances inégales. A l'ouest, autour de la barre des Alpilles, s'étendent de vastes plaines. La plaine de la Crau, formée de cailloutis rejetés au niveau de l'ancienne confluence de la Durance et du Rhône, située sous l'axe Arles - Salon-de-Provence, est une aire steppique désolée, unique en France, marquée par l'influence du Mistral. La Camargue, dotée d'un Parc National, où alternent vignes, pâturages et rizières, est le royaume préservé des taureaux (race camarguaise), des chevaux et d'une faune riche de 400 espèces différentes. Au nord, le département est marqué d'ouest en est par la chaîne des Alpilles, puis par la vallée de la Durance.

Les sols, qu'ils soient argilo-calcaires caillouteux, sableux voire graveleux sur molasses et grès, sont pauvres, bien drainés, sensibles à l'érosion. Ces sols peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la vigne.

Le département des Bouches-du-Rhône est soumis à un climat méditerranéen, avec un ensoleillement élevé, caractéristique de ce climat. L'été est très chaud et sec, l'hiver est relativement doux. Les températures sont assez contrastées selon les saisons, notamment élevées en période estivale pendant laquelle il est fréquent d'observer 35℃ sous abri. L'amplitude annuelle diurne-nocturne moyenne est notable, très marquée en hiver, avec quelques pics de fortes gelées la nuit. Le régime des précipitations est irrégulier et mal réparti sur l'année. Les averses brutales ne sont pas rares. Le Mistral, vent sec et froid venant du nord y souffle près de 100 jours par an avec fréquemment des rafales à plus de 100km/h.

On peut cependant distinguer plusieurs mésoclimats dans le département :

- la partie occidentale est plus ventée car proche de la vallée du Rhône (couloir rhodanien) et moins accidentée.
- la Camargue, la Crau, l'étang de Berre, la Côte Bleue, les Calanques et la baie de La Ciotat sont les secteurs les moins arrosés, et certaines zones sont parmi les plus arides de France.
- sur l'ensemble de la partie côtière, l'amplitude annuelle moyenne des températures est moins forte.
- les reliefs au dessus de 600 à 700 m sont plus arrosés et les températures estivales y sont plus douces, notamment dans les vallées du massif de la Sainte-Baume et de la partie septentrionale de la montagne Sainte-Victoire.

- une grande partie de vallée de l'Arc (rivière coulant d'est vers l'ouest, se jetant dans l'Etang de Berre) subit de fortes amplitudes journalières, surtout en hiver, avec de fortes gelées nocturnes.

7.2 – Spécificité historique du produit

Le vignoble provençal avec plus de 2600 ans d'âge est le plus ancien de France. Il est particulièrement réputé pour la production de vins rosés. La culture de la vigne primitive en Provence est d'origine très ancienne. Les tribus celto-ligures de la côte méditerranéenne connaissaient les principes de l'élaboration du vin. Les Phocéens, lorsqu'ils fondent Marseille (« Massalia »), introduisent pour la première fois en Provence l'art de la taille de la vigne et du pressurage du raisin. L'arrivée de négociants grecs coïncida avec un premier développement important du vignoble primitif, la dynamique du commerce profita aux vins du pays provençal. Lorsque les Romains s'installèrent sur les terres ligures colonisées quatre siècles auparavant par les Phocéens, ils découvrirent un vignoble déjà prospère. Grands consommateurs de vin, les Romains continuèrent à entretenir et développer les cultures existantes. Ils organisèrent de grands domaines et introduisirent de nouveaux cépages. Le vignoble de Provence connut alors son véritable essor.

Au X^{ème} siècle, après une longue guerre contre les Maures, le vignoble fut ravagé. Au Moyen Age, sous l'influence des grands ordres monastiques, la vigne se développa à nouveau. Les abbayes de Saint-Victor, à Marseille, ou de Silvacane, à La Roque d'Anthéron (au nord du département), produisirent des vins dont la commercialisation contribua notablement à l'enrichissement de ces ordres.

A partir du XIV^{ème} siècle, les grandes familles nobles vont acquérir et gérer de nombreux vignobles et construire les fondations du pays provençal viticole moderne.

Au XV^{ème} siècle, le « bon Roi René », Comte de Provence, possédait aux portes d'Aix-en-Provence un vignoble personnel réputé. Féru de viticulture, il introduisit en France l'usage du raisin muscat et assura le développement du vin rosé. Il encouragea également fortement le commerce du vin en faisant de Marseille un port franc pour l'exportation.

La vigne restera florissante dans le département jusqu'au XIX^{ème} siècle, époque à laquelle le phylloxera détruisit la quasi totalité du vignoble hormis en Camargue (vignoble conduit à l'immersion).

Au prix de gros efforts techniques et financiers, le monde viticole, fort de ses traditions, s'est reconstruit. A partir de 1907 de nombreux vignerons sentiront la nécessité de se regrouper pour faire face aux difficultés. L'élaboration du vin fut réglementée et les viticulteurs s'organisèrent en coopératives et syndicats qui encouragèrent le développement qualitatif de la production.

Au cours du XXème siècle, le vignoble bucco rhodanien a du s'adapter et a su développer sa reconversion variétale pour satisfaire à l'exigence de nouveaux modes de consommation.

En ce début de troisième millénaire, malgré la concurrence de la pression foncière en périphérie des agglomérations régionales et la rétraction inéluctable – selon les secteurs - induite par la forte incitation des aides communautaires à l'arrachage (en 2009 – 2010 – 2011), le vignoble en production couvre toujours près de 11.000 ha, pour une production globale de l'ordre de 500 000 hl avec environ 300 000 hl revendiqués en appellation d'origine contrôlée, 20 000 hl en vin sans indication géographique et 180 000 hl revendiqués en indication géographique protégée. Cette dernière production est issue principalement de deux secteurs bien distincts : le principal secteur situé au centre-est du département, autour d'Aix-en-Provence (65 à 70% des volumes), tandis qu'à l'ouest se démarque la zone dite « camarguaise » circonscrite au sud-est de Tarascon, sur les communes d'Arles et des Saintes-Maries-de-la-Mer. Ce secteur « camarguais » revendique sa singularité au

travers de la mention « Terre de Camargue » : Cette zone géographique est dédiée exclusivement à la production de vins IGP.

La production de la zone centre-est (autour d'Aix) est surtout orientée vers les vins d'assemblage à base majoritaire des cépages grenache N, syrah N, carignan N, merlot N, et cabernet-sauvignon N. Ces vins assez structurés ont une approche qui reste aisée car ils sont gouleyants et aromatiques. Les vins blancs et rosés issus de ce secteur offrent une grande fraîcheur notamment si les vendanges sont issues de parcelles à amplitude thermique jour-nuit marquée qui favorise la présence de précurseurs d'arômes dans les baies. L'encépagement blanc est représenté par les cépages ugni blanc B, clairette B, vermentino B, bourboulenc B, et parfois chardonnay B qui donnent des vins aux arômes floraux.

Le secteur « camarguais » s'est construit une véritable identité autour des vins de « cépage » : merlot N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, syrah N, marselan N, chardonnay B, viognier B, muscat à petits grains B, chasan B et sauvignon B, variétés actuellement privilégiées. Mais la volonté des viticulteurs de ne se fermer aucun marché les a conduit à diversifier et l'encépagement (arinarnoa N, petit verdot N). Sur ces terres de Camargue, des cuvaisons assez courtes (en vin rouge) permettent de préserver le « fruit » et d'offrir des vins gouleyants. La production en vin blanc ou rosé est parfaitement maîtrisée en préservant de la fraîcheur et de belles expressions aromatiques (gestion du couple date de vendange / maturité phénolique, maîtrise du froid).

Les vins mousseux de qualité, déclinés majoritairement en blanc ou rosé, sont obtenus par la méthode traditionnelle ou par la technique dite de « cuve close ». Une bulle fine et élégante soutient leurs arômes floraux ou fruités.

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

D'Arles la romaine, à Marseille la méditerranéenne, en passant par Aix-en-Provence la provençale, cette région évoque le soleil et est particulièrement prisée par les touristes. Le département accueille chaque année plus de 9 millions de visiteurs.

C'est dans ce contexte, historique, géographique et économique que les viticulteurs du département ont appris à faire évoluer leur production et à l'adapter aux exigences du marché.

Profitant de conditions naturelles optimales, sachant sélectionner les meilleures parcelles, ils ont su mettre en valeur un territoire aux sols souvent pauvres, mais bien drainés et particulièrement bien adaptés à la culture de la vigne. Le climat favorable permet le développement végétatif et des conditions de maturation donnant un potentiel de vendange que les viticulteurs ont su valoriser. Ce territoire est également souvent marqué par la violence du Mistral qui rend parfois le travail difficile mais qui permet d'assainir, de préserver le vignoble des attaques cryptogamiques et, in fine, d'accroître la richesse des raisins par les concentrations qu'il provoque en phase finale de maturation.

Au cours des dernières années, les viticulteurs ont rénové leur vignoble en modifiant les conduites culturales (que ce soit le palissage ou la taille en vert par exemple) et en adoptant de nouveaux cépages (cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B, ...). Ils ont investi pour moderniser leur outil de transformation et adopter de nouvelles techniques de vinification (pressoirs pneumatiques, cryo et/ou thermovinification).

Aujourd'hui, la production annuelle de vins IGP « Bouches-du-Rhône », de 180.000 hl environ, est mise en marché par 18 caves coopératives et 88 caves particulières. Les caves proposent une gamme de vins qui expriment le savoir faire des viticulteurs et des œnologues : des vins rosés, limpides, fruités et généreux qui représentent près de 50% des volumes totaux, des vins rouges gouleyants et faciles à aborder, ou puissants et charpentés, qui représentent un peu plus de 40% des

volumes totaux, et des vins blancs, aériens, tendres et délicats qui représentent un peu moins de 10% des volumes totaux. L'élaboration de vins effervescents se développe parallèlement.

Avec des vins particulièrement bien adaptés aux attentes du consommateur à la recherche d'un produit léger, festif et prêt à consommer, les ventes directes de ces produits destinés au marché de la consommation locale et régionale ainsi qu'au tourisme, représentent plus de 50% du chiffre d'affaires des caves.

10 – 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 ».

La taille des caractères du nom de l'unité géographique « Terre de Camargue » ne doit pas être supérieure, tant en largeur qu'en hauteur, à celle des caractères du nom de la dénomination de l'IGP « Bouches-du-Rhône ».

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 production des raisins	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation – vinification -	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 avant conditionnement et commercialisation pour les ventes vrac (à la production) Examen organoleptique au stade du conditionnement pour les opérateurs non vinificateurs.

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est CERTIPAQ, 44 rue La Quintinie – 75 015 PARIS
Tél : 01 45 30 92 92 - Fax : 01 45 30 92 93
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.