Ref. Ares(2011)1390698 - 21/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CHARENTAIS »

homologué par l'arrêté du 26 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Charentais », initialement reconnue vin de pays « Charentais », par le décret du 5 mars 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Charentais » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

- « Ile de Ré »,
- « Saint-Sornin »,
- « Ile d'Oléron »,
- « Charente »,
- « Charente-Maritime ».

3 – Description des produits

3-1 Type de produits

L'indication géographique protégée « Charentais » est réservée aux vins rouges, rosés et blancs.

La mention d'un ou plusieurs cépages est réservée à ces vins tranquilles.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

3-2 Normes analytiques spécifiques

Paramètres analytiques spécifiques pour les vins tranquilles			
COULEUR	Rouge	Rosé	Blanc
Titre alcoométrique volumique acquis	≥ 11 % vol.		
Acidité volatile (en meq/l)	≤ 11,22 meq/l (0,55 g/l en H2SO4) ou ≤ 13,26 meq/l (0,65 g/l en H2SO4) pour les vins ayant terminé leur fermentation malolactique		

3-3 Description organoleptique des vins

Les vins produits, quelle que soit leur couleur, sont caractérisés par des arômes fruités et une certaine fraîcheur.

Les vins rouges présentent généralement des notes de fruits rouges et de fruits bien mûrs auxquels peuvent être associées des notes d'épices. Ce sont des vins légers qui présentent toutefois une belle structure par la présence de tannins souples qui leur confèrent une certaine rondeur.

Les vins blancs et rosés sont caractérisés par leur fraîcheur et leurs notes de fruits généralement de type agrumes. En bouche, ils présentent une attaque vive qui laisse ensuite généralement place à plus d'équilibre et à l'expression des notes de fruits.

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 « Charentais » sont réalisées dans les départements de la Charente et de la Charente Maritime.

Pour les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Charentais » complétée de l'une des unités géographiques plus petites visées ci-dessous, la récolte des raisins est réalisée sur le territoire des communes ou départements suivants :

- Charente : la récolte est réalisée dans le département de Charente

- Charente-Maritime : la récolte est réalisée dans le département de Charente-Maritime

- Ile de Ré : la récolte est réalisée sur le canton d'Ars en Ré (communes d'Ars en Ré, La Couarde sur Mer, Loix, Les Portes en Ré, Saint Clément des Baleines) et sur le canton de Saint Martin de Ré (communes du Bois Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux Plage, Saint Martin de Ré, Sainte Marie de Ré) en Charente-Maritime.

- Ile d'Oléron : la récolte est réalisée sur l'ensemble des communes de l'île d'Oléron, La Brée les Bains, Le Château d'Oléron, Dolus d'Oléron, Le Grand Village, Saint Denis d'Oléron, Saint Georges d'Oléron, Saint Pierre d'Oléron, Saint Trojan les Bains en Charente-Maritime.

- Saint-Sornin : la récolte est réalisée sur le canton de Montbron (communes de Montbron, Orgedeuil, Saint-Sornin, Vouthon) et sur le canton de La Rochefoucauld (communes de Rancogne, Vilhonneur, Yvrac et Malleyrand) en Charente.

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 « Charentais » complétée ou non par le nom d'une unité géographique visée au point 2, est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique : Fontenay le Comte, Niort, Montmorillon, Rochechouart, Bellac, Nontron, Périgueux, Blaye, Libourne.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Charentais » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :
- cépages noirs : alicante Henri-Bouschet N, arinarnoa N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamay N, jurançon noir N (folle noire), merlot noir N, mourvèdre N (balzac noir), négrette N, pinot noir N et tannat N (pour l'île de Ré uniquement). Les cépages noirs suivants ne peuvent représenter plus de 20 % de l'encépagement des parcelles produisant ces vins : alicante Henri-Bouschet N, jurançon noir N (folle noire), mourvèdre N (balzac noir).

- cépages blancs : arriloba B, chardonnay B, chasan B, chenin B, colombard B, folle blanche B, montils B, muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, ugni blanc B. Toutefois, l'ugni blanc B ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des parcelles de cépages blancs figurant sur la déclaration de récolte, produisant de l'indication géographique protégée « Charentais ».

6 – Mode de conduite

Les vignes aptes à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Charentais », plantées à partir de la campagne 2001-2002, doivent avoir une densité de plantation d'au moins 4000 pieds par hectare avec un intervalle entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

7 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Charentais » 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 de ce rendement maximum de production.

8 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Charentais » respectent une vinification séparée selon le type de revendication. Les raisins destinés à la production d'un vin et le vin qui en est issu doivent être identifiés et vinifiés suivant leur provenance géographique et séparés des raisins et des vins ne répondant pas aux conditions de production et de provenance du vin concerné. Il en est de même pour les raisins et les vins faisant l'objet d'une revendication par cépage.

9 – Lien avec la zone géographique

9-1 Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Charentais » s'étend sur la totalité des départements de la Charente et de la Charente Maritime.

Elle correspond à la limite nord du bassin aquitain et s'inscrit entre les abords de l'estuaire de la Gironde au sud et s'étend de l'océan Atlantique à l'ouest jusqu'au marais poitevin au nord et aux premiers contreforts du Massif Central à l'est.

Elle est traversée par le fleuve Charente et se présente sous la forme d'une succession de plaines au relief peu marqué. Le substrat géologique est principalement constitué de roches sédimentaires accumulées au fond de la mer durant l'ère secondaire.

Les sols les plus fréquemment rencontrés sont de nature argilo-calcaire sur calcaire, comme dans le secteur de Saint-Sornin, mais peuvent présenter une certaine diversité selon leur degré de décarbonatation et leur teneur en argile. Des sols plus sableux sont observables sur les secteurs côtiers et sur les îles de Ré et d'Oléron.

Cette zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré assez homogène caractérisé par un fort taux d'ensoleillement et une bonne répartition de la pluviosité tout au long de l'année. La température moyenne annuelle est de 13 ℃ environ.

Les hivers sont doux et humides, compte tenu de l'influence océanique, et les étés chauds peuvent s'accompagner d'une période de sécheresse. Les pluies annuelles se répartissent sur près de 150 jours par an et s'élèvent approximativement à 800 mm. Ainsi, au terme de la période de végétation de la vigne (avril-septembre), le bilan hydrique est souvent équilibré. Le vignoble de Saint-Sornin, situé au pied du premier mont du Massif Central, sur le secteur le plus élevé des Charentes, connaît toutefois une pluviométrie plus importante, proche des 1 200 mm/an, ce qui permet d'assurer une bonne vigueur à la vigne et une bonne régularité des rendements.

Le littoral offre quant à lui un climat plus sec et ensoleillé avec des amplitudes thermiques journalières et des écarts de températures inter saisonniers moins marqués qu'à l'intérieur des terres. Le débourrement est ainsi plus précoce sur les îles de Ré et d'Oléron, mais la maturité est plus tardive.

Ainsi, le climat océanique très doux de la zone, le fort ensoleillement estival de l'arrière saison et les faibles écarts de températures génèrent une lente mais forte maturation des raisins. De plus, la teneur modérée en argile des sols permet de maintenir une réserve hydrique suffisante, même en période de sécheresse où le substrat calcaire des sols autorise des remontées d'eau par capillarité. Le territoire offre donc des conditions naturelles propices à la culture de la vigne.

9-2 Spécificité du produit

Les premières traces d'implantation d'un vignoble destiné à la production de vins tranquilles dans les Charentes remontent vraisemblablement à la fin du III^{ème} siècle, période pendant laquelle les Gaulois obtiennent le privilège de posséder des vignes et de produire du vin. Il est localisé dans la province de la Saintonge, correspondant alors approximativement à l'ouest et au sud de l'actuel département de la Charente-Maritime.

Ce n'est toutefois qu'au Moyen-Âge, dès 1152, sous l'impulsion d'Aliénor d'Aquitaine et du futur roi d'Angleterre Henri II Plantagenet, que le vignoble s'épanouit véritablement pour répondre à la demande de la noblesse anglaise, danoise et norvégienne. Sous l'influence des demandes toujours plus nombreuses, le vignoble s'étend vers l'est, à l'intérieur du pays et plus particulièrement sur la rive gauche de la Charente. Cette extension du vignoble est liée à la présence du fleuve Charente qui favorise le développement du commerce du vin qui est expédié par bateau depuis les ports de la bordure atlantique. A partir des XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles, des cépages plus qualitatifs, tels que le Colombard, sont plantés en vue de la production de vins blancs.

Vers le XV^{ème} siècle, les Hollandais, présents dans la région depuis le XI^{ème} siècle pour le commerce du sel, expédient en grande quantité les vins produits aux portes de Cognac vers l'Angleterre, la Hollande et les pays scandinaves.

Dès le début du XVII^{ème} siècle, la qualité des vins de la région est reconnue. En 1603, Etienne Thevet, chirurgien du prince de Conti, célèbre les vins de l'Aunis (province qui correspond au quart Nord Ouest de la Charente Maritime actuelle et englobe alors les îles de Ré et d'Oléron) et, en 1629, dans son *Théâtre de l'Agriculture*, Olivier de Serres place ces vins au nombre des meilleurs crus blancs. Encouragés par cette reconnaissance et l'essor du commerce du vin, les viticulteurs continuent à planter des vignes, de telle sorte qu'ils se retrouvent confrontés à une surproduction de vin qui sera distillée au début du XVII^{ème} siècle, marquant ainsi l'origine de la production de Cognac.

Deux siècles plus tard la production de vin charentais avoisine les 4 000 000 hectolitres pour une surface d'environ 100 000 hectares. Après le phylloxéra en 1875, la surface affectée aux vins tranquilles est réduite à 8 000 hectares en 1894. La production de vins tranquilles a alors chuté de 85 % et la superficie antérieure de ce vignoble ne sera jamais retrouvée.

Suite au phylloxéra, le vignoble local se reconstruit pour atteindre jusqu'à 100 000 hectares dans le deuxième moitié du XX^{ème} siècle. La production de vin est alors majoritairement distillée en vue de la production de Cognac.

Néanmoins, en raison des difficultés économiques survenues à partir de 1973, la production du Cognac se trouve encadrée et limitée, ce qui incite les viticulteurs à diversifier leur production. Dès lors, ceux-ci s'investissent dans la production de vins tranquilles de plus grande qualité, reconnus par décret « Vin de Pays Charentais » en 1981. Cette même année, 2 000 hectares de vignes sont affectés à la production de « Vins de Pays Charentais ».

Les vignerons se concentrent, dans un premier temps, sur la vinification des cépages blancs les plus répandus tels que l'ugni blanc B et le colombard B, mais s'orientent rapidement vers une sélection de cépages plus aromatiques, déjà implantés localement, tels que le sauvignon B, le chardonnay B ou le chenin B. Dès 1985, la production de « Vins de Pays Charentais » se décline dans les trois couleurs. Ce développement de la production de vins rouges s'accompagne également d'un choix de cépages plus « nobles » tels que le merlot N, le cabernet-sauvignon N, le cabernet-franc N, le gamay N et le pinot noir N.

Cette sélection de cépages s'inscrit dans une démarche qualitative plus globale qui intègre une sélection de portes greffes mieux adaptés, un meilleur raisonnement de l'implantation des vignes et l'acquisition de nouveaux savoir-faire de vinification par les viticulteurs qui bénéficient alors d'un accompagnement technique de la part des organisations professionnelles agricoles locales.

Les dénominations complémentaires « Ile de Ré » et « Saint-Sornin » ont été reconnues simultanément en 1992. Le vignoble de l'île de Ré bénéficie alors d'une grande notoriété, acquise notamment grâce à l'activité de la cave coopérative de l'île qui fédère les vignerons depuis 1950.

Le vignoble du secteur de Saint-Sornin présente quant à lui la particularité d'être entièrement dédié à la production de vins de pays, contrairement aux autres secteurs de l'appellation qui revendiquent également la production de Cognac, voire de Pineau des Charentes. Ce vignoble bénéficie de plus d'une forte cohésion des producteurs regroupés autour de la cave coopérative de Saint-Sornin qui, depuis sa création en 1967, ne vinifie que des « Vins de Pays Charentais ».

La dénomination complémentaire « Ile d'Oléron » est reconnue en 1999. Il s'agit d'un vignoble historiquement très étendu (près de 1 000 ha en 1950) et très marqué par le mouvement coopératif, qui bénéficie localement d'une grande notoriété.

La proportion de « Vins de Pays Charentais » blancs reste majoritaire jusqu'en 1988. En 2010, la production de vins blancs, identique à celle des vins rouges, représente 37 % des volumes et celles des rosés 26 %. Les vins blancs et rosés sont caractérisés par leur fraîcheur et leurs notes de fruits généralement de type agrume. En bouche, ils présentent une attaque vive qui laisse ensuite

généralement place à plus d'équilibre et à l'expression des notes de fruits. Ils sont vinifiés pour être commercialisés dans leur prime jeunesse.

Les vins rouges présentent généralement des notes de fruits rouges et de fruits bien mûrs, auxquels peuvent être associées des notes d'épices. Ce sont des vins légers qui présentent toutefois une belle structure de par la présence de tannins souples qui leur confèrent une certaine rondeur. Ce sont des vins de moyenne garde.

Les vins produits sur les îles de Ré et d'Oléron sont légers et vifs et présentent souvent des notes iodées alors que les vins produits dans le secteur de Saint-Sornin présentent des notes plus épicées, alliées à une structure plus complexe.

Désormais, l'indication géographique protégée « Charentais » représente 2 000 ha et la production est comprise entre 80 000 et 100 000 hectolitres selon les années.

9-3 Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Le vignoble de l'indication géographique protégée « Charentais » reste intrinsèquement lié à l'histoire du Cognac. La production de vins en indication géographique protégée « Charentais » a pu se développer grâce à la présence de ce prestigieux vignoble.

Un important travail de sélection des cépages et l'acquisition de nouveaux savoir-faire œnologiques ont permis aux vins en indication géographique protégée « Charentais » de devenir une production à part entière dans le paysage viticole régional. La présence de conditions pédoclimatiques adaptées, associée à une sélection des sols les plus propices à l'obtention de rendements modérés, a également permis le développement de la production des vins en indication géographique protégée « Charentais ».

La combinaison de cette mise en valeur raisonnée du milieu naturel, de l'acquisition d'un savoir-faire par les vignerons, de l'implantation de cépages plus aromatiques qui côtoient des cépages traditionnels et du développement d'opérateurs économiques et commerciaux ont permis d'améliorer la qualité des vins et de l'adapter à l'évolution des marchés. Les vins présentent ainsi des profils sensoriels et aromatiques facilement appréhendés par les consommateurs et recherchés, notamment par la clientèle touristique.

Aujourd'hui, la commercialisation des vins en indication géographique protégée « Charentais » est particulièrement active au plan régional et bénéficie de l'attrait touristique de la zone côtière en période estivale. Ces vins disposent par ailleurs d'un réseau de distribution développé qui se répartit entre les GMS, la restauration et la vente à la propriété.

Ensemble, ces éléments ont contribué à faire perdurer la réputation viticole de la région des Charentes et des vins qui sont commercialisés sous cette dénomination.

10 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IGP de l'Union européenne est obligatoire sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

L'indication géographique protégée « Charentais » peut être complétée par les mentions des cépages cités au point 5, pour autant qu'ils soient produits à partir desdits cépages, à l'exception de l'alicante Henri – Bouschet N, mourvèdre N (balzac noir), jurançon noir N (folle noire).

Le nom du cépage doit obligatoirement figurer sur les documents d'accompagnement et les documents commerciaux.

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 et des vins de cépages)	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 QUALISUD - 15, Avenue de Bayonne - 40500 Saint Sever

QUALISUD 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 QUALISUD, 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.