Ref. Ares(2011)1390801 - 21/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« ALPILLES »

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

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Alpilles », initialement reconnue « vin de pays des Alpilles », par le décret du 18 octobre 2006, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3-1 – Types de produits

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

La mention d'un ou plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et 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 « Alpilles » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges, toujours très harmonieux, sont parfumés, avec une structure généreuse et charnue.

Les vins blancs et les vins rosés sont aromatiques, fins et offrent beaucoup de souplesse avec une acidité modérée favorisant un bel équilibre.

4 – Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Alpilles » sont réalisées sur le territoire des communes du département des Bouches-du-Rhône suivantes: Aureille, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Lamanon, Les Baux-de-Provence,

Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

5 – Encépagement

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

alicante henri bouschet N, aramon N, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, bourboulenc B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan B, carignan N, chardonnay B, chasan B, chenanson N, chenin B, cinsault N, clairette B, cot N, counoise N, egiodola N, grenache B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, marsanne B, marselan N, merlot N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petit grain N, muscat à petits grains B, muscat d'alexandrie B, muscat de hambourg N, nielluccio N, petit manseng B, petit verdot N, pinot gris G, pinot noir N, rosé du Var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon G, sciaccarello N, 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 « Alpilles » 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 la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

Située au nord / nord-ouest du département des Bouches du Rhône, à une vingtaine de km au sud d'Avignon, la zone bénéficiant de l'indication géographique protégée Alpilles regroupe 19 communes, avec en son centre la commune de Saint-Rémy-de-Provence, à la renommée internationale. Cette zone présente une unité géographique évidente de part et d'autre du massif des Alpilles.

Caractéristiques des Alpilles :

Les Alpilles forment une barrière de roches calcaires ou calco-marneuses qui s'étend sur une trentaine de kilomètres d'est en ouest au nord du département des Bouches-du-Rhône. Au pied du massif ont été déposés des éboulis, concentrés en cônes de déjection caillouteux très caractéristiques du site. On trouve en périphérie du massif des Alpilles des terrains d'origine alluvionnaire dont certains sont parfois issus des anciens lits du Rhône et de son affluent, la Durance (zone entre Saint-Rémy-de-Provence et Châteaurenard).

Le vignoble est implanté sur des terrains le plus souvent calcaires, très caillouteux et très filtrants issus de ces dépôts de versants.

Climat :

Les dénivelés des Alpilles ne sont pas suffisamment marqués pour induire un étagement bioclimatique et le climat est donc comparable à celui des plaines alentours : climat méditerranéen aux étés secs et aux intersaisons humides. Les températures moyennes caractérisent une certaine douceur malgré les fortes amplitudes thermiques parfois enregistrées. Les précipitations ne sont réparties que sur 70 à 80 jours dans l'année, principalement à l'automne et dans une moindre mesure au printemps. Dans le massif, l'ensoleillement est remarquable : plus de 2800 heures par an.

Le massif des Alpilles est soumis aux influences maritimes au sud et aux influences plus continentales de la vallée du Rhône au nord.

Le Mistral, vent frais de nord à nord-ouest canalisé par la Vallée du Rhône frappe les Alpilles de plein fouet lorsqu'il déferle en Provence. Il est dominant et explique les 100 jours de vent fort par an et les seulement 83 jours de vent faible ou nul. Les Alpilles le dévient, il prend une direction plus nord-ouest vers Salon mais le ralentissent à peine : le versant sud est presque aussi venté que le versant nord.

Milieu géographique :

Entre Rhône et Durance, les Alpilles forment un paysage exceptionnel de renommée internationale et constituent l'un des sites touristiques et patrimoniaux majeurs de la Provence. Elles sont un des témoins majeurs de l'implantation de la civilisation méditerranéenne. Situé au cœur des Alpilles, le remarquable site des Baux de Provence, vieux village fortifié installé en haut du plateau des Baux, témoigne de cette très ancienne implantation humaine.

Pour préserver ce patrimoine**,** un Parc Naturel Régional a été créé en 2007. Ce parc est un territoire rural habité, reconnu au niveau national pour sa forte valeur patrimoniale et paysagère, qui doit s'organiser autour d'un projet concerté d'aménagement et de développement durables, fondé sur la protection et la valorisation de son patrimoine.

Les multiples atouts des Alpilles en font un lieu de villégiature privilégié. En premier lieu, la beauté des paysages et la douceur du climat attirent toute l'année un tourisme de qualité qui, loin des sentiers battus, bénéficie de la quiétude de cet arrière pays provençal parsemé de petits villages aux traditions bien ancrées aux antipodes de l'industrie du tourisme de masse. Les oliviers et les vignes, à perte de vue, assurent une identité gastronomique spécifique, fondement même du régime méditerranéen.

Enfin les Alpilles conservent de fortes traditions populaires avec l'usage jadis du costume traditionnel arlésien qui était porté dans une vaste zone regroupant 60 communes à l'ouest des Bouches-du-Rhône ; les communes des Alpilles en faisaient assurément partie.

Le triangle de terres délimité au sud par le versant méridional des Alpilles, à l'est par la Durance et à l'ouest par le Rhône forme la « zone des charrettes », fêtes populaires laïques ou religieuses centrées sur la sortie d'une charrette rituelle garnie de végétaux tirée par plusieurs dizaines de chevaux de labour magnifiquement harnachés à la sarrasine et attelés à la queue leu-leu.

7-2 Spécificité du produit

La vigne est cultivée depuis près de 2000 ans dans les Alpilles et s'est développée sous l'influence romaine. En témoignent, des vestiges de chai datant du 2ème siècle retrouvés près de Fontvieille, une des 19 communes de la zone. Tout comme l'olivier, reconnu au travers de l'Appellation d'Origine Protégée « Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence », la vigne est emblématique des Alpilles.

La vigne avait toutes les raisons de se développer dans cette petite région présentant des sols de qualité, un ensoleillement exceptionnel et un mistral qui permet d'obtenir d'excellents états sanitaires.

Le vignoble des Alpilles peut revendiquer d'être à la confluence de deux zones de production majeures, à savoir la Vallée du Rhône et la Provence. Ce qui aura nourri très naturellement de belles influences ; la proportion de vins rouges produits étant bien plus importante que pour les autres zones provençales.

Ainsi, les « vins de pays des Alpilles » sont issus d'un encépagement souvent original et varié. On note la présence, pour les cépages blancs, de la roussanne B, de la marsanne B, ou du viognier B, typiques de la Vallée du Rhône, accompagnés des cépages provençaux tels que le vermentino B (ou Rolle) ou la clairette B qui viennent enrichir la palette des vins.

En cépages rouges ou colorés, il faut noter une forte présence de syrah N, de grenache N mais aussi une proportion non négligeable de cabernet-sauvignon qui s'est particulièrement bien adapté au terroir des

Alpilles. Les cépages colorés, traditionnellement cultivés en Provence, tels que le carignan N, le cinsault N ou la counoise N sont également présents.

La possibilité qu'offre la législation d'élargir la gamme de cépage en vins de pays a permis l'implantation de cépages particuliers provenant d'autres régions viticoles comme le chardonnay ou le petit verdot et de cépages spécifiques crées par l'INRA pour les zones méditerranéennes à l'image du chasan, du marselan et du caladoc.

L'association de méthodes de vinification inspirées, tantôt par le modèle rhodanien pour la production de vins rouges, tantôt par le modèle provençal pour la production de vins rosés, et de cépages s'exprimant sur ces terres calcaires, filtrantes, caillouteuses bénéficiant d'un ensoleillement important, balayées par un mistral très présent assurant un excellent état sanitaire et permettant le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement a conduit à l'élaboration de vins aux connotations particulières et spécifiques.

Ainsi, les vins rouges sont parfumés, avec une structure généreuse et charnue, les vins blancs et les rosés sont aromatiques, fins avec beaucoup de souplesse, et une faible acidité.

Le fort ensoleillement et des rendements raisonnables sur des sols généralement pauvres permettent d'obtenir de belles maturités et des récoltes relativement précoces influant sur l'équilibre général des vins.

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

Ce n'est qu'assez récemment que les producteurs de cette zone ont réussi à finaliser, et à faire valider leur projet de reconnaissance d'un « vin de pays des Alpilles ». Il convient de rappeler que le « vin de pays des Alpilles » est l'un des derniers vins de pays de « petite zone » à avoir été reconnus.

Cette dénomination a tout de suite été extrêmement bien perçue par la majorité des opérateurs et par la clientèle aussi bien locale que touristique, confirmant que cette identité « Alpilles » enfin affirmée répondait à une attente. Ainsi, les producteurs d'appellation d'origine contrôlée viticoles sur la zone peuvent avantageusement diversifier leur offre et ont le loisir, le cas échéant, de laisser libre cours à leur inspiration œnologique dans un cadre réglementaire de production moins corseté. Cette réponse réglementaire a toute sa pertinence sous l'impulsion de domaines prestigieux.

C'est par la vente directe, à travers le très fort maillage de caves particulières et les caveaux des deux coopératives présentes sur la zone, qu'est assurée de manière prépondérante la diffusion de ces vins. Les producteurs visent constamment à proposer des vins toujours plus qualitatifs et ont la volonté d'imprimer une image haut de gamme aux vins bénéficiant de l'indication Géographique Alpilles.

Les volumes commercialisés sont d'environ 20.000 hl chaque année. La répartition des vins produits n'est pas à l'image du reste de la Provence avec près de 50 % de vin rouge et seulement 40 % de vin rosé.

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 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 : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits Contrôle spécifique des primeurs	Examen organoleptique systématique interne avant conditionnement et commercialisation pour les ventes vrac (à la production) ; Examen organoleptique par sondage 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.