Ref. Ares(2011)1389152 - 20/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « VAR »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 - DENOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Var », initialement reconnue « Vin de Pays du Var » par le décret 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Var » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions du présent cahier des charges :

- « Argens » ;
- « Coteaux du Verdon » ;
- « Sainte Baume » ;

3 – Description des produits - couleurs - types - normes analytiques

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Var» 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.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est supérieure ou égale à 45 grammes par litre, présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture. »

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rosés (70 % de la production) présentent généralement une robe de couleur pâle. Ils sont caractérisés principalement par leur vivacité et des arômes fruités, évidemment variables selon les cépages et les techniques de vinification utilisées.

Les vins rouges sont généralement charnus avec une bonne structure, parfois puissants pour les vins plus concentrés.

Les vins blancs ainsi que les vins mousseux de qualité allient finesse, fruité et vivacité.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » sont réalisées dans le département du Var.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée de la mention « Coteaux du Verdon » est réalisée au sein du territoire des communes suivantes, dans le département du Var :

Aiguines, Artignosc, Artigues, Aups, Barjols, Baudinard, Bauduen, Esparron, Fox-Amphoux, Ginasservis, La Verdière, Les Salles-sur-Verdon, Moissac-Bellevue, Montmeyan, Pontevès, Régusse, Rians, Saint-Julien, Saint-Martin, Salernes, Tavernes, Tourtour, Varages, Vérignon, Villecroze, Vinon-sur-Verdon.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée de la mention « Sainte Baume » est réalisée au sein du territoire des communes suivantes, dans le département du Var :

Bras, Brignoles, La Celle, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Plan-d'Aups-Sainte-Beaume, Riboux, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint- Maximin, Saint-Zacharie, Signes, Tourves.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée de la mention « Argens » est réalisée au sein du territoire des communes suivantes, dans le département du Var :

Besse-sur-Issole, Brue-Auriac, Cabasse, Carcès, Châteauvert, Correns, Cotignac, Draguignan, Entrecasteaux, Figanières, Flayosc, Lorgues, La Motte, Montfort-sur-Argens, Saint-Antonin, Sainte-Anastasie**,** Seillons-Source-d'Argens, Sillans–la-Cascade, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, Le Val.

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 « Var» complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique à savoir :

- à l'est, en limite avec le département des Alpes-Maritimes : arrondissement de Grasse ;
- à l'ouest, en limite avec le département des Bouches-du-Rhône : arrondissements d'Aix-en-Provence et de Marseille ;
- à l'ouest / nord ouest, en limite avec le département de Vaucluse: arrondissement de Apt ;
- au nord, en limite avec le département des Alpes de Haute-Provence: arrondissements de Forcalquier, de Digne, de Castellane.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits à partir de l'ensemble des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante:

alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon B, aramon G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N,

camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chardonnay B, chasan B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsault N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, couston N, crouchen B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, gros vert B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, liliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, maréchal foch N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscadin N, muscat petits grains B, muscat petits grains Rg, muscat petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, plant droit N, portan N, portugais bleu N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, sémillon B, servanin N, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, ugni blanc B, valdiguié N, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N et viognier B.

6 - Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Var » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 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 du rendement de production des vins.

7 - Lien avec la zone géographique

7-1-Spécificité de la zone géographique

Le Var est l'un des départements situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur au Sud-Est de la France. Il tient son nom du fleuve côtier Var qui en fixait jadis la limite orientale. Il est délimité à l'ouest par le département des Bouches-du-Rhône, au nord par le département des Alpes de Haute-Provence, à l'est par le département des Alpes-Maritimes et enfin au sud par la mer Méditerranée.

La zone géographique présente un relief varié avec deux parties géologiquement différentes: une partie calcaire à l'ouest d'un axe Toulon-Draguignan, et une partie cristalline à l'est.

A ces deux ensembles géologiques distincts sont associés deux types de végétations caractéristiques de la zone méditerranéenne, à savoir : la garrigue sur les sols calcaires et le maquis et la forêt (pins et chênes) sur les sols plus cristallins. Ces deux types de végétation n'apportent que peu d'humus. Les sols du Var sont généralement pauvres, bien drainés mais sensibles à l'érosion. Ce terrain est favorable au développement de la vigne. Les Romains ne s'y étaient pas trompés lorsqu'il y a 2600 ans, ils introduisirent la vigne en développant la Provincia Romana (la Provence).

L'une des principales caractéristiques du climat varois est l'ensoleillement. Le département du Var bénéficie d'un climat méditerranéen caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. Ces conditions sont propices à la culture de la vigne et les amplitudes thermiques très souvent intéressantes conduisent à caractériser les parcelles à dédier à la vinification des vins rouges et rosés.

Le vent dominant dans la région est le Mistral (nord). Glacial en hiver après avoir glissé sur les neiges alpines, mais garant d'un peu de fraîcheur en été. Certes, il est parfois violent mais le viticulteur retient surtout sa qualité essentielle : il préserve la vigne d'une ambiance trop humide et de ses néfastes pressions cryptogamiques (mildiou).

7-2 - Spécificité du Produit

Depuis sa création, la production de l'Indication géographique protégée « Var » (Vin de Pays du Var) n'a cessé de se développer pour se stabiliser en ce début du XXI^{ème} siècle aux alentours de 250 000 hl.

La production est majoritairement orientée vers des vins rosés (70% en moyenne), essentiellement issus d'assemblage.

Si les cépages locaux sont encore fortement implantés, tels le grenache N, le cinsault N, le carignan N, la syrah N et le mourvèdre N pour les vins colorés, le vermentino B et l'ugni blanc B pour les vins blancs ; force est de reconnaître que la porte a été ouverte, grâce aux aides communautaires à la restructuration, à des cépages identitaires d'autres vignobles français tels le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le chardonnay B et à un moindre degré le viognier B. Cette palette de cépages a permis de diversifier l'expression des vins et de contribuer, notamment, à asseoir voire à développer la production de vins rosés de qualité.

L'une des caractéristiques propre à la plupart des vins rosés, leur couleur rose très pâle, leur est conférée par une réelle maîtrise du pressurage direct consistant à presser directement les grappes entières ou éraflées fréquemment à l'aide de pressoirs pneumatiques afin de mettre immédiatement le jus clair à fermenter à basse température. Les vins obtenus sont vifs, fruités avec des couleurs rose pâle.

D'autres itinéraires techniques sont utilisés comme la saignée de cuve, la macération pelliculaire ou pré-fermentaire (vendanges maintenues à basse température de 8h à 24h avant pressurage), conduisant à l'élaboration de vins rosés à la couleur plus soutenue, à la structure plus consistante.

Les vins rouges (représentant environ 20% des volumes revendiqués) sont souvent puissants, charnus et à bonne structure tannique, issus principalement du triptyque grenache N, syrah N et cabernet-sauvignon N auquel s'invitent assez souvent merlot N et cinsault N.

Quant aux vins blancs, avec leur production plus confidentielle (10% des volumes revendiqués), ils ravissent tout autant les amateurs de vins de cépage (rolle B ou vermentino B, viognier B et chardonnay B) que les autres avec des vins d'assemblage alliant finesse et vivacité.

Dans la zone de production concernée sont aussi élaborés des vins mousseux de qualité.
L'élaboration de vins effervescents n'est pas une nouveauté en Provence. Il s'agit d'une production traditionnelle qui représente environ un million de bouteilles par an et qui est assurée par une cinquantaine d'opérateurs (producteurs, élaborateurs, metteurs en marché).
Au début du vingtième siècle certaines caves coopératives ou élaborateurs tels que « la Tête Noire » essayent déjà de valoriser les vins mousseux de qualité produits en Provence.

En l'état actuel de la réglementation ces produits « effervescents » ne peuvent pas être commercialisés avec une mention géographique, ce qui nuit indéniablement à leur valorisation notamment sur le marché local qui est prédominant pour les vins à indication géographique protégée du Var.

L'une des principales caractéristiques de l'Indication géographique protégée Var effervescente est d'être élaborée à partir de cépages locaux pour être présentée très majoritairement en vin rosé qui est la production majeure en vin tranquille de la région.

Ainsi l'Indication géographique protégée « Var » identifierait des vins tranquilles associés à des vins mousseux aux profils organoleptiques relativement ressemblant. En effet ces vins rosés effervescents sont gustativement très fruités et floraux et offrent une belle rondeur ce qui n'est pas sans rappeler les vins rosés tranquilles.

Ce sont justement ces caractéristiques organoleptiques (coté floral et fruité associés à une belle rondeur) qui permettent de distinguer les vins effervescents élaborés dans le Var de ceux élaborés dans les autres régions françaises.

7-3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Le Var a un indéniable potentiel touristique avec la qualité de son climat, la diversité des paysages, la mer, la richesse de son patrimoine historique et culturel, mais aussi son artisanat et ses traditions. Avec tous ces atouts, le département a développé une forte activité économique autour du tourisme.

Cette attractivité remarquable permet de drainer plus de 14 millions de touristes par an. Ces touristes, souvent fidélisés, auront appris, apprennent ou apprendront à bien évidemment goûter les cuisine et les produits provençaux dont les vins du Var, qu'ils soient revendiqués en appellation d'origine contrôlée ou en indication géographique protégée.

Ainsi, la production de l'indication géographique protégée « Var » a construit, depuis sa création sous le précédent statut réglementé de « Vin de Pays », sa notoriété en grande partie acquise grâce à l'activité touristique de la région, comme en atteste la forte demande exprimée localement pour ses vins rosés. Les consommateurs savent apprécier et reconnaître la qualité des gammes de vins qui sont proposés.

Il est néanmoins remarquable que les producteurs soient restés vigilants pour pouvoir sans cesse progresser dans l'élaboration de leurs Vins de Pays, afin d'être toujours plus en phase avec les goûts des consommateurs (par exemple : couleur des rosés).

Ainsi, cette volonté s'est bien traduite au début des années 2000 quand les professionnels varois ont participé à la création d'un centre national de recherche et d'expérimentation dédié au vin rosé (installé à Vidauban – Var). Depuis, quelques premiers travaux ont été diffusés (travail sur les nuances « rosé » par exemple) ce qui contribue de manière opérationnelle à faire encore progresser le niveau qualitatif des vins rosés. De plus la filière a largement investi pour se doter des outils nécessaires à la parfaite maîtrise des vinifications en vin rosé. Cette technologie maîtrisée dédiée aux vins rosés et le savoir faire des producteurs bénéficient bien sûr à la production des vins en appellation d'origine contrôlée mais rejaillissent de manière indissociable sur les process d'élaboration des vins revendiqués en indication géographique protégée.

Il faut par ailleurs évoquer la proximité du vignoble varois avec de grands centres urbains régionaux ou des stations balnéaires, proximité qui est une aubaine pour les producteurs qui peuvent valoriser leur offre et optent alors pour le conditionnement à la propriété. La vente directe (bouteilles ou « bag in box ») porte désormais sur 50% environ des volumes et les ventes directes au caveau pourraient représenter à elles seules 30% des volumes.

Le Var est situé en Provence, région à la notoriété consacrée. Et l'image d'une Provence viticole très ancrée dans la production de rosés de qualité – leader mondial en production « rosé » - est parfaitement établie et validée au moyen d'enquêtes sur la notoriété spontanée (source : cabinet Wine Intelligence Vinitrac - novembre 2009).

Cette notoriété, ces savoir-faire fortement axés sur l'élaboration des vins rosés se reportent bien évidemment sur les vins rouges, les vins blancs ainsi que sur les vins mousseux élaborés par les mêmes hommes, à partir de ce vignoble départemental au sein du même milieu géographique.

Ainsi de manière indéniable, le succès des vins rosés entraîne d'ores et déjà la qualité, la réputation des autres vins produits dans le département.

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	documentaire
Rendement	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 cuve par cuve ou par lot pour les vins conditionnés) - Contrôle organoleptique spécifique pour les 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 compétente désignée est l'**Institut National de l'Origine et de la Qualité** (INAO).
INAO - 12, rue Henri Rol-Tanguy - TSA 30003 - 93 555 6 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél : 01 73 30 38 99 - **Mél** : 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.