Ref. Ares(2011)1392205 - 21/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CÔTES DE THAU »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 9 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée «Côtes de Thau», initialement reconnue vin de pays des Côtes de Thau par le décret du 16 novembre 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Côtes de Thau » peut être complétée par une unité géographique plus petite « Cap d'Agde » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 - Type de produits

L'indication géographique protégée « Côtes de Thau » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés, 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 « Côtes de Thau» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) 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 - Descriptif organoleptique des vins

Les vins produits sont avant tout caractérisés par une expression aromatique intense et un équilibre gustatif sur la fraicheur.

Les vins blancs ont en général une robe claire, des attaques fraiches avec parfois une touche de minéralité.

Les vins rosés sont aromatiques et long en bouche ; leur couleur varie selon le mode de vinification dont ils sont issus.

Les vins rouges, selon leur origine et le mode de vinification, peuvent être riches, puissant et chaleureux ou légers, fruités et frais.

Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante, accompagné d'une agréable fraicheur avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les 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 « Côtes de Thau » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault :

Agde, Castelnau-de-Guers, Florensac, Marseillan, Pinet, Pomerols.

La récolte des raisins des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » complétée de l'unité géographique complémentaire « Cap d'Agde » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Agde et Marseillan.

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 « Côtes de Thau » est constituée par les arrondissements limitrophes de l'arrondissement de la zone géographique :

Département de l'Hérault :

- Arrondissement de Béziers (Cantons d'Agde (communes de Bessan, Vias), Bédarieux, Béziers (1er, 2ème, 3ème ,4ème), Capestang, Florensac, Montagnac, Murviel-lès-Béziers, Olargues, Olonzac, Pézenas, Roujan, Saint-Chinian, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Pons-de-Thomières, La Salvetat-sur-Agout, Servian.

- Arrondissements de Lodève, Montpellier.

Département de l'Aude : Arrondissements de Carcassonne, Narbonne

Département du Tarn : Arrondissement de Castres

Département de l'Aveyron : Arrondissement de Millau

5 – Encépagement

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

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon blanc B, Aramon gris G, Aramon N, Aranel B, Arinarnoa N, Arvine B, Aubun N, Auxerrois B, Baco blanc B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Cardinal Rg, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chasselas B, Chasselas rose Rs, Chambourcin N, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Clarin B, Colombard B, Couderc noir N, Cot N, Counoise N, Danlas B, Egiodola N, Fer N, Gamay N, Gamay de Chaudenay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Jurançon blanc B, Landal N, Listan B, Lival N, Lledoner pelut N, Macabeu B, Maréchal Foch N , Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Meunier N, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscardin N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de

Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Picardan B, Pinot noir N, Pinot gris G, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Parellada B, Plant droit N, Portan N, Ravat blanc b, Rayon d'or B, Riesling B, Rivairenc blanc B, Rivairenc N, Roussanne B, Rubilande Rs, Savagnin Rose Rs, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Sciaccarello N, Semillon B, Servant B, Seyval B ; Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Ugni blanc B, Valérien B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B, Verdelho B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles et les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rosés et blancs et de 110 hectolitres pour les vins rouges.

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

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » s'étend sur 6 communes en bordure nord-est de l'étang de Thau.

Mer, étangs, plages, garrigues, forment ici un ensemble naturel original, à la base d'une économie et d'un art de vivre. L'étang de Thau, qui rythme paysages et climat est protégé de la méditerranée par un cordon lagunaire appelé lido et cultivé en vignes.

Ce vignoble du sud de la France est installé dans un paysage aux collines basses ouvert sur l'étang de Thau et la mer Méditerranée. L'altitude moyenne est d'environ 50 mètres et les terrains ont une pente souvent inférieure à 1 %, rarement supérieure à 5 %, interrompue au sud par l'ancien volcan du Mont Saint-Loup au Cap d'Agde, qui à plus de 100 m d'altitude, permet de découvrir le vignoble

Les sols sont de couleur rouge à beige, en général de texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.

Au niveau du climat, l'influence de l'étang de Thau, véritable mer intérieure de 20 kilomètres de long, est essentiel.

Celui ci est caractérisé par des pluies automnales et hivernales assez importantes et des pluies estivales faibles, quelquefois orageuses, fort heureusement compensées par les brises marines qui réduisent l'évaporation et limite les risques de stress hydrique. La pluviométrie annuelle est de l'ordre de 600 mm.

Cet environnement aquatique atténue la rigueur du climat méditerranéen avec des températures douces particulièrement favorables à la maturation des cépages blancs.

Ce patrimoine naturel est étroitement lié aux enjeux économiques du territoire, en particulier au tourisme (balnéaire, thermal, naturaliste…), à la viticulture, à la conchyliculture ou à la pêche.

7.2 - Spécificité du produit

L'homme occupe les alentours du bassin de Thau depuis la fin de l'époque néolithique. Mais c'est surtout à la fin de l'âge de Bronze que l'implantation se manifeste nettement puis à l'âge du fer. Des amphores étrusques trouvées au fond de l'étang renforce l'idée d'un commerce de vin à cette époque (-600 ans avant Jésus Christ).

La pêche, notamment des huîtres, que les Gallo-romains consommaient en grande quantité et dont ils faisaient commerce, le thermalisme (qui débute vers les années 50 de notre ère), font de l'étang de Thau un centre économique et social important.

Dés le XVIIème siècle, un cépage traditionnel Languedocien, le terret B, se développe autour du bassin de Thau.

Une production très importante de vins blancs de type oxydatif sera dans un premier temps utilisée pour des apéritifs à base de vin de type vermouth, la commune de Marseillan étant le cœur de cette production.

Les tendances de consommation évoluant en faveur de vins blancs frais et fruités, le terroir des vins des Côtes de Thau est particulièrement adapté à la production de ce type de vins. Cette zone géographique bénéficie de conditions climatiques favorables aux maturations lentes des cépages blancs.

Le vin de pays des Côtes de Thau a été reconnu par le décret du 16 novembre 1981. Une unité géographique plus petite « Cap d'Agde » est réservée aux vins produits sur les communes de Marseillan et Agde.

Les vins tranquilles produits sur le territoire de l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » sont déclinés en trois couleurs : blancs, rosés et rouges.

Il existe une vraie tradition de vins blancs secs dans cette région et l'indication géographique protégée « Côtes de Thau » est une des rares où la proportion de vins blancs est majoritaire par rapports aux vins rouges.

Si le cépage historique demeure le terret B, on retrouve également des cépages de différentes régions françaises, à fort potentiel aromatique et qualitatif, tels que les chardonnays, sauvignons et viogniers parmi les plus importants. Les vins produits ont des robes souvent claires, des attaques fraiches, des bonnes persistances aromatiques et parfois une touche de minéralité.

Cette forte implantation de cépages blancs a également été à l'origine d'une production de vins effervescents.

Les vins rosés sont aromatiques, long en bouche et présentent une fraicheur agréable. Leur couleur varie selon le mode de vinification dont ils sont issus. Ils bénéficient de toute la technologie et le savoir-faire des vignerons.

En matière de vins rouges, les vignerons ont depuis longtemps associés les cépages locaux que sont le grenache N, le carignan N, le cinsault N, la syrah N à des cépages de plusieurs origines comme le merlot N, le cabernet sauvignon N, le cabernet franc N, ou le pinot noir N.

Les vignerons ont favorisé l'implantation des cépages issus du sud-ouest sur les sols les plus profonds et gardant de la fraicheur. Les sols plus sensibles à la sécheresse sont réservés aux cépages méditerranéens. Les vins rouges peuvent être riches, puissants et chaleureux quand ils sont issus de sols caillouteux et pauvres. Au contraire, on trouve des vins légers, fruités et frais sur les sols plus riches.

Le mode de conduite du vignoble est parfaitement adapté au territoire. La taille y est courte sur des sols pauvres et plus longue sur des sols plus riches où un rendement plus important est recherché.

Une vingtaine de producteurs déclare en moyenne 50 000 hl dont près de 75 % en vins blancs, les vins rouges et rosés se répartissant le solde à part égale.

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

Terre de tradition ancienne, le vignoble des Côtes de Thau s'est depuis longtemps singularisé par sa production viticole orientée vers les vins blancs.

Les vignerons ont fait évoluer cette production vers des vins frais et aromatiques, bénéficiant de toutes les technologies modernes d'extraction douce et de maîtrise des températures.

Les vins IGP « Côtes de Thau », reflet d'un climat très particulier, par leur fraicheur caractéristique s'expriment ainsi particulièrement bien avec la production locale de fruits de mer.

Les vignerons ont su ensuite s'adapter à la demande des marchés hors bassin de Thau en développant une production significative de vins rouges et rosés.

Ils s'attachent également à préserver par des techniques appropriées la biodiversité très importante de leur territoire. Ils participent au programme « bassin de Thau » établi par les autorités de l'Etat, du Conseil Général avec le soutien de la Commission européenne. L'étang de Thau est un milieu complexe et attirant. A ce titre, il constitue un support privilégié à une véritable éducation relative à l'environnement. Les viticulteurs s'adaptent à cette thématique en développant des pratiques respectueuses de la biodiversité qui les entoure.

L'étang constitue un pôle d'attraction touristique important : baignade, sports nautiques, pêche, promenades de découverte, visite des installations conchylicoles et le Cap d'Agde qui reçoit chaque année plusieurs centaines de milliers de touristes sont des éléments majeurs de notoriété pour les vins des Côtes de Thau

L'avenir de la viticulture est étroitement lié à cette thématique. Les vignerons existent grâce au très fort lien avec le bassin de Thau et la protection de ce milieu naturel privilégié est la base qui permet à l'indication géographique protégée de se développer et d'asseoir sa réputation dans ce milieu riche et complexe.

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

A- Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

B- 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, 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 sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est Qualité-France SAS - Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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 auto-contrôles 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.