Ref. Ares(2011)1389436 - 20/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« ILE DE BEAUTE »

homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Ile de Beauté », initialement reconnue « Vin de Pays de l'Ile de Beauté », par le décret du 25 janvier 1982 les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ile de Beauté » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 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

La part des vins rosés est croissante et représente environ 50% de la production. Les palettes aromatiques et la déclinaison des nuances « rosé » sont variées, avec néanmoins une tendance aux arômes marqués et, pour la couleur, à la pâleur.

Les vins rouges (le tiers de la production) sont issus principalement des cépages locaux nielluccio N et sciaccarello N, associés principalement aux cépages suivants : merlot N, cabernet-sauvignon N, grenache N, pinot noir N et syrah N. Leur robe est généralement assez soutenue. Leur nez allie notes fruitées et nuances de réglisse et de cuir ; au palais, ils se montrent soyeux et longs.

Les vins blancs sont notoirement issus du cépage vermentino B qui leur confère souvent des notes florales. D'autres cépages utilisés impriment leur empreinte, tel le chardonnay B, apportant des notes plus fruitées, voire miellées ou le chenin blanc, plus ferme et franc.

4 – Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ile de Beauté » sont réalisées dans les départements de Haute-Corse et Corse-du-Sud.

5 – Encépagement

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

> aléatico N, barbaroux Rs, biancu gentile B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carcajolo N, carcajolo blanc B, carignan blanc B; carignan N, chardonnay B, chenin B, cinsaut N, codivarta B, genovèse B, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, marsanne B, merlot N, morrastel N, mourvèdre N, muresconu N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains rouges Rg, muscat d'Alexandrie B, nielluccio N, pagadebiti B, Pinot gris G, pinot N, riminèse B, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, syrah N, tempranillo N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ile de Beauté » 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 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 « Ile de Beauté » est constituée de l'ensemble des communes des départements de Haute-Corse et de Corse-du-Sud.

Cependant une part prépondérante de la production est issue de la zone de production qui s'étend de Bastia jusqu'à Solenzara, sur toute la façade maritime orientale qui constitue le plus vaste secteur viticole de l'île.

Le vignoble est avant tout un vignoble littoral, le pourtour de l'île est presque partout planté en vigne. Cette organisation maritime de la production confère une forte unité à la viticulture corse.

Deuxième grand trait paysager : il s'agit d'un vignoble où dominent les plaines et plus généralement les espaces faiblement inclinés même si les plantations en coteaux et en terrasses ne sont pas rares.

On distingue 4 types de sols complantés de vignes : granit arénisé, schistes, argilo-calcaire et terres d'alluvions. La perméabilité du sol, capitale sur le continent afin d'éviter la rétention d'eau, n'a pas la même importance sur le territoire corse qui bénéficie d'un climat plus sec. Au contraire, il est souhaitable que le peu d'humidité demeure.

Le climat s'intègre dans la marge littorale du climat méditerranéen avec des sommes de températures élevées et une pluviométrie modérée (moyenne pluviométrique de 600 à 700 mm d'eau/an).

Les risques de gelées tardives existent mais elles sont limitées à quelques secteurs limités de cuvettes ou de bas de pentes.

La sécheresse estivale provoque un stress hydrique modéré, permettant un enrichissement des baies en sucres sur les sols disposant de suffisamment de réserves en eau utilisables par la vigne.

Les vents ont également une importance déterminante dans les nuances régionales du climat corse. Les vents « locaux » correspondant aux brises de mer et de terre ou aux brises de montagnes et de vallées (vents thermiques à effet venturi plus ou moins prononcé) vont donner leur identité à certains des secteurs viticoles de l'île. Les vents « régionaux » ne sont pas moins importants dans la caractérisation du climat corse et son incidence sur le développement viticole: la *Tramontana*, grand vent du nord, le *Maestrale*, vent de composantes nord-ouest, le *Libecciu*, vent du sud-ouest, le *Sirocco*, direction sud-est, et le *Grégale*, grand vent pluvieux de la façade orientale, orientation nord-est.

Cet ensemble constitue un milieu particulièrement propice au développement de la vigne.

7.2 –Spécificité du produit

L'histoire de la vigne est liée à celle de la Méditerranée. La Corse, pour des raisons géographiques et agronomiques y est intimement associée. Les débuts de la viticulture corse sont attribués aux Grecs, la Corse entrant dans la civilisation du vin dès le VI^{ème} siècle avant JC. Ainsi, en l'an 600 avant JC, les Phocéens construisent sur la rive orientale de la Corse le comptoir d'Alalia. L'implantation d'Alalia, comme dans les autres comptoirs en Gaule comprend l'arrivée de la vigne comme culture coloniale au même titre que l'olivier.

Pendant toute la période de la Pax Romana, la viticulture profite du savoir agronomique des romains, concernant les modes de conduite et la manière de faire le vin. On constate une consommation grandissante qui touche toutes les classes, des esclaves aux classes nobles en passant par les valets de ferme, les domestiques.

Après la chute de l'Empire Romain, des invasions successives touchent la Corse jusqu'au XI^{ème} siècle. La Corse est administrée par Pise jusqu'en 1285, le rôle de l'Eglise romane donnera un coup de pouce à la viticulture et aidera à en refaire une source de commerce. La période gênoise qui suivra un siècle plus tard ne fit que renforcer les échanges avec l'Italie.

La deuxième moitié du XX^{ème} siècle est marquée par l'arrivée de quelques 17.000 rapatriés d'Afrique du Nord. Celle-ci, conjuguée à des moyens financiers et à une législation favorable, va insuffler une impulsion réelle à « la nouvelle viticulture ». Les producteurs arrivent avec des techniques viticoles et œnologiques de masse, ils créent des vignobles mécanisés pour produire ce dont ils ont l'expérience : un vin médecin pour le continent. L'exploitation de la plantation commence en 1960, s'accélère de 1964 à 1969 et atteint son sommet en 1976. Il s'ensuivra dans les années 1980, une série d'arrachage sans précédent.

Depuis, la communauté vigneronne a su reconstruire de nouvelles bases, reconquérir le territoire viticole qualitatif et investir dans l'amélioration de la qualité de production par le biais de la sélection

des cépages locaux, de l'expérimentation viticole et œnologique, de la restructuration du vignoble, donnant ainsi des bases saines pour aborder l'avenir.

C'est en janvier 1982 que le vin de pays de l'Ile de Beauté est reconnu par décret.

En 2008, les vins revendiqués sous l'indication géographique protégée « Ile de Beauté » représentent 60% de la production viticole corse. Issus de 3150 ha de vignes, les 190 000 hl concernés sont produits par 5 caves coopératives, une SICA et 36 caves particulières.

Les vins rosés, en croissance et qui représentent environ 50% de la production, s'expriment au travers d'une palette d'arômes et de couleurs variés avec néanmoins une tendance à la pâleur et aux arômes marqués.

Les vins rouges représentent environ 33% de la production. Ils sont issus principalement des cépages nielluccio N et sciaccarello N associés principalement au merlot N, cabernet-sauvignon N, grenache N, au pinot noir N et à la syrah N. Ils présentent généralement une robe assez soutenue ; leur nez allie note fruitée et nuances de réglisse et de cuir, leur palais se montre soyeux et long.

Les vins blancs sont notoirement issus du cépage vermentino B qui confère généralement des notes florales. Ils sont également marqués par des cépages tels le chardonnay B, plus fruité, miellé, le chenin blanc plus ferme et franc.

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

La Corse est une montagne plongée au cœur de la méditerranée, une île baignée de soleil où le climat, le relief, les sols et l'histoire de la communauté vigneronne se conjuguent pour former un terroir à nul autre pareil.

La Corse donne à la vigne et à ses vins toute la force et la spécificité de son identité insulaire, les savoir-faire d'assemblage tout comme de vinifications séparées mettant en avant tel ou tel cépage, confèrent à ces vins une identité insulaire indéniable et reconnue. Cette identité est renforcée par le maintien d'un encépagement laissant une place prépondérante aux cépages insulaires historiques. Les vins ont en effet une identité spécifique renforcée par des cépages autochtones comme le sciaccarello N, le nielluccio N et le vermentino B.

La vigne constitue l'une des plus permanentes expressions de l'identité insulaire. Elle le doit bien évidemment aux efforts des vignerons mais également à la conjugaison des facteurs naturels :

- à ses sols : la diversité géologique a crée les bases de la diversité des aptitudes et donc des productions, la pauvreté des sols (granit, schistes) étant favorable à la culture qualitative de la vigne.

- à sa topographie qui a permis la mise en culture sur des terrasses taillées, remblayées et murées à mains d'hommes, pendant de longs siècles, et la création de véritables paysages viticoles.

- à son climat : l'influence maritime limite les effets des trop fortes chaleurs estivales et tempère les rigueurs de l'hiver, les sommes de températures sont propices à une croissance optimale du raisin, les précipitations modérées sont généralement suffisantes pour une viticulture de qualité, les régimes venteux ont également un rôle majeur pour l'expression d'une viticulture de qualité, ils protègent en partie la vigne des maladies cryptogamiques, en particulier au printemps et, en été la brise de mer maintient une certaine humidité nécessaire à un bon fonctionnement de la photosynthèse lors des fortes chaleurs.

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

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 : 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 (dont 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 compétente désignée est l'**Institut National de l'Origine et de la Qualité** (INAO).
12 rue Rol Tanguy - TSA 30003 - 93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00 - Fax : (33) (0)1.73.30.38.04 - Courriel : 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.