Ref. Ares(2011)1389432 - 20/12/2011

**CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

« **Coteaux d'Ensérune** »

**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 «Coteaux d'Ensérune», initialement reconnue vin de pays des Coteaux d'Ensérune 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 «Coteaux d'Ensérune» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

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

### 3 – Description des produits

#### 3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux d'Ensérune» est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, 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 « Coteaux d'Ensérune» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.

#### 3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins blancs des Coteaux d'Ensérune sont caractérisés par une gamme aromatique de fruits mûrs à chaire blanche et d'agrumes. Ces notes aromatiques sont le plus souvent accompagnées par une légère fraicheur qui apporte un remarquable équilibre aux vins.

Les vins rosés s'expriment en général par un fruité marqué et une bonne longueur en bouche.

Les vins rouges sont quant à eux marqués par une couleur intense rouge franc avec des tannins structurés. Ces vins rouges révèlent des arômes de fruits rouges et d'épices.

## 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 « Coteaux d'Ensérune» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Béziers (sections AI, AH, AK, AL, AM, AV, AW, AX, AY, AZ, BC, BM, BN, BT, BV, partie de la section BD, lieudit Lirou, rive gauche), Capestang, Cazedarnes, Cazouls-lès-Béziers (à l'exception de la partie des sections C4 et D2 située sur la rive gauche de l'Orb), Colombiers, Lespignan, Maraussan, Maureilhan, Montady, Montels, Nissan-lez-Ensérune, Poilhes, Puisserguier, Thézan-lès-Béziers (partie des sections E3 et D3 située sur la rive droite de l'Orb), Vendres (section BR),

### 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 « Coteaux d'Ensérune » est constituée par les arrondissements limitrophes à celui de la zone géographique :

Département de l'Hérault :

- Arrondissement de Béziers : Cantons d'Agde, Bédarieux, Béziers 2e Canton, Capestang (communes de Creissan, Quarante), Florensac, Montagnac, Murviel-lès-Béziers (communes de Autignac, Cabrerolles, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Laurens, Murviel-lès-Béziers, Pailhès, Puimisson, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Nazaire-de-Ladarez), Olargues, Olonzac, Pézenas, Roujan, Saint-Chinian (communes de Agel, Aigues-Vives, Assignan, Babeau-Bouldoux, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Cruzy, Montouliers, Pierrerue, Prades-sur-Vernazobre, Saint-Chinian, Villespassans), Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Pons-de-Thomières, La Salvetat-sur-Agout, Servian, Béziers 3e Canton (communes de Lignan-sur-Orb, Corneilhan), Béziers 4e Canton (communes de Sauvian, Sérignan, Valras-Plage)

- Arrondissements de Montpellier

Département de l'Aude : Arrondissements de Carcassonne, Narbonne

Département de l'Aveyron : Arrondissement de Millau

Département du Tarn : Arrondissement de Castres.

## 5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux d'Ensérune » 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 bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux d'Ensérune » 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 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et 10 hectolitres par hectare pour les vins rosés et blancs au-delà de ces rendements maximum de production.

## 7 - Lien avec la zone géographique

### 7.1 - Spécificité de la zone géographique

La zone de production de l'IGP « Coteaux d'Ensérune » occupe la partie de la plaine languedocienne située entre Béziers, dans le département de l'Hérault, et le département de l'Aude : elle touche vers le nord aux premiers contreforts de la Montagne Noire et s'étend vers le sud sur des plateaux calcaires et des collines molassiques (appelées localement puechs et souvent surmontées par un bosquet de pins). Autour de ces reliefs, l'érosion a créé des banquettes et des versants en pente douce où l'exposition et l'alimentation en eau sont naturellement favorables à la culture de la vigne.

La dénomination « Coteaux d'Ensérune » marque la volonté des producteurs de cette zone de distinguer depuis 1980 une partie de leurs vins en se référant à la colline d'Ensérune, dont le sommet porte les vestiges d'un site archéologique et fut occupé par un oppidum romain.

Au pied de cette colline coule le canal du Midi, ouvrage exceptionnel classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, qui relie la mer Méditerranée à l'océan Atlantique en traversant l'aire géographique de l'IGP.

Les sols calcaires et argilo-calcaires recouvrent la quasi-totalité de la zone : toutefois leur texture et leur profondeur est très variable. De cette diversité de situations pédologiques naît un potentiel d'adaptation pour une large gamme de cépages.

L'aire de production de l'IGP « Coteaux d'Ensérune » bénéficie d'un climat méditerranéen marqué : il est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, avec deux périodes pluvieuses en automne et au printemps. Les températures sont suffisantes pendant toute la période végétative de la vigne pour garantir une bonne maturation des raisins. La pluviométrie relevée sur la zone atteint en moyenne 500 mm à 600 mm dont moins de 100 mm pour la période de juin à août.

### 7.2 - Spécificité du produit

Région de tradition viticole depuis l'époque romaine, le Bas-Languedoc et plus particulièrement l'Hérault s'impose au milieu du XIXème siècle, avec le développement du chemin de fer, comme un territoire presque exclusivement consacré à la viticulture. Cette ouverture vers l'extérieur permet une expansion de la viticulture avec des développements technologiques et économiques importants.

A partir de la période 1950-1960, un effort continu de reconversion du vignoble est entrepris pour l'adapter à l'évolution des modes de consommation : des cépages ayant fait la réputation des régions traditionnelles pour les appellations d'origine contrôlées sont introduits dans les zones les plus aptes à leur culture.

Dés 1901, les vignerons attachés à leur produit ont été les précurseurs d'une démarche collective en créant à Maraussan la première cave coopérative dans le Midi viticole. La production de vins de pays à partir de la fin des années 1960 a été soutenue par le même esprit. La fusion en 1995 de 7 caves coopératives déjà engagées dans la production de vins de pays conduit au regroupement des moyens et du savoir-faire pour la production de l'IGP.

L'IGP « Coteaux d'Ensérune » est obtenue à partir de cépages à raisins noirs (80% des surfaces dont la moitié en Merlot, Syrah et Cabernet-Sauvignon) ou à raisins blancs (20% des surfaces où dominent le Chardonnay, le Sauvignon et le Viognier).

Les cépages sont vinifiés séparément. La production se décline en 2 types de vins :

- les vins issus de l'assemblage de cépages traditionnels de la région tels que grenache, carignan, cinsault, mourvèdre,
- les vins dits « de cépage » obtenus à partir d'un seul cépage, voire de plusieurs, choisis parmi des cépages réputés tels que : merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay, sauvignon mais aussi moins connus et très appréciés tels que marselan en rouge ou marsanne en blanc.

Les vins de cépage constituent un potentiel important de renouveau et de diversification de la production pour toute la zone.

Pour les vins blancs et rosés, le fruit et la fraîcheur sont les traits les plus recherchés dans le profil organoleptique.

Les vins rouges, sont quant à eux marqués par une couleur intense rouge franc avec des tannins structurés. Ces vins rouges révèlent des arômes marqués sur les fruits rouges et les épices

Les vins revendiqués se partagent de manière équilibrée entre rouge, rosé et blanc.

Chaque année, un volume de 25 000 hl est vendu sous l'IGP « Coteaux d'Ensérune » dont une proportion significative mise en bouteilles dans la zone de production est expédiée vers les pays de l'Europe du Nord.

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

Les conditions locales décrites ci-dessus dans lesquelles les vins à IGP « Coteaux d'Ensérune » sont produits se traduisent par certaines qualités spécifiques des produits.

L'implantation des cépages, raisonnée à partir de la connaissance fine des données pédologiques et climatiques enregistrées dans une base de données mise à jour année après année grâce aux observations de terrain, contribue de manière décisive à la mise en valeur du potentiel viticole de la zone.

Un suivi de la maturation des raisins parcelle par parcelle est assuré chaque année pour déterminer la date optimale de récolte en fonction du produit final recherché, et notamment pour la production de vins blancs et rosés, en vue de préserver les arômes.

La réputation de cet espace vigneron est une réalité qui dépasse le département de l'Hérault. Les hommes, par leurs travaux de recherche historique ou par leur travail quotidien dans les différents vignobles qui entourent l'oppidum, ont suscité un engouement qui se traduit par une production revendiquée et contrôlée depuis de nombreuses années de quelques 25 000 hl.

Conscients de l'influence indéniable du milieu naturel sur la spécificité des vins de l'IGP « Coteaux d'Ensérune », les vignerons réunis au sein du syndicat de producteurs ont entamé une démarche collective en faveur de la préservation des habitats naturels pour des espèces d'oiseaux rares.

Appartenant à l'aire de production, Béziers, seconde ville du département de l'Hérault et centre traditionnel de l'économie viticole, s'emploie à promouvoir l'économie viticole grâce aux atouts touristiques de son arrondissement. En effet, cette ville attire de nombreux touristes présents dans les environs (plages, arrière-pays) pendant l'été grâce à des animations culturelles et festives, dont la plus connue est la féria de Béziers. En s'impliquant également dans l'organisation des activités festives locales, les vignerons contribuent à façonner l'image des vins des Coteaux d'Ensérune auprès des estivants. Ce lien entre le tourisme autour de l'agglomération et l'activité vigneronne est le pilier de la notoriété des vins des Coteaux d'Ensérune.

## 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

### 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, 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 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.