Ref. Ares(2011)1389380 - 20/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« HAUTE VALLEE DE L'ORB »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 8 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb », initialement reconnue vin de pays de la Haute Vallée de l'Orb, par le décret du 5 avril 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris, rouges, rosés, blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, vins de raisins surmûris.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Haute Vallée de l'Orb» présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5% vol.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins produits sont avant tout caractérisés par leur expression aromatique intense et leur fraîcheur.

Les vins rouges bénéficient généralement d'une couleur soutenue avec des notes fruitées et épicées ainsi que d'une structure tannique présente mais soyeuse.

Les vins rosés et blancs s'expriment en général avec un équilibre marqué par la fraîcheur qui met en exergue le caractère fruité ou floral de ces vins et leur apporte beaucoup de longueur en bouche.

Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent de la rondeur en bouche et développent des arômes complexes.

Les vins mousseux de qualité sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Ils présentent une bulle fine et élégante avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Haute Vallée de l'Orb » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault :
Bédarieux, Pézènes-les-Mines, Le Pradal, La Tour-sur-Orb, Camplong, Graissessac, Saint-Etienne-d'Estréchoux, Olargues, Colombières-sur-Orb, Mons, Prémian, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Julien, Saint-Gervais-sur-Mare, Les Aires, Hérépian, Lamalou-les-Bains, Le Poujol-sur-Orb, Taussac-la-Billière, Villemagne, Combes, Lunas, Le Bousquet-d'Orb, Dio-et-Valquières, Joncels, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Vincent-d'Olargues, Avène, Rosis, Carlencas-et-Levas, Vieussan, Roquebrun.

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 « Haute vallée de l'Orb » est constituée par les communes limitrophes de la zone géographique :
Ceilhes-et-Rocozels, Roqueredonde, Les Plans, Lodève, Lavalette, Octon, Brénas, Mérifons, Salasc, Valmascle, Montesquieu, Faugères, Fos, Roquessels, Cabrerolles, St-Nazaire-de-Ladarez, Causses-et-Veyran, Cessenon, Berlou, Ferrières-Puissarou, Riols, Fraïsse-sur-Agout, Cambon-et-Salvergues, Castanet-le-Haut, St-Géniès-de-Varansal.

5 – Encépagement

Les vins, vins mousseux de qualité et vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- variétés blanches : Bourboulenc B, Carignan blanc B, Chardonnay B, Chasan B, Clairette B, Grenache blanc B, Macabeu B, Marsanne B, Muscat à petits grains blancs B, Roussanne B, Sauvignon B, Terret blanc B, Vermentino B, Viognier B.

- variétés noires : Cabernet franc N, Cabernet Sauvignon N, Carignan N, Cinsault N, Cot N, Grenache N, Marselan N, Merlot N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscat à petits grains rouges Rg, Petit verdot N, Pinot noir N, Syrah N, Tempranillo N, Terret noir N.

- variétés grises : Grenache gris G, Terret gris G.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 65 hectolitres pour les vins rouges et de 70 hectolitres pour les vins rosés et blancs.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 30 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 10 hectolitres par hectare au-delà de ces rendements maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

8 – Lien avec la zone géographique

8-1 Spécificité de la zone

La zone géographique de cette indication géographique située dans le département de l'Hérault au sud de la France, est naturellement bien définie par les montagnes qui l'entourent :

- L'Espinouse et le Caroux (1065 m d'altitude) au nord,

- les Avants-Monts (753 m d'altitude) au sud,

- les Monts d'Orb et l'Escandorgue d'est en ouest.

Cette région correspond à l'extrême ouest des Cévennes, elle est prolongée par la Montagne Noire à l'ouest. Trois vallées suivant les failles principales, l'Orb, la Mare et le Jaur, incisent les montagnes et soulignent le contact brutal des reliefs. La Haute Vallée de l'Orb est marquée par de nombreux substrats. Elle se situe sur la zone de fractures géologiques des Cévennes au sud du Massif Central.

Les sols présentent une diversité tant au niveau de leur composition chimique qu'au niveau de leur texture. Ainsi sur la zone de production ont été identifiées 7 unités pédo-paysagères sur lesquelles le comportement de la vigne se révèle homogène, au regard des pentes, des profondeurs et de la pierrosité (plateaux sur formations volcaniques, collines sur substrats métamorphiques, versants sur grès et marnes, Ruffes du Lodévois, plateaux et collines calcaires, plaines colluviales récentes, grès acides).

En ce qui concerne le climat, la Haute Vallée de l'Orb se définit par un mésoclimat méditerranéen atténué. La majeure partie de la zone viticole se caractérise par :

- des niveaux d'humidité différents qui reçoivent entre 800 et 1200 mm d'eau par an,

- des vignes se situant dans une zone « fraîche à froide » recevant moins de 1350 °C de températures actives durant la période végétative de la vigne.

Il n'existe pas de contraintes hydriques précoces. Elles sont modérées durant la maturité.

Enfin, cette zone de production est considérée comme une zone à nuits fraîches ou fraîches à tempérées, condition favorable au bon développement de la vigne.

8-2 Spécificité du produit

Dès l'antiquité, la vigne fut introduite dans la région et au moyen âge, les moines des abbayes de Joncels et Villemagne, communes de l'Indication géographique Protégée, surent développer la culture de la vigne sur les coteaux de la Haute vallée de l'Orb.

L'agriculture des Hauts cantons restera toutefois diversifiée sur une agriculture vivrière basée sur l'élevage, un peu de céréales, la châtaigne et la vigne.

C'est au XIXème siècle avec le développement de l'activité minière que l'on verra de nombreux mineurs cultiver de petites parcelles de vigne, contribuant ainsi au développement de la viticulture locale.

Plus récemment, des producteurs soucieux de répondre à la demande des nouveaux consommateurs ont développé la production de vins de grande expression aromatique.

Les conditions de production rigoureuse (11,5% minimum et des rendements de 65hl/ha pour les rouges et de 70hl/ha pour les blancs et rosés) garantissent une qualité et une typicité affirmée des vins.

Le décret du 5 avril 1982 a reconnu le vin de pays de la Haute vallée de l'Orb. Ce sont actuellement une dizaine de producteurs qui produisent 5000 hectolitres de vins rouges, rosés et blancs, dont la majorité est mise en bouteille dans l'aire de production.

Comparativement aux vins produits dans des situations plus méridionales et de moindre altitude, les dégustations révèlent des produits caractérisés par une puissance aromatique plus importante de différents types, fruités et floraux pour les vins blancs, fruités et épicés pour les vins rouges et rosés. L'acidité est également plus soutenue, renforçant la fraîcheur des vins blancs, et apportant une touche de vivacité sur les vins rouges et rosés. Pour les vins rouges, les couleurs sont plus soutenues avec une structure tannique soyeuse.

8-3 Lien causal entre les spécificités de l'aire et du produit

D'une façon générale, les conditions naturelles de la Haute Vallée de l'Orb offrent la possibilité de conduire la vigne vers une maturité suffisante et un bon état sanitaire des raisins. Cette zone géographique donne aux vins toute leur spécificité.

La diversité des sols assure une bonne alimentation en eau du vignoble tout au long de son cycle végétatif. De même, la relative hétérogénéité des microclimats due à une situation géographique particulière de moyenne montagne, avec sa diversité de pentes, d'expositions et d'altitudes, permet d'optimiser l'implantation de chaque cépage en fonction de la situation parcellaire.

Ainsi dans la restructuration récente du vignoble, les choix se sont portés préférentiellement sur les variétés d'origine septentrionale ou océanique : Chardonnay B, Viognier B, Sauvignon B, Syrah N, Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Merlot N, Pinot N, les cépages plus traditionnellement méditerranéens (Clairette B, Muscat à petits grains B, Grenache B et N, Cinsault N, Carignan N, Mourvèdre N…) n'étant pour autant pas délaissés mais réservés aux situations les plus chaudes (altitude, pente, exposition). Aussi en matière de systèmes de conduite de la vigne, la probabilité de maturations difficiles dans certaines situations a exigé de définir des objectifs de rendements appropriés, résultat de modes de conduite adaptés aux potentialités du climat et du sol.

Pour toutes les combinaisons existantes, il y a toujours corrélation entre le climat de type méditerranéen présentant des amplitudes thermiques diurnes/nocturnes notables, et la qualité intrinsèque des raisins à maturité. Les acides organiques, les composés polyphénoliques et les précurseurs d'arômes sont moins dégradés que dans des situations où règnent de fortes températures estivales, de jour comme de nuit. Les vins qui en sont issus peuvent ainsi présenter de belles structures équilibrées donnant une impression de légèreté.

Vendus essentiellement en vente directe, les vins de la Haute vallée de l'Orb occupent une place privilégiée dans le développement économique des hauts cantons, notamment au travers de l'oenotourisme qui conduit les touristes, chaque année plus nombreux, à rencontrer les vignerons dans leur caveau et participer aux fêtes vigneronnes.

9 – 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

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la règlementation 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 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.