Ref. Ares(2011)1388838 - 20/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« COTES CATALANES »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'Indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes », initialement reconnue vin de pays des Côtes Catalanes 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 Catalanes » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » peut être complétée par les mentions « primeur », « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » peut être complétée par la mention « rancio » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges

L'indication géographique protégée « Côtes Catalanes» peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Pyrénées-Orientales » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 - Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » 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.

La mention « rancio » est réservée aux vins tranquilles qui, en fonction des conditions d'élevage, ont acquis le « goût de rancio ».

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5%.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » suivie de la mention « rancio » présentent les caractéristiques suivantes :

TAV acquis minimum	Anhydride sulfureux total (en mg/litre)	Acidité volatile (H2SO4)	sucres fermentescibles (glucose + fructose) maximum (en g/l)
14 %	Normes communautaires	Pour les vins blancs, teneur fixée à titre dérogatoire par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.	12 g/l

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins rouges peuvent présenter des robes plus ou moins soutenues en fonction du profil recherché. Tant sur le plan olfactif que gustatif, ils expriment leur caractère méditerranéen avec puissance et élégance, souvent accompagné par une certaine fraîcheur et des notes épicées de fruits rouges et de garrigue. La structure varie en fonction de la maturité et des profils d'élaboration.

Les vins rosés peuvent présenter une palette de couleur étendue allant du gris le plus clair au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés. En fonction des techniques de vinification, les vins rosés peuvent être très aromatiques, légers et souples ou, lorsqu'ils sont issus de coteaux à faibles rendements, présenter une structure affirmée en faisant un agréable compagnon de table

Les vins blancs peuvent présenter des robes allant du jaune vert le plus pâle jusqu'au jaune d'or.

Leur implantation en altitude ou en plaine détermine leur minéralité, leur gras et leur puissance aromatique. Ils combinent en général fraîcheur et minéralité pour des vins conjuguant matière et longueur.

Les vins de type « rancio » présentent une couleur ambrée foncée, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres, reflet d'un élevage long en situation oxydative. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec (Trigonella foenum-graecum).

4 - Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 – Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins destinés à produire des vins à indication géographique protégée « Côtes Catalanes » sont réalisées dans le département des Pyrénées-Orientales.

La récolte des raisins, des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée du nom de l'unité géographique « Pyrénées orientales » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées orientales :

Alénya, Amélie-les-Bains-Palalda, Angoustrine-Villeneuve-des-Escaldes, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Arles-sur-Tech, Ayguatébia-Talau, Bages, Baho, Baillestavy, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bolquère, Bompas, Boule-d'Amont, Bouleternère, Bourg-Madame, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Calmeilles, Camélas, Campôme, Campoussy, Canaveilles, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Casefabre, Cases-de-Pène, Cassagnes, Casteil, Castelnou, Catllar, Caudiès-de-Conflent, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Claira, Clara, Codalet, Conat, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-Conflent,,Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Corsavy, Coustouges, Dorres, Égat, Elne, Enveitg, Err, Escaro, Espira-de-Conflent, Espira-de-l'Agly, Estagel, Estavar, Estoher, Eus, Eyne, Felluns, Fenouillet, Fillols, Finestret, Font-Romeu-Odeillo-Via,

Fontpédrouse, Fontrabiouse, Formiguères, Fosse, Fourques, Fuilla, Glorianes, Ille-sur-Têt, Joch, Jujols, L'Albère, La Bastide, La Cabanasse, La Llagonne, Lamanère, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-Carol, Latour-de-France, Le Barcarès, Le Boulou, Le Perthus, Le Soler, Le Tech, Le Vivier, Les Angles, Les Cluses, Lesquerde, Llauro, Llo, Llupia, Los Masos, Mantet, Marquixanes, Matemale, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Molitg-les-Bains, Mont-Louis, Montalba-le-Château, Montauriol, Montbolo, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montferrer, Montner, Mosset, Nahuja, Néfiach, Nohèdes, Nyer, Olette, Oms, Opoul-Périllos, Oreilla, Ortaffa, Osséja, Palau-de-Cerdagne, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-de-Conflent, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planès, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Porta, Porté-Puymorens, Prades, Prats-de-Mollo-la-Preste, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Prunet-et-Belpuig, Puyvalador, Py, Rabouillet, Railleu, Rasiguères, Réal, Reynès, Ria-Sirach, Rigarda, Rivesaltes, Rodès, Sahorre, Saillagouse, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Marsal, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saint-Pierre-dels-Forcats, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Sainte-Léocadie, Sainte-Marie, Saleilles, Salses-le-Château, Sansa, Sauto, Serdinya, Serralongue, Sorède, Souanyas, Sournia, Taillet, Tarerach, Targassonne, Taulis, Taurinya, Tautavel, Terrats, Théza, Thuès-Entre-Valls, Thuir, Tordères, Torreilles, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Ur, Urbanya, Valcebollère, Valmanya, Vernet-les-Bains, Villefranche-de-Conflent, Villelongue-de-la-Salanque, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vira, Vivès

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 Catalanes » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique :

Aude : Limoux et Narbonne

Ariège : Foix

5 - Encépagement

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

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon N, Arinarnoa N, Arvine B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Counoise N, Egiodola N, Fer N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Listan B, Lledoner pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscadelle B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains roses Rs, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Parellada B, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Piquepoul gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Poulsard N, Raffiat de Moncade B, Ribol N, Riesling B, Rivairenc N, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Savagnin rose Rs, Sciaccarello N, Semillon B, Sylvaner B, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N, Terret blanc B, Terret gris G, Terret noir N, Tourbat B, Ugni blanc B, Verdelho B, Vermentino B, Villard blanc B, Villard noir N, Viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » suivi de la mention « rancio » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : Carignan B, Carignan N,

Cinsaut N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Macabeu B, Tourbat B, Mourvèdre N, Muscat à petits grains B, Muscat d'Alexandrie B.

6 – Récolte

Les raisins destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » suivi de la mention « rancio » doivent présenter une richesse en sucre minimum de 238 g/l.

7 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » 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 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

8 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention " rancio ") bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes », quand ils font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont élevés au minimum jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio » font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 31 août de la 5ème année qui suit celle de la récolte.

Toutefois, dans le cas d'utilisation d'un seul contenant, il ne peut être soutiré chaque année, à partir de 5 ans d'élevage, en une seule fois, qu'une quantité inférieure ou égale au cinquième de son contenu au moment du tirage.

Il ne peut être rajouté plus de vin que ce qui a été soutiré.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio » en rouge et blanc peuvent, après élevage, être assemblés.

9 – Circulation des produits et mise en marché à destination du consommateur

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention " rancio ") bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes », quand ils subissent un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de la cinquième année qui suit la récolte.

Dans le cas d'utilisation d'un récipient contenant plusieurs récoltes, la commercialisation des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio »ne peut concerner qu'un cinquième du volume de vin et ne peut intervenir que 6 mois après le dernier ajout de vin.

10 – Lien avec la zone géographique

10.1 – Spécificité de la zone géographique

Le vignoble se situe au sein d'un vaste amphithéâtre ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs qui sont :

à l'ouest le massif du Canigou (Pic du Canigou – 2780 mètres)

au sud le massif des Albères (Roc de France – 1450 mètres)

au nord le massif des Corbières (Mont Tauch – 878 mètres)

C'est dans ce paysage de coteaux aux pentes parfois prononcées, de vallées et terrasses d'épandage, que s'étend en quasi-monoculture le vignoble de l'Indication Géographique Protégée « Côtes Catalanes ».

Le vignoble est traversé d'ouest en est par trois fleuves au trajet court et de rivières souvent asséchées qui ont, au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour constituer de nombreuses terrasses.

Toutes les ères géologiques sont représentées et donnent naissance à des sols variés qui sont issus de formations sur roche-mère, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les sols retenus pour la culture de la vigne ont pour caractéristiques communes d'être peu épais, très secs, pauvres en matières organiques et toujours très caillouteux et bien drainés.

Afin de répondre à une diversification de la production, certains sols de plaine, plus riches et faciles à travailler, ont été plantés en vignes avec des cépages nouveaux pour la région.

Limité à l'ouest par la courbe de niveau des 300 mètres ou par l'isotherme des 13°C, ce vignoble bénéficie d'un ensoleillement supérieur à 2500 heures/an et d'une pluviométrie comprise entre 500 et 650 millimètres, à caractère souvent orageux et répartie principalement au printemps et à l'automne.

Au climat méditerranéen strict, il convient d'ajouter l'effet modérateur de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne. Mais le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « Tramontane », vent de nord-ouest très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.

10.2 – Spécificité du produit

Le Roussillon s'est ouvert à la culture de la vigne en même temps qu'à la civilisation méditerranéenne.

Sous ce climat chaud et venté, il s'est élaboré dés le début de notre ère des vins particuliers issus de raisins naturellement très sucrés.

Peu à peu la production s'est orientée vers les vins doux naturels, richesse du Roussillon. De cet usage, les viticulteurs ont appris la notion d'élevage en milieu oxydatif, savoir-faire unique et spécifique.

Si, traditionnellement, la production est orientée vers la production les vins doux naturels, des vins tranquilles ont toujours été produits dans le Roussillon. Jusqu'au XIXème siècle, la consommation est plutôt locale. Mais grâce à des degrés naturellement élevés induisant une bonne résistance au transport, la commercialisation s'est développée hors du Roussillon et a permis aux producteurs de prendre conscience de la qualité et de la spécificité des vins tranquilles du département.

La pratique des élevages en milieu oxydatif a conduit à la production de vins « rancio » qui sont un formidable révélateur de la culture Catalane. Au milieu du 18ème siècle, Saint Simon désigne le

« rancio » comme un vin d'Espagne ayant vieilli et à la fin du 19èmè siècle, Paul Oliver, reprenant les vins de l'ancienne œuvre du vin de messe de l'abbé Rous à Banyuls, présente fièrement un « rancio doux » dans sa gamme de produit.

Fort de cette diversité et de cette identité forte, le vin de pays Côtes Catalanes a été reconnu par le décret du 16 novembre 1981 et son aire géographique a été modifiée le 1er septembre 2003 avec le regroupement des IGP Coteaux de Fenouillèdes, des Vals d'Agly et des Côtes Catalanes, fruit d'une volonté des vignerons d'unir leur force pour la production d'un vin à forte identité Catalane.

La production est d'environ 150 000 hl déclinée en vins rouges (55%), rosés (30%), blancs (15%) à laquelle s'ajoute une production traditionnelle, spécifique et confidentielle de vin « rancio », vin ayant subi un élevage oxydatif et présentant des caractères très caractéristiques de rancio.

Les vins rouges associent le plus souvent des cépages traditionnels méditerranéens (Carignan N, Grenache, Syrah N) ; En plaine, on trouve également des cépages du sud-ouest comme le Merlot N ou le Cabernet-Sauvignon N. Ils allient puissance et élégance, le tout étant tempéré par une fraîcheur qui apporte un équilibre à ces vins solaires à degré naturellement élevé.

Les cépages blancs locaux (Grenache B, Grenache G, Macabeu B, Tourbat B, Muscats) côtoient des cépages implantés plus récemment comme le Chardonnay B, Marsanne B, Roussanne B ou Vermentino B…Leur implantation en altitude ou en plaine détermine leur minéralité, leur gras et leur puissance aromatique. Ils sont exubérants, tant en arôme qu'en personnalité. Ils combinent fraîcheur et minéralité pour des vins conjuguant matière et longueur.

Les vins rosés sont généralement de type aromatique avec une palette de couleur étendue. La production dans la plaine du Roussillon présente des vins très aromatiques, légers et souples. Quand ils sont issus de coteaux, leur couleur est plus soutenue et ils présentent une structure faisant d'eux un agréable compagnon de table.

Les vins « rancios » sont produits à partir des seuls cépages traditionnels du Roussillon et bénéficient d'un élevage minimum de 5 ans.

Le gout de « rancio » est celui qui caractérise certains vins après une longue période d'élevage, en général dans des foudres ou des vieux fûts. Que les vins soient blancs ou rouges au départ, ils finissent avec le temps à prendre cette même couleur ambré foncé, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec *(Trigonella foenum-graecum).*

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

Les vins secs en pays Catalan ont été longtemps recherchés pour leur couleur, leur concentration et leur degré alcoolique élevé qui permettaient aux négociants, par assemblage, de rééquilibrer d'autres produits insuffisants. Le climat chaud et sec et l'absence d'une géologie adaptée à la conception de cave enterrée n'ont pas permis la conservation de ces vins secs et incitaient autrefois les vignerons à commercialiser rapidement leur production. L'arrivée des technologies modernes depuis une quarantaine d'années et plus particulièrement la maîtrise du froid a permis de reconsidérer cette production qui apporte dorénavant une complémentarité significative aux autres productions viticoles du département.

Zone la plus chaude de France, l'ensemble des cépages arrivent ici chaque année à pleine maturité, ce qui contribue à définir une identité méditerranéenne forte de l'ensemble des vins produits.

Si l'Indication Géographique protégée « Côtes Catalanes » a acquis ses lettres de noblesse grâce aux cépages traditionnels que sont le Carignan N, les Grenaches B, G et N, le Macabeu B, des cépages non traditionnels à la Catalogne Nord (Cabernets, Merlot, Chardonnay pour les plus importants) se sont développés dans les zones les plus fertiles et parfois irrigables permettant la production d'un vin fruité et souple avec des rendements plus importants.

Dans un contexte viticole où la notion d'identité est primordiale, les vignerons du Roussillon ont la chance de pouvoir produire des vins à très forte notoriété culturelle que sont les vins « rancio », saveur viticole authentique Catalane pouvant s'enorgueillir d'une vieille tradition.

La possibilité d'élaborer des vins d'exception à forte identité ainsi que la fierté des vignerons d' appartenir au territoire catalan, terre de rugby, de vin et de traditions, passerelle entre la France et l'Espagne et dont la rudesse n'a d'égale que le caractère des hommes qui le travaillent, toutes les conditions sont réunies pour la production d'un vin de qualité.

Le territoire catalan voit se développer depuis de nombreuses années un tourisme diversifié, allant de la mer aux montagnes, qui permet de découvrir la richesse de ce département et l'IGP Cotes catalanes en est l'un des ambassadeurs.

11 – Lien avec la zone géographique

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.

Catégorie : opérateur vinificateur, vendant en vrac ou conditionnant

Déclaration d'aptitude pour les vins bénéficiant de la mention « rancio » à envoyer à l'Organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 août de la 3ème année qui suit celle de la récolte.

Déclaration d'intention de conditionnement à envoyer à l'Organisme de défense et de gestion avant tout conditionnement de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio ».

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 pour l'obtention de la mention « rancio »)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » complétée par la mention « rancio »	Examen analytique

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'institut National de l'Origine et de la Qualité.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

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.