Ref. Ares(2011)1393329 - 21/12/2011

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « CALVADOS » homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Calvados », initialement reconnue vin de pays du Calvados par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Calvados » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Grisy », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Calvados » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés, gris et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Calvados » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 8,5 %.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont marqués par des arômes fruités souvent présents même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisés.

Pour les vins blancs, rosés et gris, les méthodes de vinification permettent l'expression de notes fruitées et florales, tout en conservant une certaine finesse.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir des structures souples.

4 – Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » sont réalisées dans le département du Calvados.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » complétée du nom de l'unité géographique « Grisy » est réalisée sur le territoire de la commune suivante du département du Calvados : Vendeuvre

5 – Encépagement et Conduite du vignoble

5.1- Encépagement

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

- pour les vins rouges, rosés : abouriou N, auxerrois B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamaret N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay, N grolleau N, grolleau gris G, merlot N, meunier N, négrette N, pineau d'Aunis N, pinot noir N, pinot gris G, portugais bleu N, poulsard N.
- pour les vins blancs : auxerrois B, chardonnay B, chasselas B, chasselas rose Rs, chenin B, folle blanche B, gewurztraminer Rs, grolleau gris G, melon B, müller-Thurgau B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat cendré B, muscat Ottonel B, orbois B, pinot blanc B, pinot gris G, riesling B, sacy B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs.
- pour les vins gris : abouriou N, auxerrois B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, egiodola N, gamaret N, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay, N grolleau N, grolleau gris G, merlot N, meunier N, négrette N, pineau d'Aunis N, pinot noir N, pinot gris G, portugais bleu N, poulsard N.

5.2 - Mode de conduite

L'écartement entre les rangs doit être de 2 mètres maximum.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Calvados » complétée ou non par le nom de l'unité géographique « Grisy » visées au point 2 sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres pour les vins rouges, rosés, gris 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 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

Au nord-ouest de la France et au sein du département du Calvados se distingue par ses sols et son climat une zone de la moyenne vallée de la Dives, fleuve côtier traversant celui-ci du Sud au Nord.

Le vignoble s'y développe sur des sols argilo-calcaires superficiels, filtrants, et très pierreux, sur formations bathoniennes, en pente sud à sud-est, et à faible altitude (30 à 70m).

Il est sous l'influence climatique directe de la vallée de la Dives. Les précipitations y sont de l'ordre de 600 mm par an sur une moyenne trentenaire. Son microclimat est à tendance océanique avec des nuances méridionales.

Ainsi, ces caractéristiques sont propices au développement de la vigne.

Aujourd'hui, les vignes sont implantées uniquement sur le territoire de l'ancienne commune de Grisy (rattachée depuis à celle de Vendeuvre).

7.2 – Spécificité du produit

Un vignoble existait déjà jusqu'à la fin du 18ème siècle, à l'emplacement exact de l'actuel.

Cet antécédent historique est attesté par des actes notariés, et la carte dite « de Cassini » géographe officiel du roi Louis XV. Grâce à un milieu géographique particulièrement bien adapté, ce vignoble a pu être réimplanté et sa renaissance remonte à 1995.

Les sols assurent à la vigne une parfaite régularité de l'alimentation en eau tout au long du cycle végétatif, et ont la capacité de se réchauffer rapidement. C'est grâce à cela, que quelques cépages ont su s'adapter, comme le pinot noir N, le pinot gris G, l'auxerrois B, le sauvignon B, le chardonnay B, le melon B et le müller-Thurgau B.

Ces cépages sont principalement vinifiés en mono-cépages ce qui permet l'expression maximale du terroir dont ils sont issus.

Les vins sont généralement secs et d'une grande finesse. De plus petites productions en vins blancs et rosés peuvent présenter des notes moelleuses.

L'IGP Calvados se décline également avec la mention « primeur » ou « nouveau ». Ce sont des vins friands, aromatiques et légers.

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

La conjonction de facteurs naturels associant un sol mince calcaire en situation de pente exposée sud-est et soumis à un microclimat sec, exceptionnel en Normandie, a permis de révéler des vins d'une grande finesse.

La réputation du vignoble est déjà bien établie, notamment grâce à différents concours, et à sa diffusion extraterritoriale. Les vins répondent à une demande locale forte, et ils contribuent au maintien d'une activité économique, touristique et folklorique dans ce petit coin de Normandie.

Tout ceci est donc propice au développement d'un petit vignoble permettant la production de vins à forte typicité recherchés par les consommateurs.

8 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IPG 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

A– Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.
Tout producteur ou vinificateur doit envoyer une copie de sa déclaration de récolte ou de production à l'ODG. Le dépôt de la copie de cette déclaration doit intervenir :
- au plus tard le 10 décembre suivant la récolte pour la déclaration de récolte
- au plus tard le 15 janvier suivant la récolte pour la déclaration de production.

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/ou vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et/ou 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.

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.