

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« AUDE »

homologué par l'arrêté du 26 octobre 2011, *JORF* du 4 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Aude », initialement reconnue vin de pays de l'Aude par le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968 les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Aude » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

- Coteaux de la Cabrerisse
- Coteaux de Miramont
- Côtes de Lastours
- Côtes de Prouilhe
- Hauterive
- La côte rêvée
- Pays de Cucugnan
- Val de Cesse
- Val de Dagne

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Aude » 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 « Aude » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9%.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique «Aude » complétée de l'une des unités géographiques plus petites visées ci-dessous, présentent les paramètres analytiques suivants :

PARAMETRES ANALYTIQUES SPECIFIQUES		
Unité géographique	Titre alcoométrique Volume acquis	Acidité Volatile en meq/l (en g/l H ₂ SO ₄) (FML : fermentation malolactique)
Coteaux de la Cabrerisse	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs.	
Coteaux de Miramont	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H ₂ SO ₄) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H ₂ SO ₄)
Côtes de Lastours	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H ₂ SO ₄) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H ₂ SO ₄)
Côtes de Prouilhe	11,5 % Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H ₂ SO ₄) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H ₂ SO ₄)
Hauterive	11% Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	
Pays de Cucugnan	10,5 % Vol. pour vins rouges, rosés et blancs	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H ₂ SO ₄) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H ₂ SO ₄)
Val de Cesse	11 % Vol. pour vins rouges 10,5 % Vol. pour vins blancs et rosés	< 13,26 meq/l si FML non terminée (0.65 g/l en H ₂ SO ₄) < 15.29 meq/l si FML terminée (0.75 g/l en H ₂ SO ₄)

La fermentation malolactique doit être terminée au stade de la mise à la consommation.

3.3 – Description organoleptique des vins

Les vins produits sont caractérisés par des arômes fruités, dont l'intensité et la nature varient selon les cépages et les technologies utilisées.

Les vins rouges sont généralement gouleyants et suaves, mais peuvent aussi bénéficier d'une structure plus importante, notamment pour les vins issus des unités géographiques plus petites.

Pour les vins blancs et rosés, les techniques de vinification permettent de maintenir d'excellents équilibres et d'en préserver la fraîcheur et le fruité.

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 protégée « Aude » sont réalisées dans le département de l'Aude.

Pour les vins bénéficiant de l'indication géographique « Aude » complétée de l'une des unités géographiques plus petites visées ci-dessous, la récolte des raisins est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :

<u>Unités géographiques</u>	<u>Communes</u>
Coteaux de la Cabrerisse	Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan, Montséret, à l'exception de la partie de la commune située au nord de la route nationale 613 (section A3).
Coteaux de Miramont	Barbaira, Capendu, Comigne, Douzens, Floure, Fontiès-d'Aude, Marseillette, Moux, Saint-Couat-d'Aude.
Côtes de Lastours	Alzonne, Aragon, Conques-sur-Orbiel, Fraisse-Cabardès, Les Ilhes-Cabardès, Lastours, Limousis, Montolieu, Moussoulens, Raissac-sur-Lampy, Sainte-Eulalie, Saint-Martin-le-Vieil, Salsigne, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villardonnel, Villegailhenc.
Côtes de Prouilhe	Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Bram, Brésilhac, Brugairolles, Cailhau, Gramazie, Hounoux, Lassère-de-Prouilhe, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Lignairolles, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montgradail, Cassaigne (La), Cailhavel, Cambieure, Courtête (La), Escueillens, Saint-Just-de-Béleugard, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, Force (La), Monthaut, Montréal, Roullens, Routier, Signalens, Saint-Gaudéric, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villeneuve-lès-Montréal, Villesisclé, Villepinte, Alaigne en partie (section A, en entier ; section B, en entier ; section C1, nos 1 à 147 ; section C2, nos 182 à 245, 263 à 264 et 316 à 329 ; section C3, nos 332 à 334, 336 à 337 et 340 à 356 ; section D1, nos 1 à 98 et 113 à 281 ; section D2, nos 282 à 295 et 301 à 328 et section D3, en entier), Castelnaudary, Issel, Saint-Papoul, Lasbordes.
Hauterive	Talairan, Tournissan, Fabrezan, Ferrals, Fontcouverte, Ornaisons, Tourouzelle, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Lagrasse, Néviau, Montredon, Ribaute, Saint-André-de-Roquelongue, Bizanet, Raissac-d'Aude, Villedaigne, Saint-Pierre-des-Champs, Narbonne (sections cadastrales KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G6, G7), Montséret (section cadastrale A3), Villerouge-Termenès, Félines-Termenès, Laroque-de-Fa, Soulatgé, Termes, Vigne-vieille, Lairière, Montjoi, Lanet, Lézignan, Conilhac-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Escalles, Montbrun, Cruscades, Argens.
La Côte Rêvée	Gruissan, Bages, Fitou, Lapalme, Leucate, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Sigean, Caves, Feuilla, Portel, Treilles, Roquefort-des-Corbières.
Pays de Cucugnan	Cucugnan, Davejean, Dernacueillette Duilhac, Maisons, Massac, Montgaillard, Padern, Palairac, Rouffiac-des-Corbières.
Val de Cesse	Argeliers, Bize-Minervois, Ginestas, Mailhac, Mirepeisset, Paraza, Pouzols-Minervois, Roubia, Sainte-Valière, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Ventenac en Minervois.
Val de Dagne	Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Labastide-en-Val, Maironnes, Montirat, Montlaur, Monze, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Villar-en-Val, Villetritouts, partie de la commune de Lagrasse (hameau de Villemagne section E).

4.2 Zone de proximité immédiate :

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'Indication géographique protégée « Aude » complétée ou non par le nom d'une unité géographique visée au point 2 est constituée par les arrondissements suivants :

Département de l'Ariège : Foix, Pamiers.

Département de l'Hérault : Béziers

Département de la Haute Garonne : Toulouse.

Département des Pyrénées orientales : Perpignan, Prades.

Département du Tarn : Castres.

5 – Encépagement

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

alicante henri bouschet N, alphonse lavallée N, altesse B, alvarinho B, aramon N, aranel B, arinarnoa N, arriloba B, aubun N, baroque 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, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombar B, cot N, counoise N, danlas B, egiodola N, ekigaina N, fer N, gamay N, gamay de chaudenay N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros Manseng B, jurançon noir N, lillorila B, listan B, lival N, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mérille N, merlot N, mondeuse N, monerac N, morrastel N, mourvèdre N, muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains rouges Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N, négrette N, nielluccio N, parellada B, perdea B, petit Manseng B, petit Verdot N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, portan N, ribol N, riesling B, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, semebat N, semillon B, servant 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.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » complétée ou non par le nom d'une unité géographique à l'exception des unités géographiques Coteaux de la Cabrerisse et Val de Cesse qui présentent des rendements spécifiques, sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 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.

RENDEMENTS SPECIFIQUES		
Unité géographique	Rendement maximum de production (hl/ha)	Volume autorisé au delà du Rendement maximum de production (hl/ha)
Coteaux de la Cabrerisse (vins rouges, rosés, blancs)	85	5
Val de Cesse (vins rouges et rosés)	100	10
Val de Cesse (vins blancs)	105	10

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

7.1 – Transformation- Dispositions générales

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges au stade de la mise à la consommation, bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » complétée par les unités géographiques suivantes :

- Coteaux de la Cabrerisse
- Côtes de Lastours
- Côtes de Prouilhe
- Hauterive

Cette disposition ne concerne pas les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Aude » complétée par les mentions « primeurs » ou « nouveau » pour les quatre unités géographiques indiquées ci-dessus.

8 – Lien avec la zone géographique

8-1 Spécificité de la zone géographique

L'Aude, fleuve capricieux du sud de la France en région Languedoc-Roussillon, qui prend naissance dans les Pyrénées et a donné son nom à cette indication géographique protégée, parcourt sur à peine plus de 200 km une étonnante diversité de paysages aux sols variés, schistes, calcaires et en se rapprochant de son embouchure, de terrasses caillouteuses et de sols alluvionnaires.

Présente dans pratiquement tout le département, la vigne s'étend du massif des corbières au sud, à la montagne noire au nord, dernier chaînon du massif central, avec en son cœur une zone de collines douces traversées par le fleuve Aude qui termine son parcours près de Narbonne. Limité à l'est par la mer méditerranée, le vignoble prend fin à l'ouest dans le massif de la Malepère.

A l'identique des paysages, le climat est varié et changeant, méditerranéen strict sur sa partie est, avec des étés chauds et secs et des pluies d'automne et de printemps souvent violentes. Des nuances océaniques apparaissent à l'ouest du département. La pluviométrie, souvent inférieure à 500 mm sur la frange maritime, peut atteindre 800 mm à l'intérieur du vignoble, avec des effets amplifiés par l'altitude.

Le régime des vents est dual, vent de la mer qui adouci les rigueurs climatiques notamment l'été, et vent d'ouest, appelé « cers », au caractère tempétueux et desséchant, mais très favorable au bon état sanitaire des raisins.

8-2 Spécificité du produit

C'est à l'époque où Narbonne était capitale de la gaule romaine, que se développera le premier grand vignoble de l'Aude.

Après diverses vicissitudes, celui-ci renaîtra de façon modeste sous l'impulsion des moines autour des abbayes disséminées dans le département, mais c'est avec le canal du midi inauguré à la fin du XVIIème siècle, qui reliera la mer méditerranée à l'océan atlantique, que pourra s'installer un nouveau vignoble à vocation commerciale qui atteindra son apogée lorsque se développera le chemin de fer au XIXème siècle.

Depuis cette date le vignoble bénéficie de toutes les évolutions technologiques qui ont permis de répondre aux évolutions des modes de consommation.

Au niveau réglementaire, une première étape avec la définition de « vin de canton » permettra la reconnaissance des vins de l'Aude au niveau national. Le décret du 13 septembre 1968 transformera ces « vins de cantons » en « vins de pays » en distinguant des critères de production particuliers.

L'IGP « Aude » se produit dans les 3 couleurs, des vins rouges majoritairement (70% de la production), mais également des vins rosés (25%) et blancs (5%).

La production d'environ 700.000 hectolitres par an est essentiellement composée de vins issus d'assemblage de cépages traditionnels languedociens, grenache, carignan, cinsault, et de cépages d'autres vignobles tels que merlot, cabernet-sauvignon, syrah, chardonnay et sauvignon ou de variétés métis tel que les marselan, caladoc ou chasan, qui ont permis de diversifier la gamme de produits.

La gestion de cette riche palette de cépages en fonction des contextes pédoclimatiques permet en toute situation une bonne maturité des raisins. Leur vinification bénéficie des technologies les plus modernes, extraction douce et maîtrise des températures, qui favorisent le caractère fruité de ces vins destinés à être consommés jeunes.

L'élégance et la finesse des tanins sont recherchées pour les vins rouges. Les vins blancs et rosés sont équilibrés et caractérisés par leur fraîcheur.

L'indication géographique protégée « Aude » peut être complétée par le nom de 9 unités géographiques plus petites réparties sur l'ensemble du territoire, chacune apportant une spécificité en relation avec des conditions pédo-climatiques particulières.

Sept d'entre elles présentent des conditions de production plus strictes :

- Côtes de Lastours : vignoble situé au nord de Carcassonne, en piémont de la montagne noire ou une maturité lente permet une très bonne expression aromatique des vins sur les 3 couleurs.
- Côtes de Prouilhe : vignoble le plus à l'ouest du département de l'Aude avec une production principale de vins blancs vifs et aromatiques, essentiellement en Chardonnay et Grenache blanc. En rouge, s'expriment principalement les cépages Merlot et Cabernet Sauvignon ainsi que les métis Portan et Marselan.
- Coteaux de Miramont : située au nord de la montagne d'Alaric dans le massif des Corbières, le vignoble produit 10.000 hl en moyenne de vins rouges rosés principalement.
- Coteaux de la Cabrerisse : petit vignoble situé au cœur des Corbières dans un environnement de collines essentiellement argilo calcaires ou les vins s'expriment avec élégance mais aussi avec une structure tannique tout en finesse pour les vins rouges.
- Hauterive : important vignoble, qui s'étend de la source de la rivière Orbieu jusqu'à sa confluence avec la rivière Aude, et traverse une importante diversité de situations pédoclimatiques permettant une adaptation de nombreux cépages.
- Pays de Cucugnan : vignoble d'altitude au sud du massif des Corbières dont le nom a été popularisé par Alphonse Daudet dans une de ses « lettres de mon moulin ». Les vins sont le reflet de l'altitude avec une fraîcheur remarquable.
- Val de Cesse : vignoble de plaines et coteaux situé au nord-ouest de la ville de Narbonne dans un environnement méditerranéen strict qui permet d'obtenir en général des vins puissants et chaleureux.

L'IGP Aude, grâce à une production globale de l'ordre de 700.000 hectolitres par an bénéficie d'une large distribution sur l'ensemble du territoire national.

8-3 Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

L'Aude, par sa diversité tant climatique que pédologique apparaît comme une mosaïque de vignobles où l'homme n'a de cesse d'adapter la vigne à son environnement. L'IGP Aude a ainsi su profiter de l'apport de nouveaux cépages et des évolutions technologiques favorisées par le centre œnologique INRA de Gruissan pour adapter sa production à la nouvelle demande du consommateur.

Depuis les années 70, tant le travail des vignerons que le développement de nouvelles structures commerciales, a permis de présenter de nouveaux produits particulièrement adaptés à la demande des consommateurs et ainsi faire connaître l'IGP Aude.

La vigne conserve une place essentielle dans l'économie rurale du département et contribue par les actions d'aménagement des vignerons à façonner les paysages. Fêtes et événements divers consacrés au vin deviennent l'un des vecteurs importants de l'économie.

L'IGP Aude qui bénéficie d'une notoriété particulièrement bien établie contribue ainsi à développer la notoriété viticole du département de l'Aude et à favoriser son développement économique et touristique

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 ET COMMUNAUTAIRES

A. Obligations déclaratives

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

B. Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de production des raisins	Contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
lieu de transformation – vinification	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 ou conditionnés.
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique pour les vins de cépages et les primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac ou conditionnés <i>en cas d'anomalie</i> .

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.