

# CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

## « VALLÉE DU PARADIS »

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 « Vallée du Paradis », initialement reconnue vin de pays de la Vallée du Paradis 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 « Vallée du Paradis » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

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

#### **3 – Description des produits**

##### **3.1 – Type de produits**

L'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris, gris de gris et blancs.

Un vin « gris » désigne un vin rosé de teinte rosée très peu soutenue.

Un vin « gris de gris » désigne un vin gris issu exclusivement de cépages gris.

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 « Vallée du Paradis » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

##### **3.3 – Descriptif organoleptique des vins**

Conditions de production rigoureuses et très bonne maturité des raisins permettent d'obtenir des vins rouges très équilibrés, qui selon les techniques de vinification s'expriment par leur puissance pour les cuvaisons longues ou par leur caractère fruité pour les cuvaisons plus courtes.

Les vins rosés présentent des robes allant du gris le plus clair, et notamment les vins gris de gris, au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés. Ces vins présentent souvent une grande fraîcheur avec des notes fruitées ou fleuries.

Les vins blancs présentent des robes allant du jaune vert le plus pâle jusqu'au jaune d'or. Ces vins se caractérisent souvent par une grande fraîcheur avec parfois des notes de fruits exotiques ou florales voire dans certain cas, de la minéralité.

#### **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 « Vallée du Paradis » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Albas, Cascastel-des-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Fraisse-des-Corbières, Durban-Corbières, Quintillan, Saint-Jean-de-Barrou, Villeneuve-les-Corbières, Villesèque-des-Corbières, Fontjoncouse, Coustouge et Jonquières.

##### **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 « Vallée du Paradis » est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique :

Département de l'Aude : Durban (Communes de Saint Laurent de la Cabrerisse, Thézan des Corbières) Lagrasse, Lézignan corbières, Mouthoumet, Sigean, Tuchan.

Département des Pyrénées Orientales : Rivesaltes.

#### **5 – Encépagement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Paradis » sont produits 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, 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, Colombard B, Cot N, Danlas B, Egiodola 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, Listan B, Lledoner pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Mauzac rose Rs, 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, 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, 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 « Vallée du paradis » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 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 en rouge et rosés et 10 hectolitres par hectare en blanc au-delà de ce rendement maximum de production.

#### **7 – Lien avec la zone géographique**

##### **7-1 Spécificité de la zone géographique**

L'Indication géographique « Vallée du Paradis » s'étend sur 12 communes de l'Aude, département du Sud de la France situé en Languedoc-Roussillon. La « Vallée du Paradis » est implantée en plein cœur viticole du massif des Corbières et séparé de la mer méditerranée par une série de montagnes calcaires.

L'histoire géologique de ce secteur donne aux paysages une beauté minérale exceptionnelle.

La Berre, rivière principale qui traverse ce vignoble, entaille ainsi successivement plateaux calcaires et schistes.

Le vignoble, installé entre 150 et 300 m d'altitude, est essentiellement constitué de petites parcelles, pratiquement toujours en pente, dans un environnement de garrigues.

Le climat est de type méditerranéen, chaud et sec, avec des précipitations souvent violentes sous forme d'orages qui tombent essentiellement à l'automne et au printemps. La pluviométrie moyenne est de l'ordre de 600 mm. Le vent de nord-ouest, appelé cers, qui souffle près de 200 jours par an, contribue à un très bon état sanitaire des raisins et permet des maturations longues favorables à l'élaboration de vins de qualité.

## **7-2 Spécificité du produit**

Cette région qui a été peuplée depuis la plus haute antiquité, est marquée essentiellement par des activités agricoles et minières. L'absence d'un véritable réseau routier de par son enclavement dans le massif des corbières a conduit les habitants à rechercher des productions avec une très forte valeur ajoutée. Ainsi à coté des produits miniers, on produisait des eaux de vie, des vins de liqueur, de l'huile d'olive et tous les produits liés à l'élevage des moutons.

A la fin du XIXème siècle, avec l'ouverture de la vallée et la création d'un véritable réseau routier, l'agriculture va considérablement évoluer et la vigne deviendra la culture essentielle ; le vin peut être déplacé facilement et bénéficier des nouveaux modes de transport grâce notamment au chemin de fer. Des vins plus légers et fruités, répondant à la demande des consommateurs sont ainsi élaborés.

Ils sont reconnus en vin de pays de la vallée du Paradis le 16 mars 1981, avec des conditions de production bien encadrées.

L'encépagement de l'IGP est adapté aux conditions de production du territoire, avec les cépages traditionnels méditerranéens, le carignan noir, les grenaches noirs, gris et blancs, le cinsaut, le maccabeu et les muscats.

Depuis une vingtaine d'années, la diversification de l'encépagement, essentiellement sur les parcelles aux sols les plus profonds, a permis d'implanter des cépages issus d'autres vignobles, tels que merlot et Cot, mais aussi les métis Chenanson et Caladoc qui ont trouvé sur ce territoire des milieux de remarquable expression.

La production de l'IGP Vallée du Paradis, de l'ordre de 10.000 hectolitres se répartit entre des rouges majoritaires pour 60% de la production, des rosés (30%) et des blancs (10%). La production de vins rosés est en augmentation avec notamment des vins gris de gris élaborés essentiellement à partir du cépage grenache gris.

Conditions de production rigoureuses et très bonne maturité des raisins permettent d'obtenir des vins rouges très équilibrés, qui selon les techniques de vinification s'expriment par leur puissance pour les cuvaisons longues ou par leur caractère fruité pour les cuvaisons plus courtes.

Les vins rosés présentent des robes allant du gris le plus clair, et notamment les vins gris de gris, au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés. Ces vins présentent souvent une grande fraîcheur avec des notes fruitées ou fleuries.

Les vins blancs présentent des robes allant du jaune vert le plus pale jusqu'au jaune d'or. Ces vins se caractérisent souvent par une grande fraîcheur avec parfois des notes de fruits exotiques ou florales voire dans certain cas, de la minéralité.

### 7-3 Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

C'est en liaison avec la force des paysages, que ce territoire traversé par le cours supérieur de la vallée de la Berre, a été dénommé vallée du paradis. La zone de production avec ses vignes en pente installées sur des sols peu à moyennement profonds confèrent aux vins leur originalité.

Dans ces conditions pédoclimatiques, l'ensemble des cépages atteignent chaque année leur pleine maturité et permettent d'élaborer des vins d'une grande élégance. Les techniques œnologiques modernes sont mises en œuvre pour favoriser une extraction douce des tanins pour les vins rouges et une maîtrise des températures optimales pour les vins rosés et blancs.

Les vigneron de la Vallée du Paradis ont conservé le caractère et la tradition viticole de cette petite région. Bénéficiant d'une antériorité ancienne, la notoriété des vins de la Vallée du Paradis s'appuie sur la particularité de ces vignes de coteaux émergeant du Massif des Corbières.

Autrefois diversifiée, l'activité agricole est dorénavant quasi exclusivement consacrée à la viticulture. Les ilots viticoles rythment le paysage et lui donnent toute son identité ; le vigneron joue ici un rôle essentiel en matière d'aménagement, la vigne et les chemins d'accès s'inscrivant comme le meilleur élément de lutte contre les incendies qui chaque année menacent ce territoire sensible.

C'est certainement cette synergie entre l'homme et la nature qui attire de plus en plus de touristes à la recherche d'une nature forte et conservée. L'œnotourisme permet ainsi de faire découvrir les vins de la Vallée du Paradis, contribue à leur notoriété et leur valorisation, et favorise en retour les investissements nécessaires au maintien de cette viticulture originale.

### **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**

### **A- Obligations déclaratives**

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

### **B- Principaux points à contrôler**

<b>DISPOSITIONS STRUCTURELLES</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
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
<b>DISPOSITIONS LIEES AU</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>

<b>CONTROLE DES PRODUITS</b>	
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 - Immeuble Le Guillaumet, 92046 Paris La Défense 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.