

**CAHIER DES CHARGES
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« MEDITERRANEE »**

Cahier des charges validé par la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 21 septembre 2011

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Méditerranée », initialement reconnue « Vin de Pays de Méditerranée » par le décret du 22 octobre 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Méditerranée » peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

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

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

- « Comté de Grignan »
- « Coteaux de Montélimar »

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Méditerranée » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés, blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, vins mousseux de qualité, rouges, rosés, blancs.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est supérieure ou égale à 45 grammes par litre, présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

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

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour préserver des structures douces offrant en bouche des tannins mûrs et suaves.

Pour les vins blancs et rosés, la combinaison de différents facteurs (choix des parcelles pour préservation de l'acidité, cépages et technologie avec maîtrise des températures) permet de rechercher et trouver les bons équilibres, de préserver la fraîcheur des vins, leurs arômes et le fruité.

Les vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs, élaborés à partir des mêmes exigences qualitatives de récolte offrent des palettes aromatiques et des structures de vins identiques aux vins tranquilles. La prise de mousse leur confère de plus une vivacité, une fraîcheur et une persistance aromatique qui vont de pair avec l'équilibre entre structure et finesse de l'effervescence.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique « Méditerranée » sont réalisées dans les départements des Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse ainsi que sur le territoire des communes suivantes :

- dans le département de l'Isère : toutes les communes dans les cantons de Roussillon, de Vienne-Nord et de Vienne-Sud, la commune de Saint-Lattier dans le canton de Saint-Marcellin,
- dans le département de la Loire : toutes les communes dans le canton de Pélussin, les communes de Tartaras, de Saint-Joseph, de Saint-Martin-la-Plaine, de Génilac, de Dargoire et de Châteauneuf dans le canton de Rive-de-Gier, les communes de Chagnon, de Cellieu dans le canton de La Grand-Croix,
- dans le département du Rhône : les communes d'Échalas et de Saint-Jean-de-Touslas dans le canton de Givors, les communes de Condrieu, de Tupin-et-Semons, d'Ampuis, de Saint-Romain-en-Gal, de Loire-sur-Rhône, de Trèves, de Les Haies, de Longes, de Saint-Cyr-sur-le-Rhône, de Sainte-Colombe dans le canton de Condrieu, les communes de Rontalon, de Saint-Didier-sous-Riverie, de Saint-Maurice-sur-Dargoire, de Saint-Sorlin et de Soucieu-en-Jarrest dans le canton de Mornant .

La zone géographique ci-dessus définie est applicable à la récolte des raisins, à la vinification et à l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » sauf dans le département de la Drôme où ces opérations ne peuvent pas être réalisées sur les territoires des communes suivantes :

Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac,

Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

Unité géographique plus petite « Comté de Grignan » :

La récolte des raisins dont sont issus les vins bénéficiant de l'indication géographique « Méditerranée » complétée du nom de l'unité géographique plus petite « Comté de Grignan » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme :

- Cantons de Grignan, de Loriol-sur-Drôme, de Pierrelatte, de Saint-Paul-Trois-Châteaux : toutes les communes,
- Canton de Dieulefit : commune de la Roche-Saint-Secret-Béconne ;
- Canton de Montélimar 2 : commune d'Allan, Châteauneuf du Rhône et Malataverne,
- Canton de Nyons : communes de Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon,
- Saint-Maurice-sur-Eygues, Venterol, Vinsobres,
- Canton de Buis-les-Baronnies : communes de Mérindol-les-Oliviers et Mollans-sur-Ouvèze.

Unité géographique plus petite « Coteaux de Montélimar » :

La récolte des raisins dont sont issus les vins bénéficiant de l'indication géographique « Méditerranée » complétée du nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux de Montélimar » est réalisée sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme :

- Cantons de Marsanne et Montélimar 1 : toutes les communes.
- Canton de Dieulefit : toutes les communes, à l'exception de la commune de La Roche-Saint-Secret-Béconne.
- Cantons de Montélimar 2 : toutes les communes, à l'exception d'Allan, Châteauneuf-du-Rhône et Malataverne.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée, d'une part, des territoires des arrondissements suivants hormis les communes de ces arrondissements listées au 4.1. :

- dans le département de la Loire : arrondissement de Saint-Etienne,
- dans le département du Rhône : arrondissement de Lyon,
- dans le département de l'Isère : arrondissements de Grenoble et de Vienne.

et, d'autre part, des territoires des arrondissements suivants :

- arrondissement de Nîmes et d'Alès (situé dans le département du Gard)
- arrondissement de Mende (situé dans le département de la Lozère)
- arrondissements de Le Puy-en-Velay et d'Yssingeaux (situé dans le département de la Haute-Loire)

- arrondissements de Montbrison et de Roanne (situés dans le département de la Loire)
- arrondissement de Villefranche-sur-Saône (situé dans le département du Rhône)
- arrondissement de Bourg-en-Bresse (situé dans le département de l'Ain)
- arrondissement de La Tour-du-Pin (situé dans le département de l'Isère)
- arrondissements de Chambéry et Saint-Jean-de-Maurienne (situés dans le département de la Savoie)

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée des territoires précités et est étendue aux départements suivants : l'Ain et la Savoie

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée », le cas échéant complétée du nom de l'unité géographique « Comté de Grignan » ou « Coteaux de Montélimar », sont produits à partir des cépages suivants :

aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, biancu gentile B, bourboulenc B, brun argenté N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, cardinal Rg, carignan blanc B, carignan N, chambourcin N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, colombar B, cot N, couderc noir N, counoise N, danlas B, egiodola N, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, gros vert B, jurançon noir N, lival N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, monerac N, mourvaison N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'alexandrie B, muscat de hamburg N, muscat ottonel B, nielluccio N, petit manseng B, petit verdot N, picardan B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant droit N, portan N, ravat blanc B, ribol N, riesling B, riminèse B, rosé du var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, seyval B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, valdiguié N, varousset N, vermentino B, villard blanc B, villard noir N, viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée », le cas échéant complétée du nom de l'unité géographique « Comté de Grignan » ou « Coteaux de Montélimar », complétée par le nom d'un à plusieurs cépages sont produits à partir des cépages suivants :

alicante henri bouschet N, aligoté B, aramon N, arinarnoa N, aubun N, barbaroux Rs, bourboulenc B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan blanc B, carignan N, chardonnay B, chasan B, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, colombar B, cot N, counoise N, égiodola N, gamay N, ganson N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, macabeu B,

marsanne B, marselan N, merlot N, mourvèdre N, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N, nielluccio N, petit manseng B, petit verdot N, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, portan N, rosé du Var Rs, roussanne B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, semillon B, syrah N, tannat N, tempranillo N, terret gris G, terret noir N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés 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 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Méditerranée » recouvre un territoire se situant dans le quart sud-est de la France, Corse incluse. Ce territoire se caractérise par une grande diversité des sols et des paysages, conséquence d'une histoire géologique tourmentée.

Cette mosaïque de territoires de l'indication géographique protégée « Méditerranée » repose sur des reliefs très variés, caractérisés par des altitudes marquées (jusqu'à 4000 m dans les Hautes Alpes). C'est une alternance de reliefs, de montagnes, de plateaux et de plaines parsemées de collines : gorges et plateau de l'Ardèche, massifs de la Drôme et des départements alpins (la Barre des Ecrins culmine à 4102m dans les Hautes Alpes, le plus haut des départements de France), plaines et monts du Vaucluse (Le Mont Ventoux, plus connu comme le « Géant de Provence », massif du Luberon), zones humides des Bouches du Rhône (parc de la Camargue, l'étang de Berre, la Crau) qui viennent en contrepoint de reliefs à la renommée internationale tels les Alpilles, la Sainte Victoire ou les calanques (Cassis, Marseille). Quant au Var, département le plus boisé de France (62% de sa superficie), il répond avec ses massifs côtiers (Maures, Esterel, Sainte Baume) comme en écho à la montagne Corse (plus de 20 sommets dépassant 2000m, dont le Monte Cinto culminant à 2706 m).

Les mouvements de l'écorce terrestre (tectonique) parfois de grandes amplitudes, d'âges et de natures divers ont en effet façonné ces paysages (fossé ou couloir rhodanien, massif des Alpes, massifs provençaux, Calanques, ...) aujourd'hui très souvent protégés par la création de parcs régionaux et nationaux (classement des sites Natura 2000). Dans ce contexte régional, la nature des terrains est très diversifiée. Les sols qui ont ainsi pu se former sous l'influence des oscillations marines sont certes de natures variées (calcaire, argileux,

conglomératique ou schisteux) mais sont très favorables à l'implantation et au bon développement de la vigne.

Au sein de ce vaste territoire, le vignoble est installé sous l'influence climatique méditerranéenne, sur des zones soumises à des précipitations irrégulièrement réparties au cours des saisons (concentration en période hivernale, et épisodes orageux parfois très violent aux périodes d'équinoxe et d'intersaison). Ceci entraîne une alternance de périodes de sécheresse plus ou moins longues et de séquences humides.

Le climat méditerranéen comprend bien évidemment un régime de vents spécifiques. Ainsi, le « marin », chargé d'humidité, est un vent de secteur sud qui souffle sur le golfe du Lion (Bouches du Rhône) et la Provence. Quant au Mistral, aussi violent, froid et sec que nécessaire au bon état sanitaire des vignobles, il ventile l'axe rhodanien du nord vers le sud. La diversité des reliefs sur lesquels sont plantés les vignobles entraîne une grande variété de mésoclimats.

7.2 – Spécificité du produit

La réputation de l'indication géographique protégée « Méditerranée » s'appuie sur sa réalité géographique, mais aussi sur ses racines historiques. La vigne, comme l'olivier, fut très certainement implantée par les Phocéens, dès le VI^{ème} siècle avant JC, dans le couloir rhodanien, ainsi que dans les environs de la cité phocéenne de Massalia – plus connue aujourd'hui sous le nom de Marseille – et en Corse. Le commerce du vin fut développé par ces pionniers grecs qui ont su profiter, autant du positionnement stratégique du port de Massalia que de l'axe majeur que constituait le Rhône, pour transporter les amphores contenant une « boisson grecque, nouvelle et exotique élaborée à partir de jus de raisins fermenté ». Sa culture fut intensifiée durant l'occupation romaine et connut un réel essor au moyen âge sous l'influence des villes telles que Lyon, Marseille, et sous l'influence des Génois en Corse.

Les atouts naturels de la zone géographique de l'indication géographique protégée « Méditerranée » ont favorisé l'implantation de la culture de la vigne, omniprésente dans le bassin Méditerranée. La culture du vin indissociable de cette région a permis le développement constant d'un savoir-faire des vignerons qui s'appuient sur un encépagement ouvert mais néanmoins marqué par un ensemble de cépages majoritaires qui se retrouvent sur la zone géographique (grenache N, syrah N, cinsaut N, carignan N, cabernet-sauvignon N, nielluccio N, clairette B, marsanne B, roussanne B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat d'Alexandrie B, muscat de Hambourg N muscats, vermentino B).

Les vins produits sont majoritairement des vins d'assemblage et quelques cépages en constituent le cœur :

- en rouge et rosé : grenache N, syrah N, cinsaut N, carignan N, cabernet-sauvignon N, merlot N, nielluccio N,
- en blanc : grenache B, viognier B, chardonnay B, clairette B, marsanne B, roussanne B, muscat à petits grains B, vermentino B.

Ces cépages majoritaires, revendicables, ont toute leur place dans la logique « export » qui est celle de l'indication géographique protégée « Méditerranée ».

Cela n'interdit pas une sélection de certains cépages qui peuvent être plus adaptés dans la perspective de changements climatiques (réchauffement, sécheresse...), et offrir un potentiel technique intéressant. Ils représentent également un atout novateur sur le marché des vins de cépage.

Les vins mousseux de qualité peuvent s'appuyer sur des vins de base suffisamment vifs et assez peu alcooliques notamment pour les vins blancs et rosés. Elaborés à partir de récoltes adaptées, mettant en œuvre le même savoir-faire collectif d'assemblages, ils trouvent naturellement leur place parmi l'offre viticole de ce territoire.

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

Cette réalité territoriale, cette communauté historique culturelle ont tout naturellement conduit les opérateurs viticoles de la région à la demande de reconnaissance en « Vin de Pays de Méditerranée », reconnaissance effective le 1^{er} août 1999.

Il représente un vecteur de la culture méditerranéenne qui répond aux attentes des opérateurs de la région sud-est, viticulteurs, caves coopératives tout autant que groupements de producteurs disposant d'une structure de transformation-conditionnement (vinification et chaîne d'embouteillage).

Les ambitions « Méditerranée » clairement exprimées sont celles d'un développement des marchés à l'export.

Cette initiative a traduit la volonté de mettre ce savoir faire au service d'une réelle stratégie commerciale, basée sur une identité à fort potentiel, mais articulée autour d'une réalité de production.

Cette dynamique régionale portée par l'IGP Méditerranée a su rassembler les opérateurs. Les volumes sont en constante augmentation.

L'IGP Méditerranée regroupe le « savoir bien-faire » des viticulteurs de 10 départements du sud-est français méditerranéen. La situation privilégiée de ce vignoble en bordure de la mer Méditerranée, qui bénéficie d'un climat particulièrement ensoleillé et d'une diversité de terroirs adaptés à la culture de la vigne et la production de vins fins a permis de forger une solide tradition viticole. Elle est reconnue internationalement et recherchée par les touristes, nombreux dans cette région notamment dans les périodes estivales, qui cherchent au travers des accords entre les vins IGP « Méditerranée » et les spécialités gastronomiques locales à retrouver les bienfaits de la diète méditerranéenne.

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 ET COMMUNAUTAIRES

1. Obligations déclaratives

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

La demande de changement de dénomination au bénéfice de l'indication géographique protégée « Méditerranée » d'un lot revendiqué initialement dans une autre indication géographique protégée impose de le soumettre à un examen organoleptique préalable selon des modalités définies dans le plan de contrôle.

2. 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 **CERTIPAQ** - 44 rue La Quintinie - 75015 Paris

Tél : 01 45 30 92 92 - Fax : 01 45 30 92 93

CERTIPAQ 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 CERTIPAQ, 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.

ANNEXE : normes analytiques communautaires applicables

Vins tranquilles

| | Minimum | Maximum |
|--|----------------------|--|
| TAV total | | 15 % vol. Par dérogation, pour les vins non enrichis des zones viticoles C, la limite maximale est portée à 20 % vol. |
| Acidité totale exprimée en acide tartrique (ou en meq/l) | 3,5 g/l (46,6 meq/l) | |
| Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l H ₂ SO ₄) | | Vins rouges : 20 meq/l (0,98 g/l) Vins blancs et rosés : 18 meq/l (0,88 g/l) Vins blancs dont la teneur en sucres (en glucose+fructose) supérieure à 45 g/l et présentant sans enrichissement un titre alcoométrique volumique total supérieur à 15% vol et au plus égal à 20 % vol : 24,48 meq/l (1,2 g/l exprimée en H ₂ SO ₄). |
| Anhydride sulfureux (SO ₂) total | | Vins ayant une teneur en sucres (exprimée en : glucose+fructose) inférieure à 5 g/l : <ul style="list-style-type: none"> ▪ rouges : 150 mg/l ▪ blancs et rosés : 200 mg/l |
| | | Vins dont la teneur en sucres (en glucose+fructose) est égale ou supérieure à 5 g/l : <ul style="list-style-type: none"> ▪ rouges : 200 mg/l ▪ blancs et rosés : 250 mg/l |
| | | Vins blancs dont la teneur en sucres (en glucose+fructose) est supérieure à 45 g/l et présentant sans enrichissement un titre alcoométrique volumique total supérieur à 15% vol et au plus égal à 20 % vol : 300 mg/l |

Vins mousseux de qualité

| | Minimum | Maximum |
|--|----------------------|---|
| TAV acquis | 10 % vol. | |
| TAV total (vin de base) | 9 % vol. | |
| Acidité totale exprimée en acide tartrique (ou en meq/l) | 3,5 g/l (46,6 meq/l) | |
| Anhydride sulfureux (SO ₂) total | | 185 mg/l |
| Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l H ₂ SO ₄) | | Vins rouges : 20 meq/l (0,98 g/l) Vins blancs et rosés : 18 meq/l (0,88 g/l) |
| Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C | 3,5 bars | |