

# CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

## « HAUTE VALLEE DE L'AUDE »

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 « Haute Vallée de l'Aude », initialement reconnue 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 « Haute Vallée de l'Aude » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

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

#### **3 - Description des produits**

##### **3.1 – Type de produits**

L'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris 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 « Haute Vallée de l'Aude » présentent un TAV acquis minimum de 11%.

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

Les vins produits sont avant tout caractérisés par une expression aromatique intense sur des tonalités de fruits frais et une agréable vivacité en bouche.

Les vins rouges bénéficient généralement d'une couleur vive, avec selon les techniques de vinification, des notes fruitées intenses pour les cuvaisons courtes et un caractère épicé et une structure puissante pour les cuvaisons plus longues, fréquemment élevées sous bois.

Les vins rosés, gris et blancs, s'expriment en général avec un équilibre marqué par la fraîcheur qui met en exergue le caractère fruité ou floral de ces vins et leur apporte beaucoup de longueur en bouche.

#### **4 - Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :

Ajac, Alaigne (Section C1 N° 148 et 149, section C2 : n°167, 181, 246 à 262, 265 à 315 ; section C3 : n°330, 331, 335, 338, 339, 357 à 408, section D1 : n°99 à 112 ; section D2 : n°296 à 300), Alet-les-Bains, Antugnac, Arques, Belcastel-et-Buc, Bourière, Bourigeole, Bugarach, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Courmanel, Coustaussa, Donazac, Esperaza, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Granès, LaDigne-d'Amont, La Digne-d'Aval, La Serpent, Laderm-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montclar, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomy, Pomas, Quillan, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Roquetaillade, Rouffiac d'Aude, Rouvenac, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Ferriol Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Martin-de-Villeregran, Saint-Polycarpe, Sarres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villelongue d'Aude.

#### **5 - Encépagement**

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

Pour les vins rouges, rosés et gris : Cabernet-Sauvignon N, Cabernet-Franc N, Cot N, Merlot N, Meunier N, Pinot gris G, Pinot noir N, Syrah N.

Pour les vins blancs : Chardonnay B, Chenin B, Pinot blanc B, Pinot gris G, Sauvignon B, Viognier B.

#### **6 - Rendement maximum de production**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Aude » 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 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges, rosés et gris, et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ce rendement maximum de production.

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

##### **7.1 - Spécificité de la zone géographique**

C'est la rivière Aude, qui traverse le vignoble et dont la source jaillit dans le massif pyrénéen voisin, qui a donné son identité à l'Indication Géographique Protégée Haute Vallée de l'Aude.

La zone géographique de production se présente comme un vaste cirque ovale autour de Limoux, le long de la vallée de l'Aude, dans son axe sud/nord, et de ses affluents.

Ce vignoble du sud de la France, blotti au sud sur les contreforts des Pyrénées audoises culminant à 1230 m au Pic de Bugarach, est fermé à l'ouest par les monts de Chalabre et du Razès, à l'est par les Corbières et s'entrouvre au nord sur le Carcassonnais par la vallée de l'Aude.

La géologie a un caractère complexe, mouvementé et très compartimenté lié à l'orogénèse des Pyrénées.

La nature des roches-mères, dont la variété est liée à la surrection des Pyrénées, forme des sols très favorables à la vigne qui a été implantée sur trois ensembles de sols principaux :

- Les sols formés sur molasse, d'origine détritique, hétérogènes (sables, graviers, argiles) et érodés sur le haut des versants ; ils représentent l'essentiel des sols de l'appellation.
- Les sols formés sur calcaire et argiles du Sparnacien (base de l'Eocène), caractérisés par une forte teneur en argile rouge ; ils sont présents surtout au sud de l'aire.

- Les sols formés sur alluvions anciennes : zones de terrasses où les limons décapés laissant apparaître des galets et qui se situent en position de plateau par rapport aux vallées actuelles.

L'originalité climatique de cette zone géographique réside dans la combinaison de 2 influences climatiques majeures : le climat méditerranéen et le climat océanique, accentuée par le gradient altitudinal.

Avec des vignes à une altitude atteignant 500 mètres sur les expositions les plus ensoleillées, des précipitations de l'ordre de 750 millimètres par an, ce secteur balayé par les vents d'ouest se caractérise par un printemps tardif et un mois de septembre frais. La maturité y est tardive et le choix des cépages devient déterminant.

## **7.2 - Spécificité du Produit**

Les origines du vignoble limouxin sont très anciennes puisque des vignes sont déjà mentionnées sur ce terroir dans un acte de 931.

Même si la vigne n'occupe qu'une modeste seconde place en superficie, loin derrière les superficies céréalières, sa culture est rapidement soumise à des règles bien définies, établies par le droit coutumier, dont la plus connue est sans doute celle du ban de vendange qui marque le début de la récolte des raisins.

Au XIII<sup>ème</sup> siècle, ce droit coutumier transparaît dans la réglementation mise par écrit par un consulat limouxin désormais bien en place sous l'autorité du roi et de ses représentants. Afin de protéger les vins locaux, les consuls édictent en 1267 des droits d'entrée pour les diverses denrées arrivant dans la ville.

Dès 1292, les habitants se voient en revanche octroyer le privilège de vendre librement leurs vins sur le marché, sous la surveillance des autorités consulaires qui organisent les « encans ». Un véritable code de police, rurale et urbaine, est alors mis en place et il est par exemple formellement interdit d'exporter des raisins ou de causer des dégâts aux vignes.

Très tôt, les vins limouxins, qui semblent déjà jouir d'une bonne réputation, bénéficient également de la protection royale. En octobre 1349, l'archevêque d'Auch, Lieutenant Général du roi en Languedoc, interdit l'entrée des raisins et des vins étrangers dans la ville et son terroir, sans l'autorisation des consuls, bien décidés à défendre alors la production limouxine. Cette interdiction est par la suite confirmée à plusieurs reprises par des lettres patentes en 1350, en 1390, en 1475 et également par différentes ordonnances en 1687-1688.

Dans son ouvrage consacré au département de l'Aude, publié en 1818, le préfet Trouvé est dithyrambique au sujet des vins limouxins, qu'ils soient rouges ou blancs, pétillants ou tranquilles. Il trouve les rouges « d'une bonté parfaite » et conclut de manière péremptoire : « Il ne manque au vin de Limoux, pour être extrêmement recherché, que d'être plus connu ».

Sous le Second Empire et les débuts de la Troisième République apparaissent les premières maisons de négoce (Frédéric Tailhan vers 1860, Andrieu-Guinot en 1875).

Les coopératives sont créées au XX<sup>ème</sup> siècle (Vignerons Sieur d'Arques et Anne de Joyeuse).

Le vin de pays de la Haute Vallée de l'Aude a été initialement reconnu par le décret du 20 Novembre 1981.

La production est en 2010 voisine de 600 000 cols et est partagée entre 26 déclarants (17 caves particulières et 2 caves coopératives).

L'Indication Géographique Protégée « Haute Vallée de l'Aude » se décline sur toutes les couleurs et dans 2 styles différents : mono cépage (expression pyrénéenne monovariétale sur le fruit et la fraîcheur) destinée à une clientèle jeune, moderne et internationale ou assemblage (cuvées généralement plus complexes, pouvant faire appel à l'élevage en fût pour une consommation plus traditionnelle, le plus souvent lié à la gastronomie). En 2010, la production de blanc représente 60 % de la production, les rouges 35 % et le rosé 5%.

### **7.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit**

Les producteurs de l'IGP Haute Vallée de l'Aude basent la spécificité de leur produit sur l'expression du binôme terroir-cépages.

La confluence d'influences climatiques (océanique, méditerranéenne et continentale.) combinée aux différents types de sols explique la diversité des cépages implantés, cultivés et vinifiés pour cette IGP.

Les vins élaborés, dans le respect du cahier des charges de l'indication géographique protégée Haute Vallée de l'Aude, bénéficient, malgré la diversité des cépages utilisés, d'un marqueur identitaire climatique très fort. En effet l'implantation du vignoble dans ce piémont pyrénéen, grâce à l'effet d'altitude et grâce à l'influence océanique (qui tempère le climat méditerranéen), génère dans les 3 couleurs une expression aromatique intense sur des tonalités de fruits frais et un équilibre gustatif sur la vivacité.

Cet effet est particulièrement marqué sur les cépages à cycle court, parfaitement adaptés à ces terroirs d'altitude, qui développent des niveaux d'expression aromatique, de fraîcheur, d'équilibre inégalé en zone méditerranéenne.

Chardonnay, Pinot noir, Merlot, Malbec de la Haute Vallée de l'Aude sont devenus des standards de la consommation festive régionale, accompagnant à merveille sur le plan culturel le Carnaval de Limoux (le carnaval le plus long du monde).

Ces profils de vins sont également très recherchés par le négoce local pour apporter en assemblage fraîcheur et pureté aromatique.

Les vins de la Haute Vallée de l'Aude, faisant appel à des assemblages de cépages complexes et subtils, s'adressent à une consommation plus traditionnelle, en association avec la gastronomie et les produits locaux : cueillette des cèpes, gibier chassé, pomme de terre du Pays de Sault, fricassée de Limoux....

Une synergie de plus en plus forte entre la production viticole, la gastronomie locale, les nombreuses festivités et le tourisme rural contribue au développement économique de cette région de la Haute vallée de l'Aude.

### **8 - Règles 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

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 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)

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](mailto: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.