

# CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

## « CÔTE VERMEILLE »

homologué par l'arrêté du 28 novembre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

### CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

#### 1- Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Côte Vermeille », initialement reconnue Vin de pays de la Côte Vermeille par le décret du 17 mars 1986, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

#### 2- Mentions et unités géographiques complémentaires

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

L'indication géographique protégée « Côte Vermeille » peut être complétée par la mention « rancio » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette mention.

#### 3- Description des produits

##### **3.1 - Type de produit**

L'indication géographique protégée « Côte Vermeille » est réservée aux vins tranquilles et aux vins de raisins surmûris rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et aux vins de raisins surmûris.

La mention « rancio » est réservée aux vins tranquilles qui, en fonction des conditions d'élevage, ont acquis le « goût de rancio ».

##### **3.2 - Normes analytiques spécifiques**

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » suivie de la mention « rancio » présentent :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 % vol.,
- une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) inférieure ou égale à 12 grammes par litre,
- pour les vins blancs, 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.

Les vins blancs, obtenus sans enrichissement, issus de raisins récoltés à surmaturité ou atteints de pourriture noble ayant une teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose) 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 – Descriptif organoleptique des vins**

L'unicité de ce terroir exceptionnel de schiste confère toutes ses spécificités aux vins avec un équilibre subtil entre fraîcheur et alcool.

Suivant la vinification dont ils font l'objet, les vins rouges sont soit souples, fruités et longs, soit plus intenses et colorés.

Les vins rosés offrent un différentiel de couleur intéressant et directement liée au cépage ainsi qu'au savoir-faire du vigneron. Quand ils sont issus d'un pressurage direct, leur couleur est saumonée, ils sont fruités et souples. Quand ils sont issus d'une macération, leur couleur est plus soutenue et ils sont plus structurés.

La typicité des vins blancs est directement liée aux variétés de sols et d'expositions composant la Côte Vermeille. Ils expriment la minéralité et la fraîcheur.

Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent des taux de sucres importants et bénéficient d'une fermentation lente apte à développer des arômes complexes.

Les vins de type « rancio » présentent une couleur ambré foncée, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres, reflet d'un élevage long en situation oxydative. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec (*Trigonella foenum-graecum*).

#### **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 « Côte Vermeille » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales :

Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

##### **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 « Côte Vermeille » est constituée par les communes suivantes de la zone géographique :

Argelès-sur-mer, Cases de Pène, Elne, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

#### **5- Encépagement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » sont produits à partir de l'ensemble des cépages suivants :

Alicante Henri Bouschet N, Alphonse Lavallée N, Altesse B, Alvarinho B, Aramon N, Arinarnoa N, Arvine B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Caladoc N, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Counoise N, Egiodola N, Fer N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Listan B, Lledoner pelut N, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscadelle B, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains rosés Rs, 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 gris G, Piquepoul noir N, Portan N, Poulsard N, Raffiat de Moncade B, Ribol N, Riesling B, Rivairenc N, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Savagnin blanc B, Savagnin rose Rs, Sciaccarello N, Semillon 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.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » suivi de la mention « rancio » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : Carignan blanc B, Carignan N,

Cinsaut N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Macabeu B, Tourbat, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat d'Alexandrie B.

## **6- Récolte**

Les raisins destinés à produire des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » suivi de la mention « rancio » doivent présenter une richesse en sucre minimum de 238 g/l.

## **7- Rendement maximum de production**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Vermeille » 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 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

## **8- Transformation**

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « rancio ») bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille », quand ils font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont élevés au minimum jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille » complétée par la mention « rancio » font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 31 août de la 5<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte. Toutefois, dans le cas de l'utilisation d'un seul contenant, il ne peut être soutiré chaque année à partir de 5 ans d'élevage, en une seule fois qu'une quantité inférieure ou égale au cinquième de son contenu au moment du tirage.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille » complétée par la mention « rancio » en rouge et blanc peuvent, après élevage, être assemblés.

## **9- Circulation des produits et mise en marché à destination du consommateur**

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « rancio ») bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte vermeille », quand ils subissent un élevage en milieu oxydatif, avec ou sans voile de levures, sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » complétée par la mention « rancio » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> septembre de la cinquième année qui suit la récolte.

Dans le cas d'utilisation d'un récipient contenant plusieurs récoltes, la commercialisation des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » complétée par la mention « rancio » ne peut concerner qu'un cinquième du volume de vin et ne peut intervenir que 6 mois après le dernier ajout de vin.

## **10- lien avec la zone géographique**

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

Entre mer et montagne, ce site très accidenté, entrecoupé de cols et de vallées, se compartimente en une multitude de mini-amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer. C'est sur ces coteaux à forte déclivité qu'est situé le vignoble français le plus méridional sur les 4 communes de la Côte Vermeille que sont Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et Port-Vendres, situées dans le sud de la France dans le département des Pyrénées-Orientales.

Du point de vue géologique, la roche-mère est relativement homogène, constituée essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées, donnent en général des sols pauvres avec de faibles capacités de rétention en eau et une certaine variabilité en épaisseur selon la situation topographique.

Les parcelles plantées en vignes sont cultivées en terrasses jusqu'à 400 m d'altitude et pour une part minime dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons, le Douy ou le Ravaner qui drainent la région.

Le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel de 2600 heures et d'un climat de type méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été.

La pluviométrie moyenne de 650 mm varie selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime violent et irrégulier alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne qui entraînent le lessivage, le ravinement des sols ce qui justifie la culture en terrasses.

Le vent souffle quasiment 200 jours par an avec deux composantes principales : la Tramontane, vent dominant de nord-ouest et le vent marin venant du sud-est.

Cet ensemble pédoclimatique est particulièrement propice au développement de la vigne.

## **10.2 - Spécificité du Produit**

La vigne s'est implantée autour de la Côte Vermeille il y a près de 2000 ans. L'entretien de terrasses façonnées par des murettes ainsi que la pratique du bail à complant ont permis le maintien d'un vignoble ancestral et traditionnel qui s'est structuré en une architecture singulière.

Après le traité des Pyrénées en 1659, qui annexe le Roussillon au royaume de France, le commerce des vins est soumis à des droits d'Etat. Pour s'en détourner, les marchands de la ville de Banyuls développent la contrebande avec l'Espagne. L'intendant du Roussillon, pour remédier à cette situation, trouve un compromis en octroyant des primes de plantation aux contrebandiers pour les inciter à devenir vigneron.

Puis la tradition de la culture de la vigne va s'enraciner grâce notamment à la pratique du bail à complant. Ce mode de faire-valoir a permis à des gens de conditions modestes d'exploiter des vignes dont les ceps leur appartenaient mais sans posséder le foncier. Les surfaces exploitées étaient souvent très réduites et expliquent le grand nombre de pluriactifs en activité dans le vignoble de la Côte Vermeille.

Sur ce territoire particulièrement exigeant, une mosaïque de cépages est implantée.

Les vins secs bénéficient à la fois d'un bon ensoleillement et de l'effet modérateur de la mer garant d'un équilibre entre fraîcheur et alcool.

Les vins rouges sont, suivant la vinification dont ils font l'objet, soit souples et fruités, soit plus intenses et colorés. Ils peuvent être élaborés en vins mono cépage.

Les vins rosés offrent une gamme de couleur intéressante et directement liée au cépage ainsi qu'au savoir-faire du vigneron. Quand ils sont issus d'un pressurage direct, leur couleur est saumonée, ils sont fruités et légers. Quand ils sont issus d'une macération, ces rosés sont plus structurés et de couleur plus soutenue.

La typicité des vins blancs est directement liée aux variétés de sols et d'expositions composant la Côte Vermeille. Ils expriment la minéralité et la fraîcheur.

Les vins issus de raisins récoltés à surmaturité présentent des taux de sucres importants et bénéficient de toute l'expérience acquise par les vigneron dans l'élaboration des vins doux naturels. Leur fermentation est lente et leurs arômes complexes.

Les vins bénéficiant de la mention « rancio » sont issus d'une grande tradition d'élevage oxydatif reconnue sur le territoire de la Côte Vermeille. Les cépages traditionnels du Roussillon sont adaptés à ces vins uniques. Leur production est historique.

Le goût de « rancio » caractérise ces vins généreux après une longue période d'élevage, en général dans des foudres ou des vieux fûts. Que les vins soient blancs ou rouges au départ, ils finissent avec le temps à prendre cette même couleur ambré foncé, parfois brou de noix, avec quelques reflets verdâtres. Les arômes sont puissants, toujours persistants et évoquent la noix et certaines épices comme la graine de fenugrec.

Fort de cette diversité, c'est en 1986 que les vins de pays de « Côtes Vermeille » ont été reconnus par décret.

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

Les vigneron de la Côte Vermeille ont su conserver l'identité et la tradition viticole de cette petite région à la climatologie particulière. La notoriété des vins de la Côte Vermeille est basée sur la conservation de pratiques ancestrales dans une zone géographique au tracé particulier, vignoble de terrasses façonnées au cours des siècles par les vigneron et toujours cultivés manuellement.

L'héritage du savoir faire dans l'élaboration de vins issus de raisins récoltés à surmaturité ainsi que l'intégration des techniques modernes de vinification, a permis aux vigneron de diversifier leur production de vins IGP « Côte vermeille » par l'élaboration de vins tranquilles mais également de vins de type « rancio » ou de vins issus de raisins surmurs, productions plus confidentielles mais bénéficiant d'une grande notoriété.

La pratique des élevages en milieu oxydatif a conduit à la production de vins « rancio » qui sont un produit phare de la culture catalane. Au milieu du 18ème siècle, Saint-Simon désigne le « rancio » comme un vin d'Espagne ayant vieilli et, à la fin du 19ème siècle, Paul Oliver, reprenant les vins de l'ancienne œuvre du vin de messe de l'abbé Rous à Banyuls, présente fièrement un « rancio doux » dans sa gamme de produits.

La notoriété des vins à indication géographique protégée de la Côte Vermeille est basée sur des traditions ancestrales que les vigneron ont su conserver. Cette notoriété s'amplifie avec le flux de touristes attirés par les paysages exceptionnels de la région.

Les vins de la Côte Vermeille sont associés au travail des hommes et au territoire unique dont sont issus les raisins. Les vigneron ont une exigence de qualité et les vins reflètent parfaitement les particularismes du sol, du climat et de l'altitude de la zone de production. Leur notoriété perdurera tant que les traditions seront maintenues grâce au courage d'hommes qui savent faire abstraction des difficultés du milieu comme du coût qu'elles engendrent.

## **11- 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

### 1 - Obligations déclaratives

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

Catégorie - opérateur vinificateur, vendant en vrac ou conditionnant :

- Déclaration d'aptitude pour les vins bénéficiant de la mention « rancio » à envoyer au plus tard le 31 août de la 3<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.
- Déclaration d'intention de conditionnement avant tout conditionnement de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » complétée par la mention « rancio ».

### 2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	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	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 pour l'obtention de la mention « rancio »)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de l'indication géographique protégée « Côte Vermeille » complétée par la mention « rancio »	Examen analytique

### **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.