

**CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« HAUTES-ALPES »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011**

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes », initialement reconnue Vin de Pays des Hautes-Alpes par le décret 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3-1 - Types de produits

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

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

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

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

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

La production de vins de pays des Hautes-Alpes se décline dans les trois couleurs (tendance observée : 50% en rouge, 30% en rosé et 20 % en blanc) :

- les blancs sont vifs, fins et aromatiques. Cette finesse et cette vivacité, voire parfois une très belle minéralité sont apportées par l'altitude.
- les rosés, élaborés de plus en plus souvent à partir de la syrah N ou du cinsault N, sont très agréablement acidulés et fruités (notes fruitées, fruits rouges).
- les rouges sont structurés, relativement tanniques, assouplis avec des notes de fruits rouges.
- Les vins mousseux de qualité, rouges, rosés et blancs, présentent des caractéristiques organoleptiques similaires aux vins tranquilles pour ce qui concerne les profils aromatiques et les structures. 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 différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Hautes-Alpes » sont réalisées dans le département des Hautes-Alpes.

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 « Hautes-Alpes » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique, à savoir :

- au sud/sud-est, en limite avec le département des Alpes-de-Haute-Provence : arrondissements de Barcelonnette et de Forcalquier,
- à l'ouest, en limite avec le département de la Drôme : arrondissements de Die et de Nyons,
- au nord-ouest, en limite avec le département de l'Isère : arrondissement de Grenoble,
- au nord, en limite avec le département de la Savoie : arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne.

Pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes », la zone de proximité immédiate définie par dérogation est identique à celle définie pour les vins tranquilles à l'exclusion du territoire des communes suivantes incluses dans l'arrondissement de Die :

- 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, Recoubreau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Vercheny, Véronne.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » sont produits à partir de l'ensemble des cépages figurant dans la liste suivante :

abondant B, abouriou N, aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, altesse B, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, arrufiac B, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de lasseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, césar N, chardonnay B, chasan B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B, codivarta B, couston N, colombard B, corbeau N, cot N, counoise N, courbu B, courbu noir N, crouchen B, duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, folignan B, folle blanche B, franc noir de haute-saône N, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, grasse B,

gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, jacquère B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, len de l'el B, lilliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérielle N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscardin N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hainaut N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de brunel N, plant droit N, portan N, portugais bleu N, pousard N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, romorantin B, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, select B, semebat N, semillon B, servanin N, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulisier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, trousseau N, ugni blanc B, valdiguié N, veltliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, viognier B.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages sont produits à partir des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante :

aligoté B, altesse B, cabernet franc N, cabernet-Sauvignon N, caladoc N, chardonnay B, chasan B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, gamay N, gros manseng B, marsanne B, , merlot N, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat de Hainaut N, petit manseng B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, plant droit N, roussanne B, sauvignon B, syrah N, téoulisier N, ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles, les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » 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 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Hautes-Alpes » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 - Spécificité de la zone géographique

Le département des Hautes-Alpes est situé dans le sud-est de la France et fait partie de la région Provence Alpes Côte d'Azur. Bordé au nord par le département de l'Isère et les Alpes du nord, sa limite naturelle avec la vallée du Rhône est constituée des massifs préalpins méditerranéens des

Baronnies et du Diois. A l'est, le Mont Genève et le massif du Queyras matérialisent la frontière avec l'Italie (plaine du Pô). Au sud, la vallée de la Durance ouvre l'horizon vers la Haute Provence.

Trois zones assez homogènes peuvent être identifiées :

- au nord, le massif cristallin du Pelvoux assure la transition avec les Alpes du Nord et offre un paysage de montagnes dont les sommets atteignent voire dépassent 3.000 m (Mt Pelvoux à 3.900 m, Barre des Ecrins à 4.102 m,
- à l'est et à l'ouest, les reliefs préalpins (2.000 m au plus) cloisonnent les vallées en secteurs très compartimentés,
- l'axe durancien – vallée de la Durance – drainant le réseau hydrographique vers le sud (ex : l'Ubaye, le Sasse, le Buëch, ...).

Même s'il peut se trouver encore ça et là quelques vignes implantées sur des coteaux bien exposés au sud en moyenne altitude, témoins d'un récent passé où la viticulture était encore une culture vivrière, le vignoble s'étend en ce début de XXI^{ème} siècle sur quelques communes de l'axe durancien au sud du Gapençais ou au sud de l'Embrunais, en particulier Tallard, Châteauneuf, Valses, Remollon, Théus et Espinasses.

Eléments déterminants dans l'implantation de la vigne, le sol et la topographie jouent un rôle encore plus important dans ces zones de montagnes ou de piémont. Malgré leur diversité, les sols issus des roches jurassiques et crétacées, contreforts de terrains schisteux, alluvions à cailloux roulés dans l'Argentiérais offrent tous des régimes hydriques, une pierrosité et une porosité propices à la culture de la vigne. Cette qualité des sols est, grâce au savoir-faire des vignerons, associée à l'utilisation optimale des reliefs et des pentes qui offrent des flancs inclinés aux rayons du soleil, augmentant les effets bénéfiques, le réchauffement et la capacité de préservation de cette énergie. Ces éléments prennent tout leur sens si l'on considère que le département des Hautes-Alpes possède les vignes les plus hautes de France. Toutes les vignes sont plantées au dessus de 600 mètres d'altitude, ce qui marque la spécificité des vins. Dans ces conditions l'exposition des vignes est déterminante (versant adret, protection au froid et au vent).

Le climat de la plus grande partie du département est marqué par l'altitude, par l'écran au flux atlantique que procurent les massifs des Alpes du Nord et par la relative proximité de la mer Méditerranée (l'influence méditerranéenne est sensible dans l'axe durancien). Du fait de l'affaiblissement des perturbations atlantiques qui arrivent par l'ouest, le climat est relativement sec malgré l'altitude. L'influence méditerranéenne se fait sentir par un ensoleillement assez généreux. Les écarts de température saisonniers sont élevés mais surtout les écarts entre le jour et la nuit sont importants, ceci est favorisé par un fort rayonnement nocturne et diurne dû à l'altitude, la faible nébulosité et la sécheresse de l'air. Les températures moyennes annuelles sont de l'ordre de 9° à 11°C dans le secteur viticole.

Les montagnes servent d'écran au froid venu du Nord et en altitude la vigne ne retrouve pas la sécheresse du sud.

8-2 Spécificité du produit

Bien que présent historiquement sur les piémonts et dans les vallées du département, le vignoble haut-alpin n'a pas su, dans son ensemble, résister à l'évolution de la consommation locale et aux crises successives de la fin du XIX^{ème} et du début du XX^{ème} siècle. Après que cette érosion du vignoble départemental ait accompagné le rythme de disparition des exploitations jusqu'au début des années 80 (la vigne ne représentant alors plus que 0,8 % de la SAU), il y a eu un vrai sursaut des quelques viticulteurs encore désireux d'adapter leur outil de production aux nouvelles possibilités du marché.

L'amélioration de l'encépagement local par l'introduction de nouveaux cépages a été une priorité (cabernet-sauvignon N, merlot N, syrah N, viognier B, chardonnay B). Elle a permis de répondre aux attentes du consommateur moderne.

Cette évolution du vignoble s'est cependant effectuée en préservant la présence et la mise en œuvre des cépages implantés historiquement sur ce territoire. On retrouve ainsi quelques cépages locaux comme le mollard N ou l'espanenc N, ou déjà présents traditionnellement comme le cinsault N, l'ugni B, le muscat à petits grains B. Merlot N, cabernet sauvignon N et syrah N sont proposés en vins de cépage. Le mollard N constitue une curiosité locale. Le vin qui en est issu est rustique au palais mais agréablement fruité (ce cépage est ardemment défendu en tant que cépage local par les producteurs. Tous ces vins rouges s'accordent parfaitement avec la charcuterie de montagne et les fromages d'alpage locaux.

A noter par ailleurs que les premières bouteilles d'un vin effervescent ont été produites en 1959. Ces vins mousseux sont élaborés sur la base des mêmes vendanges que les vins tranquilles. Profitant des équilibres particuliers liés notamment au climat et s'appuyant sur des vendanges à la vivacité et aux arômes préservés, ces vins mousseux s'expriment au travers de leur fraîcheur et de leur profil aromatique soutenu par une bonne acidité.

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

Le département a certes connu une époque (notamment du XVIII^{ème} au début du XX^{ème} siècle) où la viticulture était présente, mais le vin produit n'avait pas une réelle vocation à être valorisé en dehors de ses zones de production.

Le vignoble a subi une vraie mutation depuis moins de 30 ans, mutation initiée par quelques vignerons, qui ont senti la nécessité de s'ouvrir au marché tout en conservant leur savoir faire ancien et leur expérience dans ce vignoble très particulier d'altitude. Les viticulteurs ont su adapter notamment l'encépagement et le mode de conduite de leur vignoble.

Il résulte de cette énergie nouvelle que les vins de pays des Hautes-Alpes sont ancrés sur leur territoire, et qu'ils ont trouvé leurs consommateurs.

La cave coopérative et les quelques caves particulières qui produisent ces vins ont misé avec raison sur la commercialisation directe pour alimenter avec succès la demande liée au tourisme local, en particulier chaque hiver dans les stations de ski alpines.

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

1 – Obligations déclaratives

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

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 (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO ₂ T)	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 CHARGÉE DU CONTRÔLE

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.