

## CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

### « ARIÈGE »

homologué par [arrêté du 28 octobre 2011](#) , modifié par [arrêté du 8 novembre 2013](#) publié au *JORF* du 17 novembre 2013

## CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

### **1 – Nom de l'IGP**

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Ariège », initialement reconnue vin de pays « de l'Ariège », par le décret du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **2 – Mentions et unités géographiques complémentaires**

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

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

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

1. « Coteaux de la Lèze »
2. « Coteaux du Plantaurel »

### **3 – Description des produits**

#### ***3.1 – Type de produits***

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

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

#### ***3.2 – Normes analytiques spécifiques***

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol. pour les vins blancs et rosés et de 10.5 % vol. pour les vins rouges.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » présentent une teneur en acidité volatile maximale de :

- \_\_\_\_ 12,24 meq/l (0,60 g/l en acide sulfurique) pour les vins blancs et rosés contenant moins de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose),

- \_\_\_\_ 15,3 meq/l (0,75 g/l en acide sulfurique) pour les vins rouges, et les vins blancs et rosés contenant plus de 20 g/l de sucres résiduels (Glucose + Fructose).

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » présentent une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

3. 125 mg/l pour les vins rouges.
4. 150 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucre inférieure à 5g/l (Glucose + Fructose) ;
5. 175 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucre supérieure à 5g/l (Glucose + Fructose).

### **3.3 - Description organoleptique des vins**

Les vins rouges, lorsqu'ils sont jeunes, sont souples, gouleyants, caractérisés par une certaine fraîcheur et par des arômes fruités au nez et en bouche. Les vins de garde, issus de cuvées de plus haute expression, présentent des arômes plus complexes, avec des notes épicées, et une structure tannique puissante leur conférant une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés, sont particulièrement fruités et friands. Ils présentent une belle vivacité associée à du gras et du volume.

Les vins blancs secs, sont caractérisés, au nez par des arômes floraux et fruités, avec souvent des notes minérales. Cette minéralité se retrouve plus nettement en bouche. Les vins sont marqués par une certaine vivacité et des arômes soutenus. Les vins blancs avec restes de sucre et les vins de raisins surmûris présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

## **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 « Ariège » sont réalisées dans le département de l'Ariège.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » complétée du nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux de la Lèze » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de l'Ariège : Le Fossat et Le Mas d'Azil.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » complétée du nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux du Plantaurel » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de l'Ariège : Lavelanet, La Bastide de Sérou, Foix, Foix rural, Mirepoix, Pamiers Ouest et Varilhès.

### **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 « Ariège », sans la mention des unités géographiques plus petites prévues au point 2, est constituée par les cantons de Auterive et Carbonne, situés dans le département de la Haute-Garonne et dans l'arrondissement de Muret, limitrophe de la zone géographique.

## **5 – Encépagement**

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

arrufiac B, camaralet de lasseube B, chardonnay B, chenin B, courbu B, gros manseng B, mauzac B, ondenc B, petit courbu B, petit manseng B, pinot gris B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B et viognier B.

Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, fer N, gamay N, merlot N, petit verdot N, pinot noir N, syrah N, tannat N, tempranillo N.

## **6 – Rendement maximum de production**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 65 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 35 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**

A l'exception des vins revendiquant les mentions « primeur » ou « nouveau », les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ariège » doivent avoir terminé leur fermentation malolactique au stade de la mise à la consommation.

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

### ***8.1 – Spécificité de la zone géographique***

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Ariège » s'étend sur l'ensemble du département de l'Ariège. Elle se situe dans le Sud-Ouest de la France et s'étend de la bordure sud de la plaine toulousaine aux sommets des Pyrénées.

La montagne pyrénéenne couvre la moitié sud du département, jusqu'à la frontière espagnole. En remontant vers le nord, au-delà des collines sous-pyrénéennes caractérisées par une grande hétérogénéité géologique, le massif du Plantaurel, chaîne calcaire du Jurassique, d'altitude modérée, s'étend sur une bande étroite d'est en ouest sur toute la largeur du département. Ce massif est constitué de falaises calcaires dans sa partie haute formant un relief de « cuesta », sa base marneuse est plus douce. Au nord du Plantaurel, l'Ariège, coulant du Sud vers le Nord, a déposé des terrasses d'alluvions anciennes, formant un paysage de plaine très cultivée. De part et d'autre de cette plaine, on rencontre un paysage de collines correspondant aux coteaux molassiques argilo-calcaires tertiaires. Ils sont traversés à l'ouest par deux rivières, la Lèze et l'Arize. Ce sont sur ces plaines et coteaux argilo-calcaires tertiaires que s'est implanté préférentiellement le vignoble ariégeois à moins de 500 mètres d'altitude.

L'unité géographique plus petite « Coteaux de la Lèze » est réservée à 2 cantons situés de part et d'autre des deux rivières de la Lèze et de l'Arize. L'unité géographique plus petite « Coteaux du Plantaurel » est réservée à 7 cantons recouvrant les parties centrale et orientale du massif du Plantaurel.

Le climat est de type sub-méditerranéen, caractérisé par des hivers doux et des étés chauds et secs, avec un ensoleillement estival important. La pluviométrie annuelle moyenne est de 800 millimètres, avec un pic de pluviométrie au printemps. L'influence continentale augmente avec l'altitude.

## **8.2 – Spécificité du produit**

L'implantation de la vigne sur le territoire du département de l'Ariège remonte à l'époque romaine. Grâce à l'influence monastique de l'abbaye de Saint-Antonin-de-Frédélas (Frédélas étant le nom de l'actuelle ville de Pamiers) la culture de la vigne se développe au moyen-âge.

La rivière de l'Ariège est alors navigable à partir de Pamiers. Les vins sont embarqués au port du Jeu du Mail et sont acheminés jusqu'à Bordeaux où ils sont exportés jusqu'en Angleterre. En 1285, les consuls de Pamiers traitent avec le Roi d'Angleterre pour obtenir le libre-passage de leurs vins rouges, blancs et « claires » à Bordeaux. Fort de cette réputation, le vignoble s'étend autour de la ville et jusqu'à Varilhes. En plus de l'exportation, le vignoble approvisionne également les villages montagnards.

Au début du XV<sup>ème</sup> siècle, le « Trentat » de Pamiers (Conseil communal) signale que « la plus grande part de la fortune de la cité réside dans la vigne ». Le vignoble se développe sur l'ensemble du piémont pyrénéen ariégeois.

En 1789, la région du Mas d'Azil compte près de 2 000 ha de vignes, celle de Pamiers 1 300 ha, celle de Mirepoix 1 200 ha. De moindres surfaces sont recensées sur Foix et Saint-Girons.

En 1867, Émile Lefèvre, notaire de Pamiers et Directeur de la ferme-école de Royat, située sur la commune de Montaut, plante ses premières vignes. Il relate ses travaux d'expérimentation dans « Notions de viticulture et de vinification enseignées à la ferme-école de Royat » Pamiers, 1876. Ainsi est mise au point la célèbre taille en cordon de Royat. La ferme-école travaille également sur un système d'encuvage par gravité. Par ses travaux, elle dynamise le vignoble ariégeois.

Les premiers symptômes du phylloxéra sont signalés dans le département en 1879. Le vignoble qui couvrait alors plus de 16000 ha est réduit à 1800 ha en 1897. Mais les hommes, attachés à cette production, replantent des vignes pour atteindre près de 6000 ha en 1903.

Les deux guerres mondiales et l'exode rural limitent la production viticole destinée principalement à la consommation familiale à partir des années 1960.

Au début des années 1990, une réflexion naît au sein d'un petit groupe d'hommes afin de réhabiliter une production de vin d'Ariège et de valoriser le savoir-faire viticole de la région. Les premiers plants de vigne relatifs à ce projet sont plantés en 1998 et les premières vinifications ont lieu en 2000. En 2009, 6 producteurs exploitent environ 60 ha de vigne.

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

Les vins rouges sont issus principalement des cépages syrah N, merlot N, cabernet sauvignon N et cabernet franc N. Les vins jeunes sont souples, gouleyants, caractérisés par une certaine fraîcheur et par des arômes fruités au nez et en bouche. Certaines cuvées de plus haute expression présentent des arômes plus complexes, avec des notes épicées, et une structure tannique puissante favorable à une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés, issus des mêmes cépages, sont particulièrement fruités et friands. Ils présentent une vivacité tonique qui s'associe au gras et au volume. Les vins blancs secs, issus principalement des cépages chardonnay B, chenin B, sémillon B et sauvignon B, sont caractérisés, au nez par des arômes floraux et fruités, avec souvent des notes minérales. Cette minéralité se retrouve plus nettement en bouche, associée à une vivacité tonique. Les vins sont

équilibrés avec des arômes soutenus. Les vins issus de raisins surmûris blancs présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

En 2009, la production de vins de l'IGP « Ariège » est de 1800 hl, répartis entre 75% de vin rouge, 15 % de vin rosé et 10% de vin blanc.

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

Au pied des Pyrénées ariégeoises, les conditions naturelles sont particulièrement favorables à la culture de la vigne.

Les besoins en eau de la vigne sont couverts sur l'ensemble du cycle végétatif, notamment grâce au pic de pluviométrie printanier qui lui assure une bonne croissance végétative.

Implantée sur des sols de coteaux argilo-calcaires bien drainés par la pente, la vigne trouve une alimentation hydrique et minérale régulière propice à l'élaboration de vins caractérisés par leur expression aromatique et leur équilibre. Dans les vins tranquilles rouges, cet équilibre se retrouve en bouche entre acidité et tanins, dans les vins tranquilles rosés et blancs, il se retrouve entre gras et acidité qui leur confère une vivacité tonique.

Les étés, chauds et secs, apportent un ensoleillement important favorable à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. Le climat chaud et sec en début d'automne est propice à la surmaturation des cépages blancs à fort potentiel de concentration en sucres, et permet l'élaboration de vins blancs de raisins surmûris aux arômes de fruits mûrs.

Au cours de sa longue histoire, le vignoble ariégeois s'est développé grâce à sa notoriété acquise au-delà des mers et grâce à des hommes qui n'ont cessé d'améliorer leur savoir-faire au fil des siècles.

Les producteurs engagés aujourd'hui dans cette démarche ont su faire renaître ces traditions. En s'appuyant sur les savoir-faire développés à la ferme-école de Royat, sur l'implantation de cépages régionaux et sur la maîtrise des rendements, ils produisent aujourd'hui des vins reconnus par les consommateurs et les professionnels. Certaines cuvées sont régulièrement référencées dans les « coups de cœur » du guide Hachette des vins (éditions 2009-2010-2011).

C'est par leur attachement à leurs produits, par leur dynamisme et leur détermination, que les producteurs ont su entretenir la notoriété et la réputation des vins de l'IGP « Ariège ».

## **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 ».

L'indication géographique protégée « Ariège » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

Le nom d'une unité géographique plus petite, quand elle a été revendiquée, doit obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit, dans le même champ visuel que l'indication géographique protégée « Ariège ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique plus petite ne doivent pas être supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique protégée « Ariège ».

## **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**

<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 CONTROLE DES PRODUITS</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres, AT, AV, SO2T, acide malique pour les vins rouges hors primeur ou nouveau)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs et des vins mono-cépage)	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 l'organisme Certificateur QUALISUD,  
15 avenue de Bayonne - 40500 ST SEVER  
TÉL. : 05 58 06 15 21  
FAX : 05 58 75 13 36

QUALISUD 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 QUALISUD, 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.