

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « COTEAUX DE COIFFY »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras soulignés**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy », initialement reconnue vin de pays des Coteaux de Coiffy par le décret du 2 novembre 1989, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés ou blancs, **et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou blancs,**

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, ou blancs, **et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou 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 « Coteaux de Coiffy » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol. pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % vol. pour les vins blancs.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de Haute-Marne : Bourbonne-les-Bains et Terre-Natale.

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 « Coteaux de Coiffy » est constituée par les cantons suivants :

Dans le département de la Côte d'Or :

AIGNAY-LE-DUC, AUXONNE, BAIGNEUX-LES-JUIFS, CHATILLON-SUR-SEINE, CHENOVE, DIJON, FONTAINE-FRANCAISE, FONTAINE-LES-DIJON, GENLIS, GEVREY-CHAMBERTIN, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVILLE, IS-SUR-TILLE, LAIGNES, MIREBEAU-SUR-BEZE, MONTBARD, MONTIGNY-SUR-AUBE, PONTAILLER-SUR-SAONE, PRECY-SOUS-THIL, RECEY-SUR-OURCE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SAULIEU, SELONGEY, SEMUR-EN-AUXOIS, SOMBERNON, VENAREY-LES-LAUMES, VITTEAUX.

Dans le département de la Haute-Marne :

ANDELOT-BLANCHEVILLE, ARC-EN-BARROIS, BOURMONT, CHATEAUVILLAIN, CHAUMONT, CHAUMONT NORD, CHAUMONT SUD, CLEFMONT, JUZENNECOURT, NOGENT, SAINT-BLIN, VIGNORY.

Dans le département de la Haute-Saône :

AMANCE, AUTREY-LES-GRAY, CHAMPLITTE, COMBEAUFONTAINE, DAMPIERRE-SUR-SALON, FRESNE-SAINT-MAMES, GRAY, GY, JUSSEY, MARNAY, MONTBOZON, NOROY-LE-BOURG, PESMES, PORT-SUR-SAONE, RIOZ, SCEY-SUR-SAONE-ET-SAINT-ALBIN, VESOUL, VESOUL EST, VESOUL OUEST, VITREY-SUR-MANCE.

Dans le département des Vosges :

BULGNEVILLE, CHATENOIS, COUSSEY, LAMARCHE, MIRECOURT, NEUFCHATEAU, VITTEL.

5 – Encépagement

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

pinot noir N, gamay N, meunier N, gamaret N, chardonnay B, auxerrois B, pinot gris G, pinot blanc B, aligoté B, arbane B, petit meslier B, merlot N, syrah N, muscat B, gewürztraminer B, viognier B.

6 – Rendement et entrée en production

6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » ne peut être accordé aux vins provenant de superficies de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

6.2 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les volumes pris en compte pour le calcul de ce rendement s'entendent après séparation des bourbes et des lies.

Les vins destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.

Les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà du rendement maximum de production.

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quotité maximum définie pour les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés, fait perdre le droit à la possibilité de revendication au titre de l'IGP en cause pour les vins déclarés à la récolte.

7 – Transformation – Stockage – Conditionnement

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

7.2 - L'utilisation d'un pressoir continu est interdite pour tout vin bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy ».

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité du territoire :

8.1.1 – Facteurs naturels :

Les communes de Coiffy-le-Haut et de Coiffy-le-Bas, qui ont donné son nom à ce vin, sont situées au sud-est du département de la Haute-Marne, à proximité du massif vosgien gréseux et granitique et des plateaux calcaires du département de Haute-Saône.

Les vignes sont implantées sur des sols argilo-gréseux et sur des sols argilo-marneux recouverts de substrats détritiques, à une altitude de 300 à 400 mètres, sur des coteaux très pentus. Ces pentes fortes, orientées au sud-ouest, permettent à la fois un bon ressuyage des sols, un bon ensoleillement et une protection vis-à-vis des vents froids du Nord.

La région, septentrionale, bénéficie d'un climat océanique frais, marqué par des influences continentales: forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5 °C; été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent les 900 mm, et sont bien réparties sur l'année.

8.1.2 – Facteurs humains :

C'est vraisemblablement au IX^{ème} siècle que l'évêque de Langres détacha des religieux à Coiffy pour y implanter un vignoble. Au milieu du XIX^{ème} siècle les trois quarts des 240 familles de la commune vivaient d'un domaine viticole. Après la crise phylloxérique et les guerres qui dévastèrent toute la viticulture française, un groupe d'exploitants entreprirent de redonner aux vins des coteaux de Coiffy leur renommée d'antan.

De nombreux cépages sont cultivés depuis longtemps, généralement empruntés à des vignobles voisins prestigieux : l'Alsace (auxerrois B, pinot gris G, pinot blanc B), la Bourgogne (pinot noir N, chardonnay B, gamay N, aligoté B) ou la Champagne (meunier N,...).

Le vin mousseux de Soyers (village voisin de Coiffy) était particulièrement réputé au début du XIX^{ème} siècle. La chanson d'Alphonse CONSTANTIN « Le petit vin d'Coiffy » énonce : « *son petit vin pétille et mousse* ».

8.2 – Spécificité du produit

Une réputation : La notoriété des vins des « Coteaux de Coiffy » est très ancienne. Cette notoriété ancienne est préservée par le travail continu des vignerons locaux.

8.3 – Lien causal entre la spécificité du territoire et la spécificité du produit

Les sols argileux et l'exposition sud des coteaux confèrent aux vins des caractéristiques spécifiques. Le savoir-faire des vignerons-vinificateurs perpétue la réputation de ces vins qui dans les prix de Langres étaient régulièrement mieux classés que d'autres vins depuis 1700.

9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée 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	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	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 – AUTORITES CHARGEES DU CONTROLE

Coordonnées de l'Organisme Certificateur :

CERTIPAQ

44 rue de la Quintinie

75015 PARIS

Tel : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

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.

Pour mémoire : LIMITES COMMUNAUTAIRES DES NORMES ANALYTIQUES

1. Vins tranquilles

	Min	Max
TAV acquis	Zone B : 8,5 % vol. Zone C : 9 % vol.	
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis des zones C et les vins blancs IGP non enrichis « Vin de pays de Franche-Comté » et « Vin de pays du Val de Loire » de la zone B.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l

2. Vins mousseux de qualité

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