

# CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « HAUTE-MARNE »

## 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 « Haute-Marne », initialement reconnue vin de pays de Haute-Marne par le décret du 1<sup>er</sup> septembre 2000, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### 2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Haute-Marne » 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 « Haute-Marne » 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 « Haute-Marne » 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 « Haute-Marne » 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 « Haute-Marne » sont réalisées sur le territoire du département de la Haute-Marne.

#### 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 « Haute-Marne » est constituée par les cantons suivants :

Dans le département de l'Aube :

AIX-EN-OTHE, ARCIS-SUR-AUBE, BAR-SUR-AUBE, BAR-SUR-SEINE, BOUILLY, BRIENNE-LE-CHATEAU, CHAOURCE, CHAVANGES, ERVY-LE-CHATEL, ESSOYES, ESTISSAC, LA CHAPELLE-SAINT-LUC, LES RICEYS, LUSIGNY-SUR-BARSE, MUSSY-SUR-SEINE, PINEY, RAMERUPT, SAINTE-SAVINE, SOULAINES-DHUY, TROYES, TROYES 1E CANTON, TROYES 2E CANTON, TROYES 4E CANTON, TROYES 6E CANTON, TROYES 7E CANTON, VENDEUVRE-SUR-BARSE.

Dans le département de la Côte d'Or :

AIGNAY-LE-DUC, AUXONNE, BAIGNEUX-LES-JUIFS, CHATILLON-SUR-SEINE, CHENOVE, DIJON, DIJON 1E CANTON, DIJON 2E CANTON, DIJON 5E CANTON, 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 Marne :

HEILTZ-LE-MAURUPT, SAINT-REMY-EN-BOUZEMONT-SAINT-GENEST-ET-ISSON, SOMPUIS, THIEBLEMONT-FAREMONT, VITRY-LE-FRANCOIS, VITRY-LE-FRANCOIS EST, VITRY-LE-FRANCOIS OUEST.

Dans le département de la Meuse :

ANCERVILLE, BAR-LE-DUC, BAR-LE-DUC NORD, BAR-LE-DUC SUD, COMMERCY, GONDRECOURT-LE-CHATEAU, LIGNY-EN-BARROIS, MONTIERS-SUR-SAULX, PIERREFITTE-SUR-AIRE, REVIGNY-SUR-ORNAIN, SAINT-MIHIEL, SEUIL-D'ARGONNE, VAUBECOURT, VAUCOULEURS, VAVINCOURT, VIGNEULLES-LES-HATTONCHATEL, VOID-VACON.

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 « Haute-Marne » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :**

- **pour les vins rouges et rosés: pinot noir N, gamay N, meunier N, gamaret N, merlot N, syrah N.**
- **pour les vins blancs : chardonnay B, auxerrois B, pinot gris G, pinot blanc B, aligoté B, arbane B, petit meslier B, muscat B, gewürztraminer B, viognier B.**
- **pour les vins mousseux de qualité : pinot noir N, gamay N, meunier N, gamaret N, merlot N, syrah N, chardonnay B, auxerrois B, pinot gris G, pinot blanc B, aligoté B, arbane B, petit meslier B, 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 « Haute-Marne » 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 « Haute-Marne » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 ~~120~~ hectolitres pour les vins rouges et rosés, et 80 ~~120~~ hectolitres pour les vins blancs. Les volumes pris en compte pour le calcul de ce rendement s'entendent après séparation des bourbes et des lies.**

**Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » 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

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

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

## 8 – Lien avec la zone géographique

### 8.1 – Spécificité du territoire :

#### 8.1.1 – Facteurs naturels :

Les vignobles de Haute-Marne sont situés à proximité du massif vosgien gréseux et granitique, et des plateaux calcaires du département de Haute-Saône ou de la Champagne. Les vignes sont implantées au bord des plateaux calcaires et sur les versants des combes.

Leur orientation générale est sud. 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 vignobles les plus réputés sont situés dans des secteurs où les précipitations annuelles sont un peu plus faibles que dans le reste du département et ne dépassent pas les 800 millimètres. Leur altitude est généralement comprise entre 250 et 350 mètres.

### 8.1.2– Facteurs humains :

La vigne était vraisemblablement cultivée dans la région dès la période romaine.

En 1386 des vigneronns présentent une requête à l'évêque de Langres afin d'obtenir confirmation d'usages viticoles acquis depuis des temps immémoriaux. Entre 1582 et 1657 la ville de Langres et l'évêque se firent plusieurs procès pour savoir à qui appartenait la vendange.

Après la crise phylloxérique de nombreuses formations au greffage et incitations diverses furent mises en place dans le département afin de tenter de relancer la viticulture. Mais les guerres et la grippe espagnole décimèrent les derniers vigneronns. Dans les années 1980 l'obstination de quelques vigneronns a permis de relancer la production moribonde.

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,...)

En 1836 du vin mousseux originaire de Haute-Marne était exporté dans des départements voisins.

### 8.2 – Spécificité du produit

-Une réputation :

La notoriété des vins de « Haute-Marne » est très ancienne. Comme cité ci-dessus des preuves indéniables d'une viticulture dynamique existent depuis 1386.

Cette notoriété ancienne est préservée par le travail continu des vigneronns locaux.

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

La position géographique de la « Haute-Marne » à proximité des vignobles de Bourgogne et de Champagne a entretenu une tradition viti-vinicole, éclatée dans tout le département mais vivace. Vignoble septentrional planté sur des terrains de nature peu différente de celle de ces prestigieux voisins, les vins de Haute-Marne ont su démontrer une certaine originalité qui leur a assuré une réputation particulière. Les vigneronns de Haute-Marne n'ont pas essayé d'imiter leurs voisins; ils se sont laissés influencés par les réussites des vignobles voisins en adaptant les cépages et les techniques à leur propre environnement naturel. Ils se sont ainsi forgé une réputation spécifique.

## 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

<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)	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

L'autorité chargée du contrôle est 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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) 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 <sub>2</sub> ) total		185 mg/l
Acidité volatile exprimée en en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		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	