C/2024/1811

29.2.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/1811)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Méditerranée»

PGI-FR-A1154-AM04

Date de communication: 7.12.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Rendement**

Au chapitre I du cahier des charges — point VI — Rendement, le rendement maximum des vins rouges et rosés est diminué et passe de 120 à 100 hl/ha.

Il s'agit de tirer les conséquences des effets du changement climatique sur la production viticole de la région. Les rendements maximaux inscrits dans les cahiers des charges ne correspondent en effet plus aux rendements constatés sur le terrain, qui sont plus faibles compte tenu des effets de la sécheresse, une des conséquences les plus récurrentes du changement climatique dans cette région Sud-Est de la France. Le groupement de producteurs a souhaité adapter le rendement des vignes aux réalités du terrain afin de préserver leur niveau qualitatif.

Cette modification de rendement impacte le document unique au point «Pratiques vitivinicole — Rendement maximaux».

2. **Autorité chargée du contrôle**

Le chapitre III du cahier des charges est modifié pour simplifier le point « autorité chargée du contrôle » et préciser que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

Cette simplification n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Méditerranée

2. **Type d'indication géographique**

IGP — Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Description du ou des vins**

1. vins tranquilles rouges, rosés, blancs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins produits sont caractérisés par des arômes fruités dont l'intensité et la nature varient selon les cépages dont ils sont issus et les technologies utilisées.

Pour les vins rouges de teinte généralement grenat, plus ou moins intense, les extractions sont conduites pour préserver des structures douces offrant en bouche des tannins mûrs et suaves.

Les vins rosés présentent une robe rose pâle plus ou moins soutenue en fonction du pressurage. Les vins blancs de teinte le plus souvent jaune pâle présentent généralement des reflets verts. Pour les vins blancs et rosés, la combinaison de différents facteurs (choix des parcelles pour préservation de l'acidité, cépages et technologie avec maîtrise des températures) permet de préserver l'équilibre des vins entre fruité, concentration et fraîcheur.

Ces vins suivent les critères analytiques définis par la règlementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. vins mousseux de qualité rouges, rosés, blancs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

C'est à partir des cuvées les moins alcooliques et s'exprimant avec le plus de vivacité que sont élaborés les vins mousseux de qualité. Ils offrent les mêmes teintes et les mêmes caractéristiques organoleptiques que les vins tranquilles avec plus de fraîcheur, de finesse et persistance aromatique, mises en relief par une bulle fine et élégante.

Ces vins suivent les critères analytiques définis par la règlementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique œnologique spécifique

Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime

5.2. *Rendements maximaux*

1. Rendement des vins blancs

120 hectolitre par hectare

2. Rendements des vins rouges et rosés

100 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique « Méditerranée » sont réalisées dans les départements des Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse ainsi que sur les communes suivantes des départements de l'Isère, de la Loire et du Rhône :

— dans le département de l'Isère : toutes les communes dans les cantons de Roussillon, de Vienne-Nord et de Vienne-Sud, la commune de Saint-Lattier dans le canton de Saint-Marcellin,

— dans le département de la Loire : toutes les communes dans le canton de Pélussin, les communes de Tartaras, de Saint-Joseph, de Saint-Martin-la-Plaine, de Génilac, de Dargoire et de Châteauneuf dans le canton de Rive-de-Gier, les communes de Chagnon, de Cellieu dans le canton de La Grand-Croix,

— dans le département du Rhône : les communes d'Échalas et de Saint-Jean-de-Touslas dans le canton de Givors, les communes de Condrieu, de Tupin-et-Semons, d'Ampuis, de Saint-Romain-en-Gal, de Loire-sur-Rhône, de Trèves, de Les Haies, de Longes, de Saint-Cyr-sur-le-Rhône, de Sainte-Colombe dans le canton de Condrieu, les communes de Rontalon, de Saint-Didier-sous-Riverie, de Saint-Maurice-sur-Dargoire, de Saint-Sorlin et de Soucieu-en-Jarrest dans le canton de Mornant .

La zone géographique ci-dessus définie est applicable à la récolte des raisins, à la vinification et à l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » sauf dans le département de la Drôme où ces opérations ne peuvent pas être réalisées sur les territoires des communes suivantes : 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, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N — Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Brun argenté N — Vaccarèse

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Colombard B

Cot N — Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B

Gamaret

Gamay Fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gewurztraminer Rs

Gramon N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gros Manseng B

Gros vert B

Jurançon noir N — Dame noire

Listan B — Palomino

Lival N

Lledoner pelut N

Macabeu B — Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mauzac rose Rs

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meunier N

Mollard N

Monarch N

Monerac N

Mourvaison N

Mourvèdre N — Monastrell

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B — Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg — Muscat, Moscato

Nebbiolo N

Nielluccio N — Nielluciu

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Picardan B — Araignan

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotage N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant droit N — Espanenc

Portan N

Prior N

Ravat blanc B

Ribol N

Riesling B

Riminèse B

Rosé du Var Rs

Roussanne B

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

Sciaccarello N

Semillon B

Seyval B

Solaris B

Soreli B

Souvignier gris Rs

Syrah N — Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Varousset N

Verdejo B

Vermentino B — Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Spécificité de la zone géographique*

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Méditerranée » recouvre le quart sud- est de la France.

Ce territoire est constitué de reliefs variés, encadrés par des sommets élevés tant sur le continent que sur la Corse.

Vallées, plateaux et coteaux se côtoient dans une ambiance toujours méditerranéenne. L'architecture, les paysages, la culture, les usages, témoignent de cette histoire commune.

La mer méditerranée est à l'origine de cette histoire, que ce soit au plan géologique (différentes incursions de la mer sur le continent actuel), au plan historique et culturel (influence des Grecs puis des Romains et des Génois en Corse), et surtout au niveau climatique.

La culture méditerranéenne se traduit aujourd'hui dans des modes de vie (alimentation, région de l'huile d'olive et de la lavande) et dans des paysages marqués par une végétation résistante à la sécheresse et des reliefs toujours présents encadrant les vallées où l'agriculture a pu se développer en optimisant les faibles ressources en eau.

On distingue dans cet ensemble régional caractérisé par cette influence méditerranéenne, la Corse, la Provence, les Alpes du Sud, la Vallée du Rhône et ses reliefs de bordures.

Le climat méditerranéen comprend un régime de vents spécifiques marqué par le « marin », vent de secteur sud chargé d'humidité qui souffle sur le golfe du Lion et la Provence en modérant les excès de température et par le Mistral, vent sec parfois très violent, qui ventile l'axe Rhodanien du Nord vers le Sud en contribuant au maintien d'un bon état sanitaire du vignoble.

Sur l'ensemble de la zone, l'ensoleillement et les températures sont exceptionnellement élevés.

Ces réalités territoriales ont généré naturellement une identité régionale méditerranéenne caractérisée par un climat chaud, sec et venteux, des sols à tendance calcaire et naturellement bien drainés avec la particularité de vignobles implantés à proximité de contreforts montagneux ou en altitude. Cette conjoncture d'éléments est propice au développement de la vigne.

8.2. *Spécificité du produit*

La particularité de l'indication géographique protégée « Méditerranée » s'appuie sur sa réalité géographique, mais aussi sur ses racines historiques. La vigne, comme l'olivier, fut implantée par les Phocéens dès le VIème siècle avant JC, dans le couloir rhodanien, ainsi que dans les environs de la cité phocéenne de Massalia – plus connue aujourd'hui sous le nom de Marseille – et en Corse. Le commerce du vin fut développé par ces pionniers grecs qui ont su profiter du positionnement stratégique du port de Massalia et de l'axe majeur de communication que constituait le Rhône, pour transporter les amphores contenant une « boisson grecque, nouvelle et exotique élaborée à partir de jus de raisins fermenté ». La culture de la vigne fut intensifiée durant l'occupation romaine et connut un réel essor au moyen âge sous l'influence des villes telles que Lyon, Marseille, et sous l'influence des Génois en Corse.

Les atouts naturels de la zone géographique de l'indication géographique protégée « Méditerranée » ont favorisé l'implantation de la culture de la vigne. La culture du vin indissociable de cette région a permis le développement constant d'un savoir-faire des vignerons qui s'appuit sur un encépagement ouvert mais néanmoins marqué par un ensemble de cépages majoritaires qui se retrouvent sur la zone géographique

Les vins tranquilles rouges sont marqués par leur intensité colorante élevée et par la souplesse des tanins. Les arômes sont fruités (fruits rouges ou fruits mûrs) avec parfois des touches de vanille, de torréfaction.

Les vins blancs et rosés grâce à une parfaite maîtrise des éléments naturels, s'expriment avec équilibre entre fruité, concentration et fraîcheur.

C'est à partir des cuvées les moins alcooliques et s'exprimant avec le plus de vivacité que sont élaborés les vins mousseux de qualité. Ils offrent les mêmes caractéristiques que les vins tranquilles avec plus de fraîcheur et de finesse aromatique.

Les témoignages de production de vins mousseux au sein du territoire de l'IGP « Méditerranée » remontent au moyen âge. Les productions récentes ont considérablement augmenté depuis 1909, date de création de l'entreprise « Royal Provence » (Tête Noire), dans le département des Bouches du Rhône, unité qui produit aujourd'hui près de 4 000 000 de bouteilles. Cette production s'est également maintenue en d'autres points de ce territoire. En Ardèche notamment avec les cépages marsanne B et roussanne B, et le chardonnay B qui est produit et vinifié par les vignerons ardéchois depuis 25 ans. La Drôme utilise également le chardonnay B avec le viognier B et le muscat à petits grains B pour les blancs, et la syrah N pour les rosés depuis les années 1980. La Corse produisait le vinu Forzatu (le vin forcé) au début du 20ème siècle, plus récemment la cave coopérative « Les vignerons Corsicans » a commercialisé sa première cuvée de vin mousseux dès 1983 à partir des cépages chardonnay B et meunier N. Dans le département de Vaucluse, la cave des Pernes les Fontaines produisait et vinifiait elle-même en cuve close des vins mousseux à partir de raisins de table dont le cépage gros vert B dans les années 70, sans oublier la production de vin de base de la cave de Terres Valdèze qui fournit la maison Kriter depuis les années 50 ; son marché s'est aujourd'hui diversifié auprès d'autres entreprises pour un volume qui atteint les 15 000 hl annuels. La production est plus locale mais tout aussi ancienne, depuis 1959, dans le département des Hautes Alpes et dans le département des Alpes de Haute Provence où ces produits sont élaborés en vins blancs (beaucoup à base de chardonnay B) depuis les années 70.

Dans le département du Var, l'entreprise « Les Vins Bréban » s'installe en 1952, rejointe par la maison Libra en 1982 ; la production s'est rapidement développée grâce à ces prestataires, orientée sur des vins mousseux rosés, comme dans les Bouches du Rhône.

Ainsi, près de 200 opérateurs sont concernés sur cette zone de production, avec une moitié de caves coopératives et une trentaine de négociants pour une production de près de 10 000 hl de vins mousseux de qualité.

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

Cette réalité territoriale, cette communauté historique culturelle ont tout naturellement conduit les opérateurs viticoles de la région à la demande de reconnaissance en « Vin de Pays de Méditerranée », reconnaissance effective le 1er août 1999.

L'IGP Méditerranée regroupe le « savoir bien-faire » des viticulteurs de 10 départements du sud-est français méditerranéen. La situation privilégiée de ce vignoble influencé par la mer Méditerranée, qui bénéficie d'un climat particulièrement ensoleillé et d'une diversité de territoires tous adaptés à la culture de la vigne et la production de vins fins a permis de forger une solide tradition viticole.

Le climat méditerranéen favorise une bonne maturité des raisins grâce à un ensoleillement important et une pluviométrie adaptée. Les caractéristiques territoriales spécifiques à cet ensemble régional méditerranéen, alliées au choix des cépages ainsi qu'à la maîtrise des techniques de vinification, permettent l'élaboration de vins équilibrés entre concentration, fruité et fraîcheur. L'implantation des vignes toujours à proximité de massifs élevés ou en altitude ainsi que l'influence de vents de secteur sud chargés d'humidité constituent une particularité régionale qui confère aux vins une fraîcheur caractéristique.

Forte d'une longue tradition de vins mousseux sur la majorité de ses départements depuis le début du 20ème siècle, la particularité des vins mousseux de qualité de l'Indication Géographique Protégée « Méditerranée » résulte de la richesse de ses assemblages, de l'adaptation de l'encépagement à la diversité du territoire, et des caractéristiques spécifiques de celui-ci.

Les principaux cépages utilisés pour la production des vins mousseux blancs sont notamment les cépages chardonnay B, ugni blanc B, grenache blanc B, vermentino B, et pour les vins mousseux rosés, qui représentent aujourd'hui les 2/3 de la production, les cépages cinsault N, grenache N, muscat de Hambourg N, et la syrah N, très présente dans les assemblages.

Ce savoir faire dans la récolte précoce, l'assemblage des cépages, et dans la sélection des territoires, permet de garantir une vivacité, une fraîcheur et un équilibre pour des vins de base de qualité et pour l'obtention de vins mousseux qui seront au final faiblement alcoolisés.

Les techniques d'élaboration utilisées sont soit une seconde fermentation en bouteilles, soit la méthode « Charmat » (technique dite de la cuve close), pratique la plus courante et commercialement la plus demandée. L'élaboration rapide offerte par cette dernière facilite le respect du caractère variétal, la composante aromatique des cépages utilisés ainsi que le maintien de la couleur, (essentiel notamment pour les vins rosés) dans le respect de l'identité des vins de l'IGP « Méditerranée ». Les vins mousseux élaborés sont frais, acidulés avec une attaque en bouche franche, équilibrés entre vivacité et intensité aromatique.

Les ambitions pour l'indication géographique « Méditerranée » clairement exprimées par les producteurs sont celles d'un développement des marchés à l'export.

Cette dynamique régionale portée par l'IGP « Méditerranée » a su rassembler de nombreux opérateurs (253 caves, 174 caves particulières et 79 caves coopératives, et 51 négociants). Les volumes sont en constante augmentation (100 000 hl en 2000, 475 000 hl en 2012).

La réputation s'est développée à la fois au niveau local, grâce à la forte attractivité touristique de la région, mais aussi au niveau national ou international, grâce aux nombreuses récompenses reçues au concours général agricole de Paris, ou aux nombreuses citations dans le guide Hachette des Vins.

L'IGP Méditerranée est également partenaire et fournisseur officiel de la semaine de la critique au festival international du film de Cannes.

L'IGP Méditerranée est reconnue internationalement (44 % des volumes produits sont exportés annuellement) et recherchée par les touristes, nombreux dans cette région notamment dans les périodes estivales. Ces derniers sont invités au travers des accords entre les vins IGP « Méditerranée » et les spécialités gastronomiques locales à retrouver les bienfaits de la diète méditerranéenne.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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 « Méditerranée » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges :

— « Comté de Grignan »

— « Coteaux de Montélimar »

Zone de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée » est constituée, d'une part, des territoires des arrondissements suivants hormis les communes de ces arrondissements listées dans la zone géographique :

— dans le département de la Loire : arrondissement de Saint-Etienne,

— dans le département du Rhône : arrondissement de Lyon,

— dans le département de l'Isère : arrondissements de Grenoble et de Vienne. et, d'autre part, des territoires des arrondissements suivants :

— arrondissement de Nîmes et d'Alès (situé dans le département du Gard)

— arrondissement de Mende (situé dans le département de la Lozère)

— arrondissements de Le Puy-en-Velay et d'Yssingeaux (situé dans le département de la Haute- Loire)

— arrondissements de Montbrison et de Roanne (situés dans le département de la Loire)

— arrondissement de Villefranche-sur-Saône (situé dans le département du Rhône)

— arrondissement de Bourg-en-Bresse (situé dans le département de l'Ain)

— arrondissement de La Tour-du-Pin (situé dans le département de l'Isère)

— arrondissements de Chambéry et Saint-Jean-de-Maurienne (situés dans le département de la Savoie)

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Méditerranée» complétée ou non par le nom d'une des unités géographiques plus petites visées au point 2 est constituée des territoires précités et est étendue aux départements de l'Ain et de la Savoie.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0863219b-a2d3-4529-bfd1-3912f485aded