C/2025/2814

21.5.2025

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/2025/2814)

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

«Alpes-Maritimes»

PGI-FR-A1148-AM03

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Zone géographique et zone de proximité immédiate

Au chapitre I du cahier des charges, le point 4 - Zone géographique et zone de proximité immédiate – du cahier des charges est complété avec la référence au code géographique officiel qui reconnait et fixe la liste des communes par département au niveau national. Cette adaptation rédactionnelle permet de retranscrire, sans changement, la zone géographique en liste de communes et de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2020 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de la zone géographique.

Le document unique est complété avec cette référence et l'actualisation de la liste des communes au point «zone géographique» ainsi qu'au point «zone de proximité immédiate».

2. Encépagement

Au chapitre I du cahier des charges - point V - Encépagement, l'ODG a demandé l'intégration de variétés:

— résistantes au mildiou et à l'oïdium:

Muscaris B, Soreli B, Souvignier gris B, Artaban N, Floréal B, Vidoc N, Voltis B, Monarch N, Prior N, Solaris B, Sauvignac B, Lilaro N.

— résistantes à la sècheresse:

Assyrtiko B, Verdejo B, Xinomavro N, Xarello B, Nero d'Avola N, Agiorgitiko N, Moschofilero Rs.

Ces variétés permettent une moindre utilisation de produits phytosanitaires tout en correspondant aux variétés utilisées pour la production de l'IGP tant au niveau des aptitudes physiologiques qu'œnologiques. Elles ne modifient pas les caractéristiques organoleptiques des vins de l'IGP.

Le document unique est mis à jour au niveau du point «Variétés à raisins de cuve».

3. Autorité chargée du contrôle

Le chapitre III du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Alpes-Maritimes», 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.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Alpes-Maritimes

2. **Type d'indication géographique**

IGP - Indication géographique protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins tranquilles rouges, rosés et blancs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'indication géographique protégée «Alpes-Maritimes» se décline en vins tranquilles, rouges, rosés et blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée «Alpes-Maritimes» présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %. Pour les vins tranquilles, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation européenne. Les vins rouges sont généralement tanniques, racés et puissants. Ils présentent une robe rouge rubis à grenat, profonde aux reflets violacés. Les vins rosés sont soit floraux, soit fruités et épicés, avec une structure en bouche puissante suivant les assemblages mis en œuvre, avec une fraîcheur apportée par le grenache N et le cinsault N principalement. Ils présentent une robe rose lumineuse à reflets saumonés. Les vins blancs sont complexes et élégants et sont caractérisés notamment par des arômes floraux et d'agrumes. Ils allient finesse, fruité et vivacité et présentent une robe jaune pâle à reflets verts ou or brillante et limpide.

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): —

2. *Les vins mousseux de qualité*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'indication géographique protégée «Alpes-Maritimes» se décline en vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs. Les vins mousseux de qualité présentent une bulle fine et élégante, accompagnée d'une agréable fraicheur avec des aromes floraux ou fruités selon les cépages utilisés pour la cuvée. Les vins mousseux de qualité sont principalement élaborés à partir de grenache N et mourvèdre N pour les rosés et à partir de vermentino B et sémillon B pour les blancs. Ils sont fruités et floraux et rappellent les caractéristiques organoleptiques des vins tranquilles. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique acquis (mousseux seulement), titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total et anhydride carbonique (mousseux seulement) sont celles fixées par la réglementation 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*

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*

120 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Alpes-Maritimes» sont réalisées dans toutes les communes des Alpes-Maritimes selon le code officiel géographique de l'année 2020.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Agiorgitiko N

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Altesse B

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arbane B

Arinarnoa N

Arriloba B

Arrouya N

Artaban N

Assyrtiko B

Aubin B

Aubin vert B

Aubun N - Murescola

Auxerrois B

Bachet N

Barbaroux Rs

Baroque B

Biancu Gentile B

Blanc Dame B

Bouchalès N

Bouillet N

Bouquettraube B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brachet N - Braquet

Brun Fourca N

Brun argenté N - Vaccarèse

Béclan N - Petit Béclan

Béquignol N

Cabernet blanc B

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Camaralet B

Carcajolo N

Carcajolo blanc B

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Castets N

Chardonnay B

Chasan B

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Claverie B

Codivarta B

Colombard B

Colombaud B - Bouteillan

Corbeau N - Douce noire

Cot N - Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Courbu B - Gros Courbu

Courbu noir N

Couston N

Crouchen B - Cruchen

César N

Duras N

Durif N

Egiodola N

Ekigaïna N

Elbling B

Etraire de la Dui N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Feunate N

Floreal B

Folignan B

Folle blanche B

Fuella nera N

Furmint B

Gamaret

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gascon N

Genovèse B

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Graisse B

Gramon N

Grassen N - Grassenc

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gringet B

Grolleau N

Grolleau gris G

Gros Manseng B

Joubertin

Jurançon blanc B

Jurançon noir N - Dame noire

Knipperlé B

Lauzet B

Lilaro N

Liliorila B

Listan B - Palomino

Lledoner pelut N

Macabeu B - Macabeo

Mancin N

Manseng noir N

Marsanne B

Marselan N

Maréchal Foch N

Mauzac B

Mauzac rose Rs

Mayorquin B

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meslier Saint-François B - Gros Meslier

Meunier N

Milgranet N

Molette B

Mollard N

Monarch N

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Monerac N

Montils B

Morrastel N - Minustellu, Graciano

Moschofilero Rs

Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell

Mouyssaguès

Muresconu N - Morescono

Muscadelle B

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat cendré 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 roses Rs - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato

Mérille N

Müller-Thurgau B

Nero d'avola N

Nielluccio N - Nielluciu

Noir Fleurien N

Négret de Banhars N

Négrette N

Oberlin noir 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 - Araignan

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 - Espanenc

Portan N

Portugais bleu N

Prior N

Prunelard N

Précoce Bousquet B

Précoce de Malingre B

Raffiat de Moncade B

Riesling B

Riminèse B

Rivairenc N - Aspiran noir

Rivairenc blanc B - Aspiran blanc

Rivairenc gris G - Aspiran gris

Rosé du Var Rs

Roublot B

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Sacy B

Saint Côme B

Saint-Macaire N

Saint-Pierre doré B

Sauvignac B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Sciaccarello N

Segalin N

Seinoir N

Select B

Semebat N

Semillon B

Servanin N

Solaris B

Soreli B

Souvignier gris B

Sylvaner B

Syrah N - Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Tourbat B

Tressot N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Varousset N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdejo B

Verdesse B

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

Xarello B

Xinomavro N

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Spécificité de la zone géographique et du produit*

Situé au sud-est de la France, dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, en bordure de la Méditerranée, la zone géographique de l'indication géographique protégée «Alpes-Maritimes» couvre l'ensemble du département des Alpes-Maritimes. Elle est avant tout caractérisée par une extrême variabilité de paysages. De fait, la part agricole de ce département se trouve limitée et localisée en proximité de la bande littorale, en forte concurrence foncière, ainsi que dans les vallées remontant vers les montagnes et sur les coteaux les mieux exposés. Sur ces territoires de coteaux, la vigne côtoie traditionnellement l'olivier, les vallées étant plus orientées vers les productions florales ou maraîchères.

La production de l'indication géographique protégée «Alpes-Maritimes» est issue d'un vignoble peu étendu (moins de 50 hectares revendiqués), fragmenté en îlots plus ou moins importants (communes de Nice, Saint Jeannet, Saint-Paul-de-Vence) réparti au sein de petites exploitations.

Situé au cœur de la Provence Alpine, bordure est de la Provence Calcaire, ce vignoble et principalement celui situé à Nice et ses alentours doit son sous-sol à la «révolution pliocène» qui a donné naissance à cette grande mer par un basculement vers le sud de la Provence. Les dépôts sédimentaires qui en résultent sont couronnés d'importante épaisseurs de conglomérats dits «conglomérats du delta pliocène du Var». Les paysages se mettent en place au Quaternaire avec un nouveau basculement de la Provence, cette-fois vers l'ouest, basculement qui porte ces conglomérats jusqu'à 600 m d'altitude: les coteaux escarpés étaient mis en place.

Les sols issus de ces formations sont constitués de poudingues silico-calcaires et de galets roulés issus de l'érosion des massifs alpins voisins. Exception notable, les sols dolomitiques, argilo-calcaires riches en magnésium des îles de Lérins.

Le vignoble est implanté à une altitude pouvant aller jusqu'à 400 mètres, presqu'exclusivement sur des coteaux orientés nord-sud, rarement sur les plateaux au sommet des collines, respectant des expositions est ou ouest sur des parcelles soigneusement sélectionnées pour la récolte des raisins. Les vignes s'enracinent dans d'étroites banquettes, façonnées par l'homme, ou «restanques», constituées de galets roulés, mélangés à un sable grossier très clair (poudingue) avec quelques veines argileuses.

La pluviométrie annuelle moyenne est de 830 mm, l'ensoleillement important avec 2 820 heures par an.

La présence de la vallée du Var est fondamentale pour la caractérisation du climat régnant sur les vignes. En effet, elle permet la circulation des vents selon l'axe des coteaux et soumet ainsi le vignoble aux vents du nord, qui descendent des Alpes durant la nuit et une partie de la matinée, puis à la brise de la mer qui vient de l'est en fin de journée. Même si l'équilibre économique des exploitations repose en partie sur la nécessité de pouvoir implanter l'ensemble des cépages permettant d'élaborer des assemblages originaux et de satisfaire les marchés, une des particularités de cette indication géographique protégée tient à la volonté des vignerons de préserver des cépages locaux tels que le braquet N, la fuella nera N, le grassen N, le mourvaison N. pour la vinification des vins rouges. Les vins issus des cépages braquet N et fuella nera N ayant d'intéressantes aptitudes au vieillissement. A leur côté, on trouvera un encépagement commun au reste de la Provence à base de mourvèdre N, de cinsault N, de carignan N, voire de grenache N ou d'alicante N.

A partir de cette palette de cépages «noirs», les domaines élaborent des vins rouges, tanniques, racés et puissants.

Les vins rosés sont élaborés à partir d'assemblages qui révèlent des vins soit floraux soit fruitées et épicés avec une structure en bouche puissante, mais toujours caractérisée par une belle fraîcheur.

Les vins blancs, issus essentiellement du cépage vermentino B, localement désigné sous le terme «rolle», sont complexes et élégants, avec des arômes floraux et d'agrumes. Ils peuvent démontrer une belle aptitude à vieillir. D'autres cépages peuvent entrer dans leur composition, tels la roussanne B, la clairette B, le bourboulenc B et le chardonnay B.

Les vins mousseux de qualité sont principalement élaborés à partir de grenache N et mourvèdre N pour les rosés et à partir de vermentino B et sémillon B pour les blancs. Ils sont fruités et floraux et rappellent les caractéristiques organoleptiques des vins tranquilles.

8.2. *lien causal*

Très fortement marqué par son milieu géographique, par ses paysages changeants et contrastés passant du littoral méditerranéen à la haute montagne, ce vignoble cumule les caractéristiques d'un vignoble provençal avec certaines influences septentrionales. Mer et montagne, soleil et vent froid, contrastes saisissants entre ubac et adret influencent autant les vignes, les oliviers que les hommes.

Les coteaux bien exposés, les sols drainants favorables à l'implantation et au développement végétatif de la vigne tout en la préservant des dégâts liés aux orages estivaux, le climat ensoleillé et venté permettant une bonne maturation et une préservation des maladies cryptogamiques, tout contribue au développement du vignoble. Ces caractéristiques climatiques permettent un processus lent de maturation indispensable notamment à la fraîcheur et à l'élégance des vins blancs et rosés, ainsi que des vins mousseux. Elles sont également à l'origine du caractère puissant et tannique des vins rouges.

L'implantation de la vigne y a de plus été favorisée par la situation de ces coteaux, suffisamment éloignés du littoral pour décourager les invasions des barbares et néanmoins assez proches de la mer pour permettre le développement des échanges commerciaux.

Ainsi, malgré la concurrence d'autres cultures et notamment malgré la culture de l'œillet de Nice qui fut très lucrative après la seconde guerre mondiale, le vignoble se redéveloppa progressivement grâce à l'opiniâtreté de quelques familles de vignerons qui ont su conserver des cépages anciens et locaux très caractéristiques et adaptés à ce territoire.

Une petite quinzaine d'exploitations familiales défendent encore la viticulture sur la côte d'Azur. Ils produisent environ 600 à 700 hl par an de vins tranquilles dont 50 % de vins rouges, 35 % de vins blancs, 15 % de vins rosés, dont la qualité est reconnue depuis 1979 sous le statut de «Vin de Pays». 3 000 à 4 000 bouteilles de vins mousseux sont produites chaque année.

Les vins de l'indication géographique protégée ont su montrer leur identité propre et développer leur propre notoriété, la production des moines de Lérins en ait la remarquable démonstration avec une gamme de vins reconnue et très bien valorisée. La réputation des vins des Alpes Maritimes est attestée par la bonne santé économique de cette production commercialisée pour 70 % au niveau régional, en bouteilles auprès d'une clientèle essentiellement touristique à des prix très valorisants (de 8 à 10€ l'unité), pour 20 % sur le territoire national et pour 10 % à l'exportation.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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

L'indication géographique protégée «Alpes-Maritimes» peut être complétée par les mentions «primeur» ou «nouveau». Les mentions «primeur» ou «nouveau» sont réservées aux vins tranquilles.

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».

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 bénéficiant de l'indication géographique protégée «Alpes-Maritimes» est constituée par les communes limitrophes de la zone géographique selon le code officiel géographique de l'année 2020, à savoir:

Au sud-ouest, en limite avec le département du Var sur les communes suivantes:

Les Adrets-de-l'Estérel, Ampus, Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Bargème, Bargemon, La Bastide, Le Bourguet, Brenon, Callas, Callian, Cavalaire-sur-Mer, Châteaudouble, Châteauvieux, Claviers, Cogolin, Comps-sur-Artuby, La Croix-Valmer, Draguignan, Fayence, Figanières, Flayosc, Fréjus, La Garde-Freinet, Gassin, Grimaud, Lorgues, La Martre, La Môle, Mons, Montauroux, Montferrat, La Motte, Le Muy, Le Plan-de-la-Tour, Puget-sur-Argens, Ramatuelle, Rayol-Canadel-sur-Mer, Roquebrune-sur-Argens, La Roque-Esclapon, Saint-Antonin-du-Var, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Salernes, Seillans, Sillans-la-Cascade, Tanneron, Taradeau, Tourrettes, Trans-en-Provence, Trigance, Vidauban.

A l'ouest, en limite avec le département des Alpes-de-Haute-Provence sur les communes suivantes:

Allons, Allos, Angles, Annot, Barcelonnette, Beauvezer, Braux, Castellane, Castellet-lès-Sausses, Colmars, La Condamine-Châtelard, Demandolx, Enchastrayes, Entrevaux, Faucon-de-Barcelonnette, Le Fugeret, La Garde, Jausiers, Lambruisse, Le Lauzet-Ubaye, Méailles, Moriez, La Mure-Argens, Méolans-Revel, Peyroules, Pontis, La Rochette, Rougon, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Paul-sur-Ubaye, Saint-Pierre, Saint-Pons, Sausses, Soleilhas, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Les Thuiles, Ubaye-Serre-Ponçon, Ubraye, Uvernet-Fours, Val-de-Chalvagne, Val d'Oronaye, Vergons, Villars-Colmars.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-21d7b276-d069-4cd5-84ee-9bb99da97e7c