

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« VALLÉE DU TORGAN »

homologué par [arrêté du 2 novembre 2011](#), modifié par [arrêté du 8 novembre 2013](#) publié au *JORF* du 19 novembre 2013

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Vallée du Torgan », initialement reconnue vin de pays du Torgan par le décret du 25 février 1987, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 – Types de produits

L'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, gris, gris de gris et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles.

Un vin « gris » désigne un vin rosé de teinte rosée très peu soutenue.

Un vin « gris de gris » désigne un vin gris issu exclusivement de cépages gris.

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » présentent une teneur en acidité volatile maximale de 13,26 meq/l (0,65 g/l exprimée en H₂SO₄), ou de 15,30 meq/l (0,75 g/l en H₂SO₄) pour les vins ayant terminé leur fermentation malolactique au stade du conditionnement.

3.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins rouges présentent des robes plus ou moins soutenues. Tant sur le plan olfactif que gustatif, ils s'expriment par un caractère méditerranéen, alliant des notes de fruits rouges et de garrigues, qui évoluent souvent sur des nuances épicées. La structure varie en fonction de la maturité et des profils d'élaboration mais les vins présentent généralement des tanins murs et fins.

Les vins rosés présentent des robes allant du gris le plus clair, pour les vins gris de gris, au rosé plus soutenu en fonction des cépages utilisés et des techniques de macération. Ces vins présentent une grande fraîcheur caractéristique de notes fruitées ou fleuries.

Les vins blancs présentent le plus souvent une robe jaune pâle. Ils s'expriment avec équilibre, entre gras et fraîcheur, et exaltent des arômes fruités, en général de fruits blancs comme la pêche et l'abricot.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les 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 « Vallée du Torgan » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Paziols, Tuchan.

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 « Vallée du Torgan » est constituée par les cantons limitrophes de la zone géographique.

Département de l'Aude : Durban, Mouthoumet. Tuchan (communes de Cucugnan, Padern, Duilhac sous Peyrepertuse, Rouffiac des Corbières, Montgaillard, Maisons)

Département des Pyrénées-Orientales : Latour de France, Rivesaltes, Saint-Paul de Fenouillet.

5 – Encépagement

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

Alicante Henri Bouschet N, Altesse B, Bourboulenc B, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Carignan blanc B, Carignan N, Carmenère N, Chardonnay B, Chasan B, Chenanson N, Chenin B, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Colombard B, Cot N, Gamay N, Gewurztraminer Rs, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Gros Manseng B, Macabeu B, Marsanne B, Marselan N, Mauzac B, Merlot N, Mondeuse N, Morrastel N, Mourvèdre N, Muscat à petits grains blancs B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat d'Alexandrie B, Muscat de Hambourg N, Négrette N, Nielluccio N, Petit Manseng B, Petit Verdot N, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N, Piquepoul blanc B, Portan N, Riesling B, Roussanne B, Sauvignon B, Sauvignon gris G, Semillon B, Sylvaner B, Syrah N, Tempranillo N, Terret blanc B, Ugni blanc B, Vermentino B, Viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vallée du Torgan » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges et de 90 hectolitres pour les vins rosés et blancs.

Les lies, les bourbes et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare en rouge et 10 hectolitres par hectare en blanc et rosé au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

A une trentaine de kilomètres de la mer Méditerranée à vol d'oiseau et à l'est du Massif des Corbières dans le département de l'Aude, situé au sud de la France en Languedoc-Roussillon, la zone

géographique s'étend sur les communes de Tuchan et Paziols au pied de la montagne du Tauch qui culmine à 917 mètres d'altitude. Le paysage est constitué d'une zone centrale, « sorte de vallée », entourée de coteaux escarpés. La vigne est la principale culture et couvre plus de 1200 ha sur ces deux communes.

La limite au nord est marquée par le col d'extrême qui, une fois franchi, permet de poursuivre sa route vers Villeneuve. A l'est, le plateau calcaire de la Serre d'en Mouysset s'élève et fait front aux entrées maritimes. Au sud, c'est par une route aux nombreux lacets qu'on accède à la limite du département des Pyrénées-Orientales. Enfin, l'accès vers l'ouest se fait par une gorge escarpée qui remonte le long du cours d'eau « le Verdoble » en direction du village de Cucugnan.

Le Torgan, qui a donné son nom à l'IGP « Vallée du Torgan », est un ruisseau qui s'écoule du Mont Tauch et conflue avec le Verdoble.

L'histoire géologique de cette zone est complexe et a donné naissance à une très grande multiplicité de sols. Parmi la vingtaine de sols ainsi définis, les plus représentés sont les schistes au nord de la zone, les colluvions calcaires ou grèzes au pied de la montagne de Tauch, les marnes du Trias, les poudingues ou conglomérats constitués de galets roulés sur les hauts de Paziols et l'est de Tuchan : tous présentent une pierrosité importante et une profondeur faible à moyenne. Enfin, la zone centrale est constituée de terrasses caillouteuses et sols argilo-calcaires dont la profondeur est plus importante.

Le climat est de type méditerranéen chaud et sec. Les précipitations annuelles sont en moyenne de l'ordre de 700 mm, les pluies se concentrant sur un nombre de jours limité à l'automne et au printemps et tombent souvent sous formes d'orages et d'averses violentes. L'ensoleillement est important. Un fort vent du nord appelé Tramontane (jusqu'à 200 jours de vent par an) peut souffler plusieurs jours consécutifs à plus de 80 km/h. Ce vent sec est un allié dans la lutte contre le mildiou durant la période végétative et limite les risques d'attaque par botrytis cinerea durant les vendanges.

7.2 - Spécificité du produit

Au cours du XIXème siècle, la vigne prend le pas sur les autres activités agricoles, notamment la culture des céréales et les oliviers mis à mal par de fortes gelées lors d'hivers très rigoureux.

Suite à la crise viticole de 1907, les vignerons s'organisent et construisent la cave coopérative de Tuchan en 1913 et celle de Paziols l'année suivante. Ce territoire est particulièrement propice à la culture de la vigne.

En février 1987, le vin de pays du Torgan est reconnu sur 5 communes du département pour se limiter depuis 1990 aux deux seules communes de Tuchan et Paziols pour des raisons de cohérence géographique et de caractéristique du produit.

L'encépagement de l'IGP « Vallée du Torgan » est adapté aux conditions écologiques du territoire, avec les cépages traditionnels méditerranéens, carignan et grenache noir en premier lieu, tous deux parfaitement adaptés à une forte réduction hydrique durant l'été et aux sols maigres et peu profonds des coteaux. D'autres cépages traditionnels, grenaches blancs et gris, maccabeu, cinsault, muscat d'Alexandrie et muscat à petit grain complètent la gamme.

Depuis une quinzaine d'années, il a été procédé à un travail de réencépagement en sélectionnant des cépages particulièrement adaptés aux sols et au climat de la zone. A ce jour, le Merlot joue un rôle prépondérant et a été implanté sur les sols les plus profonds, en particulier sur un secteur d'alluvions de Paziols longeant le Verdoble, permettant d'élaborer des vins apportant souplesse et finesse dans les assemblages. La plantation de Marselan sur les sols un peu plus maigres et de Syrah amène une puissance aromatique et une complexité au profil des vins.

Les règles de production strictement définies apportent une garantie de maturité des raisins et de qualité du produit.

Les cépages cueillis à pleine maturité apportent au vin concentration tout en gardant souplesse, fraîcheur et intensité du fruit. Les vins sont présentés soit en vins de cépages, soit en vins d'assemblage.

La production de vin du Torgan oscille entre 5.000 hL et 10.000 hL par an et est principalement assurée par la cave coopérative de Tuchan-Paziols et une cave particulière, les volumes produits étant très dépendants des conditions de sécheresse estivale.

La production concerne les 3 couleurs de vins mais compte majoritairement des vins rouges. Les vins rosés sont en développement constant avec une originalité de vins gris de gris élaborés essentiellement à partir de Grenache gris, très présent sur le territoire.

7.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit :

Les vins de l'IGP « Vallée du Torgan » présentent une identité forte qu'ils puisent dans les caractéristiques propres de la zone de production. La profondeur des sols faible à moyenne, un climat méditerranéen marqué, un vignoble de coteaux d'une altitude de 100 à 300 m garantissent une vigueur maîtrisée du végétal et une maturité en année moyenne décalée d'une dizaine de jours par rapport à la frange littorale.

Le climat méditerranéen strict, chaud et sec avec un ensoleillement important favorise la parfaite maturité des cépages de l'IGP ce qui permet d'obtenir des vins rouges aux arômes de fruit rouge et de garrigue présentant des tanins murs et fins, ainsi que des vins rosés, gris et blancs exprimant un équilibre entre gras, fraîcheur et expression aromatique.

Cette production de vins de la « Vallée du Torgan » bénéficie également de la dynamique d'entreprises qui disposent d'une force commerciale structurée pour faire valoir ce vin sur les marchés français traditionnels, en grande distribution, mais également sur les marchés à l'exportation.

Fort de ce réseau de distribution fortement attaché à sa zone de production, les vins de la « Vallée du Torgan » ont acquis ces 20 dernières années une réputation qui leur permet à ce jour d'envisager une augmentation de leur production pour répondre à la conquête de nouveaux marchés.

Marqueur essentiel du paysage, la vigne, culture quasi exclusive du territoire, rythme l'économie des 2 communes.

Le vignoble, constitué d'une mosaïque de petites parcelles, contribue fortement au maintien de milieux ouverts dans un paysage forestier sensible aux incendies et assure ainsi un rôle essentiel dans la conservation de la biodiversité.

L'ensemble des aménagements réalisés par les vignerons depuis plusieurs générations ont ainsi permis de promouvoir l'oenotourisme qui e retour favorise la notoriété des produits et leur valorisation.

8 – 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 ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

A- Obligations déclaratives

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

B- Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'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	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	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 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est Qualité France SAS,
Immeuble Le Guillaumet, 92046 Paris La Défense cedex,

Qualité France SAS 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 Qualité France SAS, 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.