

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« SAÔNE-ET-LOIRE »

homologué par [arrêté du 28 octobre 2011](#), modifié par [arrêté du 8 novembre 2013](#)
publié au *JORF* du 23 novembre 2013

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire », initialement reconnue vin de pays de « vin de pays de Saône-et-Loire », par le décret n°68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 Couleur et type de produits

L'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs, et aux vins de raisins surmûris blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles, aux vins mousseux de qualité et aux vins de raisins surmûris.

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

3.2 – Normes analytiques

Les vins tranquilles à indication géographique protégée « Saône-et-Loire » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture

3.3 – Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges présentent des robes de belle intensité, le nez dévoile des notes de fruits rouges telle la cerise ou des notes minérales issues du terroir local, la bouche est équilibrée et d'une bonne persistance aromatique avec des tannins souples. Ces vins ont un potentiel de garde de 5 à 8 ans.

Les vins rosés possèdent des robes roses pâles aux reflets saumonés, un nez avec des notes de pêche, la bouche est d'une grande fraîcheur avec un côté bonbon acidulé.

Les vins blancs se caractérisent par des robes or pâle, un nez minéral et floral, une bouche florale ou de fruit charnu.

Pour les vins blancs issus de raisins surmûris, la robe est profonde et chaleureuse avec un nez complexe de fleurs, de fruits et d'épices qui s'ouvre sur une bouche ample et gourmande.

Les vins mousseux présentent des nez discrets, au fruité délicat avec en bouche légèreté et fraîcheur.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique « Saône-et-Loire » sont réalisées dans le département de Saône-et-Loire.

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 « Saône-et-Loire » est constituée par les arrondissements limitrophes suivants de la zone géographique :

Département de l'Ain : arrondissement de Bourg-en-Bresse

Département de l'Allier : arrondissements de Moulins et Vichy

Département de Côte d'Or : arrondissement de Beaune

Département du Jura : arrondissements de Dole et de Lons le Saunier

Département de la Loire : arrondissement de Roanne,

Département de la Nièvre : arrondissement de Château Chinon

Département du Rhône : arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

1 - pour les vins rouges : césar N, gamaret N, Gamay N, merlot N, pinot noir N, syrha N

2 - pour les vins rosés : césar N, gamaret N, Gamay N, merlot N, meunier N, pinot gris G, pinot noir N, sauvignon gris G, syrha N

3 - pour les vins blancs : aligoté B, auxerrois B, césar R, chardonnay B, chasselas B, chenin B, gamay N, gamaret N, melon B, merlot N, meunier N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, saint-pierre doré B, sauvignon blanc B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, syrha N, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles et les vins mousseux de la qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saône et Loire » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Pour ces vins, les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

Les vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saône et Loire » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 40 hectolitres.

Pour les vins de raisins surmûris, les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » doivent être élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

8– Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique s'étend sur l'ensemble du département de la Saône-et-Loire, dans la partie méridionale de la région Bourgogne. Comme son nom l'indique, le département est partagé entre deux bassins : la vallée de la Loire à l'ouest, la plaine de Bresse, drainée par la Saône à l'est. La partie centrale du département, plus élevée, correspond à l'axe Charolais-Morvan, terminaison nord du Massif Central.

Les substrats des régions du Charolais et du Morvan sont principalement composés de roches souvent métamorphiques du paléozoïque, granites, schistes, roches volcaniques, et dans l'Autunois et le Bassin de Montceau-les-Mines de sédiments continentaux, grès, schistes parfois houillers. Les versants est et ouest de l'axe charollais sont formés de roches sédimentaires du Jurassique, à dominante calcaire, intensément fracturées.

Enfin, des fossés d'effondrement tertiaires (Bresse à l'est et Bassin du Roannais à l'ouest) sont comblés par des sédiments à dominante marneuse (calcaires argileux) où s'intercalent des sables et des calcaires lacustres. Les remplissages sont souvent masqués par les alluvions quaternaires de nature sableuse de la Loire, la Saône et leurs affluents.

Les sols sont extrêmement variés du fait de la diversité des substrats. Acides sur les massifs anciens ainsi que sur les formations tertiaires où ils apparaissent lessivés et peu drainants, ils sont calcaires ou faiblement décarbonatés sur les plateaux calcaires.

Le département baigne dans un climat océanique frais légèrement marqué par des nuances continentales. Les précipitations sont modérées (de 600 à 800 millimètres, annuels, plus de 1000 millimètres sur les sommets du Morvan) et se répartissent régulièrement au cours de l'année. La température moyenne annuelle est proche de 11 °C. La continentalité se marque par un pic pluvieux estival (pluies orageuses). Dans la partie bressane toutefois, des influences méridionales se font sentir, marquées principalement par la sécheresse estivale et un pic pluvieux automnal.

La combinaison de ces éléments crée ainsi un milieu propice à la culture de la vigne.

8.2 – Spécificité du produit

Le département de Saône-et-Loire est partagé entre deux régions viticoles historiques ayant chacune leurs particularités. A l'ouest, les régions tournées vers la vallée de la Loire ont bénéficié du fleuve leur assurant des débouchés commerciaux en direction de Paris et de l'océan, tant pour les produits agricoles que pour les vins. La période d'euphorie de la vigne s'est située entre 1840 et 1900, on recensait 3000 hectares de vignes sur les communes de Mailly, Iguerande, Semur en Brionnais, Fleury-la-Montagne, St Julien de Jonzy et St Bonnet de Cray. En 1930 on compte 177 hectares sur la seule commune de Fleury pour une production de 4598 hectolitres.

Les cépages traditionnels sont originaires aussi bien de la Bourgogne que des vignobles du Val de Loire. En blanc, ce sont l'aligoté, le chardonnay, l'auxerrois, le sauvignon, le chenin blanc, le melon de Bourgogne, le riesling, le St Pierre doré. Pour les cépages rouges, on trouve le pinot Noir et divers gamays. La présence des hybrideurs et pépiniéristes de cette époque, Mr Ravat, créateur de plants et Mr Burdin sur les communes de Marcigny et Iguerande laissent entrevoir une activité viticole importante sur le territoire du Brionnais.

Les vins tranquilles et mousseux de qualité de l'IGP « Saône et Loire » sont légers et frais. Ils présentent une expression aromatique dominés par les arômes fruités. Les vins de raisins surmûris blancs développent des arômes plus complexes fruités et épicés.

La façade bressanne s'apparente plus nettement à la Bourgogne viticole, avec un vignoble complanté en cépages locaux. La production viticole importante de la région chalonnaise bénéficiait à la fois de courant commerciaux communs aux vins fins et d'un débouché local important constitué par les grands bassins industriels et miniers de la région de Montceau-les-Mines, le Creusot et Autun.

Pour faire face aux demandes importantes en vins ordinaires tout en se préservant du phylloxéra, les vignobles de Saône-et-Loire se sont orientés vers le début du XX^{ème} siècle vers la plantation d'hybrides producteurs directs. Cette production est restée importante jusque dans les années cinquante, où les cépages traditionnels ont repris le dessus.

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

La Saône-et-Loire est située à un carrefour d'influences entre deux grandes régions viticoles ayant en commun leur caractère climatique septentrional. L'encépagement est déterminé par cette implantation géographique et privilégie des cépages locaux, bien adaptés aux conditions relativement fraîches.

La spécificité des vins de l'IGP repose sur leur situation géographique charnière : un héritage bourguignon par l'influence de ses sols et ligérien par son climat.

La nature argilo-calcaire dominante des sols permet l'élaboration de vins tranquilles et mousseux de qualité qui présentent un fruité délicat et une fraîcheur caractéristique. L'influence océanique du Val de Loire avec ses printemps pluvieux et ses arrières saisons ensoleillées, est favorable à la surmaturation des raisins et permet l'expression de vins de raisins surmûris au fruité charnu.

La notoriété des vins de l'IGP « Saône-et-Loire » s'appuie sur un développement viticole particulièrement prospère dans cette région à la fin du XIX^{ème} siècle sous l'effet conjugué du développement des voies de communication modernes et du besoin suscité par le développement de l'industrie en son cœur.

Publié au BO du MAAF n° 48 du 29 novembre 2013

Le vignoble actuel a gardé d'importantes traces de ce passé, tant dans sa distribution géographique que dans la présence d'une culture viticole forte.

9 – 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 ».

Les dimensions des caractères du nom du cépage ne doivent pas excéder le double de celles des caractères du nom de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire » et le nom du cépage doit être dans le même champ visuel que le nom de l'indication géographique protégée « Saône-et-Loire ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

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

2 – 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 (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 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon - BP 266 - 21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50 - Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : beaune@icone-sas.com

S.A.S. ICONE Bourgogne 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 S.A.S. ICONE Bourgogne, 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.