

# **CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « SAINTE-MARIE-LA-BLANCHE »**

## **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 « Sainte-Marie-la-Blanche », initialement reconnue vin de pays de Sainte-Marie-la-Blanche par le décret du 25 octobre 1996, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **2 – Mentions complémentaires**

L'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » 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 « Sainte-Marie-la-Blanche » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

### **3 – Couleur et type de produits**

L'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et 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 « Sainte-Marie-la-Blanche » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

- département de Côte d'Or : Argilly, Auvillars-sur-Saône, Bonnencontre, Broin, Chevigny-en-Valière, Combertault, **Corberon**, Corcelles-les-Arts, Ebaty, Levernois, Marigny-lès-Reullée, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, **Ruffey-les-Beaune**, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Villy-le-Moutier.
- département de Saône-et-Loire : Saint Loup-Géanges

#### 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 « Sainte-Marie-la-Blanche » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique suivants :

Département de la Côte d'Or : arrondissement de Beaune

Département de Saône et Loire : arrondissement de Châlon-sur-Saône

## **5 – Encépagement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- pour les vins rouges et rosés : gamay N, pinot gris G, pinot noir N,
- pour les vins blancs : aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B, pinot gris G.

## **6 – Rendement et entrée en production**

### **6.1 – Entrée en production des jeunes vignes**

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » 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 bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les volumes pris en compte pour le calcul de ce rendement s'entendent après séparation des bourbes et des lies.

Les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ce rendement maximum de production.

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quantité 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 – Lien avec la zone géographique**

### **7.1 – Spécificité de la zone géographique**

La zone est une plaine constituée d'un vaste plateau entaillé de vallées aujourd'hui peu profondes et portant un complexe réseau de rivières et ruisseaux.

Les sols sont constitués de sables et de graviers avec en surface des marnes argilo calcaires, qui sont de faible épaisseur dans les zones où les pentes sont plus marquées. Le climat de Bourgogne est de type océanique à tendance semi-continentale. L'influence océanique se traduit par des pluies fréquentes en toute saison (avec néanmoins un maximum en automne et un minimum en été) et un temps changeant. L'influence semi-

continentale se traduit par une amplitude thermique mensuelle parmi les plus élevées de France, des hivers froids avec des chutes de neige relativement fréquentes et des étés plus chauds que sur les côtes, avec à l'occasion de violents orages.

C'est cette influence semi-continentale qui rend possible la culture de la vigne en Bourgogne.

### 7.2 – Spécificité du produit

La plupart des vins produits dans la zone, sont des vins de cépage. Ces derniers s'expriment et se révèlent selon le savoir-faire du producteur.

Certains producteurs ont fait leur réputation sur un vieux cépage comme le Melon, par exemple.

Les Vins de Pays de Sainte-Marie-la-Blanche ont été reconnus en 1996. Les viticulteurs du Sud de la zone (Ste Marie, Combertault, Merceuil, ...) avaient constitué un dossier en vue de faire classer ces localités en AOC.

De plus, il y a certain nombre de vignes très âgées, ce qui indique bien que cette zone est plantée depuis fort longtemps.

La vinification reste essentiellement traditionnelle pour l'ensemble des producteurs. Vinification bourguignonne avec dans certains cas passage en fut de chêne.

Certains ont orienté leur production en agriculture biologique.

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

L'essentiel de la spécificité de cette zone réside dans la tradition : en effet, il s'agit de vins produits depuis très longtemps, ayant des qualités reconnues. Les viticulteurs produisant cette dénomination ont fait leur réputation sur leur savoir-faire et leur mode de culture (bio pour certains). Pour preuve, ils n'ont pratiquement pas de difficulté à écouler leur stock.

## **8 – 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

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	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 – AUTORITES CHARGES DU CONTROLE

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.

*Modifications du cahier des charges présentées à la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres du 16 mars 2011*

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.

**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