

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« YONNE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 10 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'IGP

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

2 – Mentions complémentaires

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

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

3 – Description des produits

3.1 Couleur et type de produits

L'indication géographique protégée « Yonne » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs et aux vins mousseux de qualité rosés et blancs.

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

3.2 – Critères analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol.

3.3 – Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont caractérisés par une robe pourpre soutenue, tirant légèrement sur le grenat et riche en reflets. Ils possèdent un bouquet très fruité (cassis, cerise griotte, framboise, mûre) où entrent parfois des senteurs florales, des notes réglissées ou encore poivrées suivant les cépages mis en œuvre. Au palais, leurs tanins se fondent pour laisser place à une structure ferme et veloutée. Leur acidité leur assure un certain potentiel de garde surtout pour les vins issus de pinot noir, ceux de gamay peuvent être bus plus jeunes, ceux de tressot dénotent par plus de rusticité.

Les vins rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont caractérisés par une robe aux nuances framboise, un nez frais et fruité en harmonie avec la bouche gourmande et vive.

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont caractérisés par une robe assez claire, or pâle ou or vert. Ils s'expriment par un nez très frais, vif et minéral. Suivant les cépages, on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron, le sous-bois et le champignon

(mousseron). Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. Le vieillissement les rend plus doré et plus épicé. Au palais, les arômes gardent longtemps leur fraîcheur.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » en rosé ou en blanc sont élaborés de manière à conserver fraîcheur et fruité.

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 « Yonne » sont réalisées dans le département de l'Yonne.

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 « Yonne » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.

5 – Encépagement

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

- 1 - pour les vins rouges : césar N, Gamay N, pinot noir N, tressot N
- 2 - pour les vins rosés : pinot noir N
- 3 - pour les vins blancs : aligoté B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G, sauvignon blanc B

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 110 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

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.

7 – Transformation

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Yonne » 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 l'Yonne, qui se situe dans la partie la plus septentrionale de la région Bourgogne.

Elle correspond pour la plus grande partie de son territoire aux formations sédimentaires du Bassin parisien. Les substrats sont majoritairement calcaires. Entre les régions de l'Auxerrois et de l'Avallonnais, une bande de sables et d'argiles générant des sols siliceux, traverse le département du sud-ouest au nord-est. La craie est localement masquée par des formations d'argiles et sables à silex du Cénozoïque sur les plateaux du Sénonais.

Au sud du département, le Morvan se caractérise par la présence de granite, donnant des sols très acides.

L'ensemble de la zone géographique est drainée par la rivière Yonne et ses affluents, coulant vers le nord-ouest et le centre du Bassin parisien où elle se jette dans la Seine.

Les paysages sont variés, constitués par de grandes vallées alluviales (Yonne et ses affluents) et des plateaux recoupés par des « cuestas », reliefs parfois vigoureux formés par l'érosion différentielle des calcaires durs et des niveaux tendres.

Le climat est de type océanique légèrement modifié par des influences continentales : il se marque par un régime de précipitations modéré et régulier (650 millimètres annuels seulement à Auxerre), sans sécheresse estivale affirmée et des températures plutôt fraîches (moyenne annuelle : 10,8 °C).

Les risques de gelées potentielles sont enrayés par le choix de parcelles bien situées et bien orientées.

8.2 - Spécificité du produit

L'existence de la vigne dans la région remonterait selon toute vraisemblance à la période gallo-romaine, comme en témoigne l'existence d'une frise sculptée représentant des raisins découverte à Escolives-Saint-Camille, au sud d'Auxerre. L'abbaye de Saint-Germain d'Auxerre, fondée au VI^{ème} siècle, a très tôt possédé d'importants vignobles.

Historiquement, la zone géographique correspond à la « Basse-Bourgogne », connue dès le Moyen-âge pour son importante production viticole dont le débouché principal était la région parisienne, grâce à l'Yonne, navigable jusqu'au sud d'Auxerre. En 1248, Fra Salimbene, moine franciscain auteur de chroniques, rapporte après un séjour à Auxerre que « monts, coteaux, plaines et champs sont ... couverts de vigne ». La ville de Joigny, installée sur les rives de l'Yonne, était au Moyen-âge une cité de vigneron et un important port d'embarquement de vins à destination de Paris. Durant plusieurs siècles, jusqu'au XIX^{ème} siècle et ses bouleversements techniques et sanitaires, l'économie régionale a largement été soutenue par la viticulture.

Ce sont uniquement les cépages traditionnels de la région qui ont été retenus pour caractériser cette indication géographique protégée. Ils sont toujours vinifiés seul comme cela en est l'usage ; ainsi les vins en révèlent toute leur typicité modulée par le millésime, le sol et les hommes qui les élèvent.

La région produit des vins secs, blancs, rouges et rosés, caractérisés par leur fraîcheur et l'intensité de leur fruité. Leur structure est fondée sur une acidité bien présente et, pour les vins rouges, une structure tannique élégante.

Les vins mousseux de qualité sont produits sur l'ensemble de la zone à partir des cépages chardonnay et pinot qui leur confèrent fruité et fraîcheur.

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

La zone géographique est sous l'influence d'un climat tempéré relativement frais. Les cépages traditionnels retenus pour l'indication géographique protégée sont particulièrement bien adaptés à ces conditions climatiques. Leur précocité permet l'obtention de récoltes bien mûres, d'un grand potentiel aromatique. Les vigneron ont su maintenir ce potentiel de production qui a donné aux vins de l'Yonne leur caractère et leur réputation.

L'IGP Yonne représente aujourd'hui l'héritage d'une histoire viticole continue presque bimillénaire. Elle est riche des traditions et des savoir-faire transmis au cours du temps.

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 ».

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.