



**CONDITIONS DE PRODUCTION DES VDP/IGP  
PRODUITS DANS LE VAR ET ALPES MARITIMES  
RECOLTE 2017  
(CAHIER DES CHARGES)**

## RENDEMENTS MAXI AUTORISES

### IGP VAR

Rouge : **120 hl/ha** vin clair (vin fini)  
 Rosé : **120 hl/ha** vin clair (vin fini)  
 Blanc : **120 hl/ha** vin clair (vin fini)  
 soit au plus 130 hl/ha en rendement agronomique  
 (avec lies et bourbes incluses)

### IGP MAURES

Rouge : **105 hl/ha** vin clair (vin fini)  
 Rosé : **105 hl/ha** vin clair (vin fini)  
 Blanc : **105 hl/ha** vin clair (vin fini)  
 soit au plus 115 hl/ha en rendement agronomique  
 (avec lies et bourbes incluses)

### IGP MONT CAUME

Rouge : **90 hl/ha** vin clair (vin fini)  
 Rosé : **90 hl/ha** vin clair (vin fini)  
 Blanc : **90 hl/ha** vin clair (vin fini)  
 soit au plus 100 hl/ha en rendement agronomique  
 (avec lies et bourbes incluses)

## NORMES ANALYTIQUES

### TITRE ALCOOMETRIQUE ACQUIS :

Minimum :

**9 % vol IGP var (IGP Méditerranée)  
10 % vol IGP Maures, IGP Mont Caume**

### TITRE ALCOOMETRIQUE TOTAL :

Maximum : **15 % vol** (Jusqu'à 20 % pour les vins obtenus sans enrichissement)





## ACIDITE TOTALE:

≥ **2,28 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** ou 3,5 g/l exprimée en acide tartrique (46,6 meq/l)

## ACIDITE VOLATILE :

Vins blancs et rosés : acidité volatile ≤ **0,88g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** (18 meq/l)

Vins rouges : acidité volatile ≤ **0,98 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** (20 meq/l)

**NB: IGP** Var blanc (et IGP Méditerranée) : si le titre alcoométrique total est supérieur à 15° et au plus égal à 20° (sans enrichissement) et que la teneur en glucose + fructose **est** ≥ 45 g/l : acidité volatile ≤ **1,20 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** (24,48 meq/l)

## SO2 TOTAL:

	Vins blancs		Vins rosés		Vins rouges	
	< 5 g	=> 5 g	< 5 g	=> 5 g	< 5 g	=> 5 g
Teneurs en sucres						
Teneur maxi. en SO2 (mg/l)	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>150</b>	<b>200</b>
Limite <b>OIV</b> consommation (mg/l)	200	250	200	250	150	200
Limite <b>UE</b> consommation (mg/l)	200	250	200	250	150	200

**NB** : Pour les Vins de Pays du Var et Méditerranée blancs ayant un TAV compris entre 15 et 20° obtenu sans enrichissement et contenant plus de 45 g/l de sucres résiduels la limite en SO2 total est portée à 300 mg/l.

## CEPAGES

La liste des cépages figure dans les cahiers des charges.

alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, altesse B, aramon B, aramon G, aramon N, aranel B, arbane B, arinarnoa N, arriloba B, arrouya N, aubin B, aubin vert B, aubun N, auxerrois B, bachet N, barbaroux Rs, baroque B, béclan N, béquignol N, biancu gentile B, blanc dame B, bouchalès N, bouillet N, bouquettraube B, bourboulenc B, bouteillan B, brachet N, brun argenté N, brun fourca N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, camaralet de laseube B, carcajolo blanc B, carcajolo N, carignan blanc B, carignan N, carmenère N, castets N, César N, chardonnay B, chasan B, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsault N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, claverie B,





codivarta B, colombard B, corbeau N, cot N, couderc noir N, counoise N, courbu B, courbu noir N, couston N, crouchen B, , duras N, durif N, egiodola N, ekigaïna N, elbling B, etraire de la dui N, fer N, feunate N, folignan B, folle blanche B, fuella nera N, furmint B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gascon N, genovèse B, gewurztraminer Rs, goldriesling B, gouget N, graisse B, gramon N, grassen N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gringet B, grolleau gris G, grolleau N, gros manseng B, gros vert B, joubertin N, jurançon blanc B, jurançon noir N, knipperlé B, lauzet B, liliorila B, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, mancin N, manseng noir N, maréchal foch N, marsanne B, marselan N, mauzac B, mauzac rose Rs, mayorquin B, melon B, mérille N, merlot blanc B, merlot N, meslier saint-françois B, meunier N, milgranet N, molette B, mollard N, mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscadin N, muscat petits grains B, muscat petits grains Rg, muscat petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hamburg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin 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, pinot 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, portan N, portugais bleu N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, raffiat de moncade B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, sémillon B, servanin N, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, ugni blanc B, valdiguié N, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, villard blanc B, villard noir N et viognier B.

## JEUNES VIGNES

Les jeunes vignes ne doivent pas porter de récolte avant la 3<sup>ème</sup> feuille.





## ENRICHISSEMENT

Sous réserve d'une demande faite par l'ODG et de la publication de l'arrêté préfectoral autorisant l'enrichissement.

- Augmentation du TAV naturel limitée à  $1,5^{\circ}$
- Le TAV total (après enrichissement) est limité à  $13^{\circ}$  pour la zone C2 et  $13,5^{\circ}$  pour la zone C3b. ( $12,5^{\circ}$  pour la zone C1)

## ACIDIFICATION

- Produits autres que le vin : limite maximum de  $1,5 \text{ g/l}$  (soit  $20 \text{ meq/l}$ ) en acide tartrique,
- Vin : limite maximum de  $2,5 \text{ g/l}$  (soit  $33.3 \text{ meq/l}$ ) en acide tartrique.

## DESACIDIFICATION (des vins)

Limite maximum de  $1 \text{ g/l}$  (soit  $13.3 \text{ meq/l}$ ) en acide tartrique  
NB : pratique non autorisée en zone C3b

## ACIDIFICATION/ DESACIDIFICATION

Un même produit ne peut pas faire l'objet (les opérations s'excluent mutuellement):

- d'un enrichissement et d'une acidification
- d'une désacidification et d'une acidification.





## ETIQUETAGE

- Indication Géographique Protégée Var (ou Maures ou Mont Caume) ou Var Indication Géographique Protégée (Var figurant en dessus ou en dessous de la mention Indication Géographique Protégée) ;
- Vin de Pays du Var (ou Maures ou Mont Caume) complété ou non d'Indication Géographique Protégée ;
- Si la mention Vin de Pays est utilisée seule alors le logo IGP est obligatoire (cf cahier des charges) ;
- Les Vins de Pays d'Argens, des Coteaux du Verdon et de la Sainte Baume n'existent plus en tant que tels et sont devenus des mentions géographiques complémentaires de l'IGP Var. L'utilisation d'une telle mention est subordonnée à sa déclaration dans la déclaration de récolte et la mention géographique doit être utilisée avec la mention Indication Géographique Var (ou Vin de Pays du Var). Pas de taille de caractère prévue et pas d'emplacement spécifique sur l'étiquette. Il est possible de faire figurer la mention géographique sur l'étiquette et la mention Indication Géographique Protégée Var ou Vin de Pays du Var sur la contre étiquette.

***NB :** Le département du Var est situé dans deux zones viticoles différentes :*

- zone C2 : partie du département du Var délimitée au Sud par la limite Nord des communes d'Evenos, du Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de la Garde Freinet, de Plan de la Tour et de Sainte Maxime.
- zone C3b : partie du département du Var située entre la mer et une ligne délimitée par les communes (elles-mêmes comprises) d'Evenos, du Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de la Garde Freinet, de Plan de la Tour et de Sainte Maxime.

*Le département des Alpes Maritimes est situé en zone C1*

