

**CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« FRANCHE-COMTE »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011**

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Franche-Comté », initialement reconnue « vin de pays de Franche-Comté », par le décret du 25 janvier 1982, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

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

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

L'indication géographique protégée « Franche-Comté » peut être complétée par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges :

- « Coteaux de Champlitte » ;
- « Doubs » ;
- « Haute-Saône » ;
- « Motey-Besuche » ;
- « Vuillafans » ;
- « Offlanges » ;
- « Hugier » ;
- « Buffard » ;
- « Gy ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

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

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

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

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % pour les vins blancs.

Les vins présentant une teneur en sucre (glucose + 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 – Description organoleptique des vins

Les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » sont marqués par des arômes de petits fruits rouges (cerise griotte, groseille, framboise, cassis) et de sous bois soulignés par des notes d'épices (poivres) et de réglisse lorsque les cuvées sont majoritairement composées de Pinot Noir et élevées en fût. La structure acide assure un certain potentiel de garde pour les vins issus de pinot noir et de trousseau et une belle fraîcheur pour les vins jeunes issus de gamay et poulsard.

Les vins rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche Comté » sont caractérisés par des arômes de groseilles et de framboises et parfois, par des arômes floraux (rose, lilas...), une bouche franche et souple, équilibrée par une belle vivacité.

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographiques protégée « Franche-Comté » sont caractérisés par une robe jaune citron pâle à reflets verts. Les arômes se déclinent sur une palette de fleurs blanches, de notes acidulées d'agrumes ainsi que de fruits mûrs à chairs blanches. Selon les cépages et la durée de vieillissement, on trouvera également à l'olfaction des arômes de pommes granit, de poires ainsi que des fruits confits voire des notes de torrifiés doux. La bouche est ronde et souple avec une pointe de minéralité donnant un caractère rafraîchissant.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » sont marqués par des arômes de fleurs blanches, d'agrumes voire de fruits à chairs blanches (pêches, poires....) pour les vins blancs issus majoritairement du chardonnay et de l'auxerrois. On retrouve des notes de groseilles, framboises et de fleurs pour les vins mousseux de qualité rouges et rosés. La bouche acidulée et fraîche est soutenue par des bulles fines et régulières.

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 protégée « Franche-Comté » sont réalisées dans les départements du Doubs, de la Haute-Saône, du Territoire de Belfort, et du Jura.

A partir de la récolte 2015, les communes suivantes du département du Jura sont exclues de la zone géographique : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Le Chateley, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, La Ferté, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreaux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.)

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Doubs » est réalisée dans le département du Doubs.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Haute-Saône » est réalisée dans le département de la Haute-Saône.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Coteaux de Champplitte » est réalisée sur le territoire de la commune de Champplitte dans le département de la Haute-Saône.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Motey-Besuche » est réalisée sur le territoire de la commune de Motey-Besuche dans le département de la Haute-Saône.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Gy » est réalisée sur le territoire des communes de Bucey-les-Gy, Gy, Charcenne, Choye, Virey, Avrigny, Autoreille, dans le département de la Haute-Saône.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Vuillafans » est réalisée sur le territoire de la commune de Vuillafans dans le département du Doubs.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Buffard » est réalisée sur le territoire de la commune de Buffard dans le département du Doubs.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Offlanges » est réalisée sur le territoire de la commune d'Offlanges dans le département du Jura.

La récolte des raisins pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » complétée du nom de l'unité géographique « Hugier » est réalisée sur le territoire des communes d'Hugier et de Tromaray dans le département de la Haute-Saône.

Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » est constituée par les cantons suivants :

Dans le département de l'Ain : BAGE-LE-CHATEL, BELLEGARDE-SUR-VALSERINE, BOURG-EN-BRESSE, BRENOD, CEYZERIAT, CHALAMONT, CHATILLON-SUR-CHALARONNE, COLIGNY, COLLONGES, FERNEY-VOLTAIRE, GEX, IZERNORE, MEXIMIEUX, MIRIBEL, MONTLUEL, MONTREVEL-EN-BRESSE, NANTUA, OYONNAX, OYONNAX NORD, OYONNAX SUD, PERONNAS, PONCIN, PONT-D'AIN, PONT-DE-VAUX, PONT-DE-VEYLE, REYRIEUX, SAINT-TRIVIER-DE-COURTES, SAINT-TRIVIER-SUR-MOIGNANS, THOISSEY, TREFFORT-CUISIAT, TREVOUX, VILLARS-LES-DOBES, VIRIAT.

Dans le département de la Côte d'Or : ARNAY-LE-DUC, AUXONNE, BLIGNY-SUR-OUICHE, FONTAINE-FRANCAISE, GENLIS, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE, IS-SUR-TILLE, LIERNAIS, MIREBEAU-SUR-BEZE, PONTAILLER-SUR-SAONE, POUILLY-EN-AUXOIS, SAINT-JEAN-DE-LOSNE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SELONGEY, SEURRE.

Dans le département de la Haute-Marne : AUBERIVE, BOURBONNE-LES-BAINS, FAYL-LA-FORET, LAFERTE-SUR-AMANCE, LANGRES, LONGEAU-PERCEY, NEUILLY-L'EVEQUE, PRAUTHOY, TERRE-NATALE, VAL-DE-MEUSE.

Dans le département de la Saône et Loire : BEAUREPAIRE-EN-BRESSE, CUISEAUX, CUISERY, LOUHANS, MONTPONT-EN-BRESSE, MONTRET, PIERRE-DE-BRESSE, SAINT-GERMAIN-DU-BOIS.

Dans le département des Vosges : BAINS-LES-BAINS, BRUYERES, BULGNEVILLE, CHARMES, CHATEL-SUR-MOSELLE, CHATENOIS, COUSSEY, DARNEY, DOMPAIRE, EPINAL, EPINAL EST, EPINAL OUEST, LAMARCHE, LE THILLOT, MIRECOURT, MONTHUREUX-SUR-SAONE, NEUFCHATEAU, PLOMBIERES-LES-BAINS, RAMBERVILLERS, REMIREMONT, SAULXURES-SUR-MOSELLOTTE, VITTEL, XERTIGNY.

5 – Encépagement

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

- pour les vins rouges et rosés: pinot noir N, gamay N, meunier N, poulsard N, trousseau N., gamaret N., merlot N, syrah N.
- pour les vins blancs : chardonnay B, auxerrois B, pinot gris G, pinot blanc B, aligoté B, arbane B, petit meslier B, savagnin B, sauvignon blanc B, sauvignon gris G, muscat à petit grains blancs B, muscat à petit grains blancs rosés Rs, muscat cendré B, muscat ottonel B, gewürztraminer Rs, viognier B.
- pour les vins mousseux de qualité : pinot noir N, gamay N., meunier N, poulsard N., trousseau N., gamaret N., merlot N, syrah N, chardonnay B, auxerrois B, pinot gris G, pinot blanc B, aligoté B, arbane B, petit meslier B, savagnin B, sauvignon blanc B, sauvignon gris G, muscat à petit grains blancs B, muscat à petit grains blancs rosés Rs, muscat cendré B, muscat ottonel B, gewürztraminer Rs, viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 hectolitres.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.

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 du rendement maximum de production.

7 – Transformation – Stockage - Conditionnement

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

L'utilisation d'un pressoir continu est interdite pour tout vin bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté ».

8 – Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique correspond au massif du Jura, à l'exception de son extrémité sud, et aux plateaux de Haute-Saône, qui le prolongent au nord. Elle atteint au nord le massif vosgien et à l'ouest la plaine bressane. La région est drainée par la Saône et ses affluents, ainsi que l'Ain pour la partie sud, tous deux affluents du Rhône.

Les substrats du massif jurassien et des plateaux de Haute Saône sont de nature sédimentaire, principalement calcaire ou argileuse, d'âge mésozoïque. La plaine de Bresse est un fossé d'effondrement d'âge tertiaire, comblé par des sédiments meubles, argiles, sables. Les formations de la retombée méridionale du massif vosgien sont d'âge paléozoïque, roches volcano-sédimentaires plus ou moins métamorphisées, recouvertes vers l'ouest par des grès du Trias. Enfin, près de Dôle, le petit massif de la Serre fait affleurer des granites. L'ensemble de la région a été intensément façonné par les glaciers quaternaires, creusant les vallées, déposant des moraines et des sédiments fluvio-glaciaires abondants empâtant les piémonts. Enfin, les plateaux calcaires du Jura et de la Haute-Saône ont subi une intense karstification marquant le relief (grottes, dolines, pertes et résurgences).

Le relief jurassien est caractérisé par une suite de plateaux et de faisceaux plissés d'altitudes croissant de l'ouest vers l'est, débutant vers 600 mètres pour le premier plateau pour atteindre plus de 1200 mètres sur sa bordure orientale. Des vallées encaissées et sinueuses le parcourent en suivant les grandes structures tectoniques.

La plaine de Bresse ondule entre les altitudes de 190 mètres environ le long de la Saône et 250 mètres. Les altitudes du plateau de Haute-Saône sont comprises entre 250 et 350 mètres.

La région, en position septentrionale, connaît un climat océanique frais, marqué par des influences continentales et une nette composante montagnarde sur les massifs du Jura et des Vosges. Les précipitations annuelles sont bien réparties sur l'année et sont comprises entre 800 millimètres dans les plaines et plus de 1500 millimètres sur les plateaux du Jura et les flancs des Vosges. La température moyenne annuelle est de 10,5 °C dans les plaines mais baisse rapidement dans les montagnes (6 °C sur le plateau du Haut-Doubs, à 1000 mètres d'altitude). La nuance continentale se marque d'une part par une forte amplitude des températures annuelles, en particulier à l'est de la zone, et d'autre part par des étés chauds et humides, souvent orageux.

Le vignoble de « Franche-Comté » occupe des îlots dispersés au gré des conditions favorables générées par la combinaison d'une altitude modérée, d'expositions favorables à un bon ensoleillement ainsi que de sols drainants et se réchauffant bien.

Il est ainsi implanté sur des coteaux des plateaux calcaires, à Champlitte, Motey-Besuche, Hugier, Gy, sur les versants bien exposés des vallées jurassiennes comme à Vuillafans ou Buffard, sur le versant aux sols acides du massif de la Serre à Offlanges.

8.2 – Spécificité du produit

Les premiers documents faisant mention de vignes en Franche-Comté sont du X^{ème} siècle. Ils citent entre autres Champlitte.

Le vignoble prend de l'importance du XI^{ème} au XIII^{ème} siècle sous l'impulsion des institutions religieuses et nobiliaires. L'Evêque de Langres a des possessions à Champlitte, l'Evêque de Besançon à Gy, GRANVELLE, gouverneur des Pays-Bas sous Charles QUINT, à Vuillafans.

Vers 1760 la carte de CASSINI indique que la vigne est largement répandue en dessous de 500 mètres d'altitude. Elle occupe les basses pentes les mieux exposées : front des petites cuestas de Haute-Saône et des collines pré jurassiennes, versants des chainons bordant les plateaux jurassiens dans le Doubs, versants de certaines vallées (Loue, Saône, Ognon, Salon). En 1816, JULLIEN, dans sa « Topographie de tous les vignobles connus », note l'existence de 35.940 hectares de vigne en Franche-Comté.

Comme dans toutes les régions françaises, les ravages du phylloxera puis des guerres vont presque anéantir le vignoble franc-comtois. A partir des années 1970, la persévérance de quelques viticulteurs qui vont trouver de nouveaux systèmes d'organisation collective va permettre aux îlots de vignes de « Franche-Comté » de se développer à nouveau.

L'encépagement, par sa relative diversité, est un reflet de la variété des situations climatiques régionales et affirme par ailleurs son appartenance à la grande région nord-est de la France. La précocité des cépages de la famille des pinots, cépages septentrionaux typiques, permet l'obtention de vendanges de belle maturité tout en préservant un potentiel d'acidité favorable à une bonne fraîcheur. Poulsard, trousseau, savagnin sont des cépages spécifiques de la bordure orientale du massif jurassien, où ils donnent des vins d'exception. Des cépages de caractère aromatique, rappelant l'Alsace voisine, permettent l'expression d'une composante fruitée.

La relative diversité de cet encépagement se marque par une palette de vins assez variée, entre les trois couleurs, la possibilité, pour les vins tranquilles, de mettre en avant le caractère « primeur » ou au contraire de favoriser la garde, ainsi que la production de vins mousseux de qualité très aromatiques.

8.3 – Lien causal entre la spécificité du territoire et la spécificité du produit

La position géographique de la région de « Franche-Comté » entre l'Alsace, la Bourgogne et le vignoble du Revermont du Jura, en fait une terre de rencontre. Vignoble septentrional planté sur des terrains de nature peu différente de celle de ces prestigieux voisins, les vins de Franche-Comté ont cependant toujours préservé leur originalité. Les vigneron franc-comtois se sont ainsi forgé une réputation spécifique. Au cours de sa longue histoire, le vignoble franc-comtois s'est développé grâce à la notoriété acquise loin des régions périphériques, et grâce au travail des hommes qui n'ont cessé d'améliorer leur savoir-faire au cours des siècles.

La notoriété de certains centres viticoles de « Franche-Comté » est très ancienne. Elle est attestée par des textes qui datent du XVI^{ème} siècle pour Vesoul, Gy ou Besançon, du XVII^{ème} siècle pour Champlitte, Chariez, Vuillafans. Vers 1575, COLLUT écrit : « Les vins gros par tous les païs sont très bons, mais Besançon, Gy, la Terre seiche, Vesoul, Salins, Poligny, Louë, Sampans et autres sur le Val d'amour, emportent le prix. ». Plusieurs ouvrages historiques détaillent les différents vins que l'on pouvait apprécier au XIX^{ème} siècle dans cette région. Alphonse ROUSSET parle des vignes d'Offlanges en 1854. En 1897 Charles ROUGET écrit « A Besançon on prise très haut les vins de Trousseau de Buffard. ». Il cite également Gy et Bucey-les-Gy.

En 1552 l'historien GOLLUT et l'humaniste COUSIN DE NOZEROY écrivaient : « Gy [...] produit du vin qui rivalise en qualité avec celui de Besançon et qui est très recherché. Ce vin est transporté en Allemagne [...] pour l'usage personnel des Grands et par leurs soins. »

Cette notoriété anciennement établie est pérennisée par le travail des vignerons franc-comtois qui ont su faire renaître leur vignoble tout en restant fidèle à ce patrimoine culturel.

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 de l'unité géographique « Coteaux de Champlitte » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Franche-Comté ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Doubs » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Franche-Comté ».

Les dimensions des caractères du nom de l'unité géographique « Haute-Saône » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Franche-Comté ».

Les dimensions des caractères du nom des unités géographiques : « Motey-Besuche », « Gy », « Vuillafans », « Buffard », « Hugier » ou « Offlanges » ne doivent pas être supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur à celles des caractères composant le nom de l'indication géographique « Franche-Comté ».

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	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
Richesse en sucres des lots de raisins destinés à l'élaboration de vins de raisins surmûris	Examen analytique

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente chargée du contrôle est CERTIPAQ
44 rue de la Quintinie
75015 PARIS
Tel : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00

CERTIPAQ 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 XXXX, 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.