

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Cassis

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de défense et de gestion de l'appellation Cassis
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le syndicat est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	
<i>Adresse:</i>	11 Rue Pierre Imbert 13260 Cassis
<i>Téléphone:</i>	33 04 42 01 77 03
<i>Télécopieur:</i>	33 04 42 01 09 54
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	vinsdecassis@gmail.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1116722D CDC AOC Cassis.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1505 du 10 novembre 2011 relatif à l'AOC Cassis publié au Journal officiel de la République française du 15 novembre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Cassis
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS*Caractéristiques analytiques*

Les vins de l'appellation "Cassis" sont des vins tranquilles qui se déclinent en vins rouges, rosés et blancs.

Les vins blancs et les vins rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%. Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11.5 %.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à :

Vins blancs et rosés : 4 g/l

Vins rouges : 3 g/l

Les teneurs en acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

La production de vins blancs représente environ 70 % de la production totale. Ces vins sont secs, ronds, à arômes complexes avec des notes olfactives discrètes florales, fruitées et balsamiques. La proximité de la mer leur confère un caractère iodé, une vivacité presque salée. « Vins de bouche », ils se marient parfaitement avec la bouillabaisse, les fruits de mer ou la soupe de poissons, spécialités locales. Ces vins se boivent généralement jeunes mais se gardent facilement de 2 ans à 3 ans.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante et représentent, en 2009, environ 30 % de la production. Ils présentent souvent des arômes de fruits rouges et d'agrumes.

La production de vin rouge est confidentielle mais recherchée pour le caractère généreux des vins. Produits essentiellement à partir de vieilles vignes, ils offrent généralement des notes de cuir et de sous-bois, avec une structure tannique bien présente mais fondue.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.</p> <p>Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 2 yeux francs par courson (conduite en gobelet, éventail ou cordon de Royat) et, au plus, 6 coursons</p>	

par pied, soit un total de 12 yeux francs maximum par pied.

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;</p> <p>- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbon à usage œnologique n'est autorisée que pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, issus de presse dans la limite de 10 % maximum du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre.</p> <p>Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p>	

b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
Le rendement est fixé à 45 hectolitres par hectare.
Le rendement butoir est fixé à 45 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Cassis dans le département des Bouches-du-Rhône.

a. Zone NUTS

FR824	Bouches-du-Rhône
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE**a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:**

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Bourboulenc B
Mourvedre N
Pascal B
Grenache N
Terret Blanc B
Terret Noir N
Sauvignon B
Cinsaut N
Clairette B
Ugni Blanc B
Barbaroux Rs
Marsanne B
Carignan N

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

<i>Informations détaillées sur la zone géographique:</i>
<u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u> La zone géographique s'inscrit dans un vaste amphithéâtre largement ouvert sur la mer Méditerranée par une magnifique baie, ceinturé par des reliefs marqués constitués par les formations de calcaires récifaux et dolomitiques : - au sud-est, par les hautes falaises turoniennes du Cap Canaille dont l'altitude atteint 416 mètres ;

- au nord-est, par la « *couronne de Charlemagne* » et les collines du Bois de la Marcouline ;

- au nord, par le Mont Carpiagne ;

- au sud-ouest, par le massif de La Gardiole.

Elle se situe à une vingtaine de kilomètres de Marseille, sur la seule commune de Cassis au sein de laquelle l'aire parcellaire de récolte des raisins a été soigneusement délimitée.

Le cœur de cet amphithéâtre est constitué de collines boisées et de petites dépressions allongées orientées sud-ouest/ nord-est et modelées dans les formations argilo-calcaires du Cénomanién.

La situation climatique est particulièrement privilégiée pour la viticulture avec des températures moyennes de 23°C en été, 17°C en automne, 11°C en hiver. Ce territoire bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 3000 heures et d'une pluviométrie annuelle moyenne de 670 millimètres. Les précipitations sont cependant irrégulières au cours de l'année et d'une année sur l'autre, comme dans toute la zone méditerranéenne.

Les gelées y sont exceptionnelles, Cassis est d'ailleurs une des rares communes à ne pas avoir souffert du gel de 1956 et les risques de grêle y sont très faibles. De plus, la topographie en amphithéâtre fermé vers le nord protège le vignoble des influences du Mistral, vent froid, sec et parfois violent qui marque le climat des vignobles voisins.

A l'inverse la zone géographique est ouverte à l'influence bénéfique des brises maritimes qui tempèrent les excès du climat provençal, particulièrement durant l'été.

La surface agricole de la commune est très limitée, représentant moins de 10 % de la superficie de celle-ci.

Le vignoble est réparti sur 3 systèmes de pente :

- « *Le Plan* », situé à l'ouest, de faible superficie et à topographie relativement plane malgré quelques coteaux présents dans sa partie nord ;

- « *Les Janots* », secteur délimité par un vallon d'orientation sud-ouest/nord-est qui s'étend du « *Bagnol* » aux « *Janots* » avec des coteaux présents sur la face sud-est des « *Rompides* ».

- enfin, les versants qui s'étendent du « *Pignier* » et du « *Revestel* » jusqu'aux « *Janots* » ; les pentes faibles dans le piémont (« *Pignier* ») sont de plus en plus fortes à mesure qu'elles s'élèvent vers les « *barres* » ou escarpements rocheux (« *La Saoupe* », « *Le Baou Redon* ») ; ce secteur de coteaux, avec de très belles pentes, représente le principal secteur viticole de « Cassis », à côté du « *Pignier* » et du « *Revestel* », et baptisé « *quartier* » (ou « *climat* ») de « *La Douane* ».

Sur ces trois systèmes de pente, dont les parcelles présentent des sols argilo-calcaires bien drainés, le vignoble s'étage à une altitude comprise entre 10 mètres et 150 mètres environ et s'étend du bord de la mer jusqu'à 3,5 kilomètres à l'intérieur des terres.

Une grande partie de ce vignoble est cultivée en terrasses ou « *restanques* », tant sur le versant en pente forte que dans le vallon aménagé comme un grand escalier.

Description des facteurs humains contribuant au lien

La viticulture a toujours été le secteur dominant de l'agriculture cassidaine. Déjà florissante à l'époque de la domination romaine, sa situation en bordure du littoral l'a protégée des invasions barbares du VIII^{ème} et du XI^{ème} siècle.

Sous Charles IX, le vignoble de « Cassis » commence à produire un peu de vin blanc. On attribue cependant au Roy René d'Anjou, Comte de Provence, à son retour en Provence après la perte du royaume de Naples, en 1442, l'introduction du cépage « *muscatel* ». Paul du Lac, abbé de Saint-Victor, Seigneur de la Ciotat, contribue au développement de ce cépage qui fait alors la renommée de « Cassis ».

Vers 1520, la famille florentine des ALBIZZI s'installe à Cassis et y introduit de nouveaux cépages « *muscatel* » qu'elle plante largement.

Les Cassidains étendent progressivement la culture de la vigne sur l'ensemble de leur territoire et les archives du XVI^{ème} siècle font mention des quartiers nord et est orientaux qui s'ajoutent à ceux déjà existants en 1430 dans la partie sud-est. Le vignoble représente alors 200 hectares pour une production de 3000 hectolitres à 4000 hectolitres de vin rouge et blanc. Un quart environ est élaboré à partir de ce fameux « *muscat* » qui produit un vin de liqueur ou spiritueux.

A la veille de la Révolution, entre 1786 et 1788, John Fisch, voyageur suisse, traverse la France. Dans le récit qu'il fait de son voyage, il se montre d'abord très critique à l'égard des vigneron provençaux mais fait ensuite l'éloge des « *crus exceptionnels* » de Lamalgue, Cassis et Aubagne.

Cette production subsiste jusqu'à la destruction phylloxérique. Par la suite, le vignoble totalement anéanti, est réhabilité sans « *muscatel* » et sans « *mourvèdre* » qui n'offrent pas toutes les garanties qualitatives avec les porte-greffes utilisés.

Vers 1929, le vignoble est entièrement reconstitué. Les cépages clairette B et marsanne B occupent progressivement une place de plus en plus importante parmi l'encépagement dédié aux vins blancs qui portent la notoriété de « Cassis » et qui représentent alors la part la plus importante de la production.

Le vignoble de « Cassis » est reconnu parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées par décret en date du 15 mai 1936.

Les superficies plantées en vigne restent stables, de 240 hectares, en 1959, à 200 hectares, en 1978. Le vignoble s'étend, en 2009, sur une superficie de 204 hectares, dont 10 hectares de jeunes vignes.

La superficie plantée en cépages blancs est de 129 hectares, soit 66 % du vignoble, pour une production annuelle moyenne de 4700 hectolitres et la superficie plantée en cépages noirs est de 59 hectares.

La production est élaborée par 11 domaines particuliers, dont un possède son siège sur la commune limitrophe de Roquefort-la-Bédoule.

Informations détaillées sur le produit:

La production de vins blancs représente environ 70 % de la production totale. Ces vins sont secs, ronds, à arômes complexes avec des notes olfactives discrètes florales, fruitées et balsamiques. La proximité de la mer leur confère un caractère iodé, une vivacité presque salée. « Vins de bouche », ils se marient parfaitement avec la bouillabaisse, les fruits de mer ou la soupe de poissons, spécialités locales. Ces vins se boivent généralement jeunes mais se gardent facilement de 2 ans à 3 ans.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante et représentent, en 2009, environ 30 % de la production. Ils présentent souvent des arômes de fruits rouges et d'agrumes.

La production de vin rouge est confidentielle mais recherchée pour le caractère généreux des vins. Produits essentiellement à partir de vieilles vignes, ils offrent généralement des notes de cuir et de sous-bois, avec une structure tannique bien présente mais fondue.

Lien causal:

La conjonction d'un mésoclimat sec et tempéré par l'influence maritime, d'une topographie en forme d'amphithéâtre ouvert sur la baie de Cassis, de sols argilo-calcaires sur des coteaux protégés par des murets de pierres sèches, confère à l'ensemble du vignoble cassidain, essentiellement situé sur des pentes d'exposition nord-ouest, des conditions de maturité favorables pour l'ensemble de ses cépages et tout particulièrement pour les cépages blancs clairette B et marsanne B. En effet, les effets conjugués de l'ensoleillement, des températures aux écarts limités par l'influence maritime, de la protection des versants parfois abrupts, permettent à ces cépages de donner des raisins offrant un équilibre tout à fait spécifique pour le vignoble provençal, alliant structure, profil aromatique complexe et équilibre acide-alcool caractéristique.

Ce contexte éco-géo-pédologique a été valorisé au fil du temps par les hommes, des Ligures aux producteurs actuels. Au fil des générations, ces producteurs ont trouvé l'adéquation entre celui-ci et une production originale, une production à forte identité qui a permis l'expression des savoir-faire de toute une communauté, offrant aux vins une forte typicité liée au terroir. Ceci sans effet de mode, dans un contexte provençal plus connu en 2010, pour sa production majoritaire de vins rosés. Les producteurs ont fait clairement le choix d'une stratégie viticole particulière avec l'évolution de l'encépagement blanc vers le couple marsanne B et clairette B, la définition d'un rendement faible à 45 hectolitres par hectare, sans possibilité d'augmentation, pour affirmer leur identité. La limitation des rendements, au profit d'une attention particulière et constante de la qualité, confère au vin de « Cassis » son caractère racé et précieux, qui n'est pas sans

rappeler ce que Frédéric Mistral écrivait déjà dans son poème « *Calendal* » :
 « *l'abeille n'a pas de miel plus doux, il brille comme un limpide diamant, sent le romarin, la bruyère et le myrte, qui couvre nos collines...* »

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire de la commune de Roquefort-la-Bédoule dans le département des Bouches-du-Rhône.	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve : - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS**1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires Bureau du vin et des autres boissons
<i>Adresse:</i>	3 Rue barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP
<i>Téléphone:</i>	33 01 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:**3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M47-2.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:**5. LIEN VERS E-BACCHUS**