

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

Cabardès (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

|  |   |
|--|---|
| <i>Nom et titre du demandeur:</i>  | Syndicat de l' AOC Cabardès   |
| <i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i> | Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges. |
| <i>Nationalité:</i>  | France  |
| <i>Adresse:</i>  | - Prieuré<br>11600 ARAGON<br>France   |
| <i>Téléphone:</i>  | (33) (0)4 68 77 01 01   |
| <i>Télécopieur:</i>  | (33) (0)4 68 77 02 86   |
| <i>Adresse(s) électronique(s):</i>   | aoc-cabardes@wanadoo.fr   |

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| <i>Statut:</i>         | Joint            |
| <i>Nom du dossier:</i> | CDC_Cabardes.pdf |

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <i>Référence légale:</i> | décret 2011-1777 du 5 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Cabardès journal officiel du 7 décembre 2011 |
|--------------------------|--|

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

|   |   |
|---|---|
| <i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>   | Cabardès (fr)   |
| <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 sont des vins secs tranquilles rouges et rosés.

Les vins rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur les vins rouges, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur les vins rouges ayant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14% présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égal à 3 grammes par litre; les vins rouges ayant un titre alcoométrique volumique supérieur à 14% présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égal à 4 grammes par litre; les vins rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égal à 4 grammes par litre;

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

#### *Caractéristiques organoleptiques*

Le vin rouge est un vin sec issu d'un assemblage équilibré entre les cépages « atlantiques » et les

cépages « méditerranéens » avec accessoirement les cépages cot N, fer N, notamment.

Il se caractérise généralement par une couleur profonde, et des arômes de fruits noirs ou confits, avec

des notes réglissées évoluant vers le cuir. La structure tannique est ronde et équilibrée.

Le vin rosé est un vin sec issu également d'un assemblage équilibré entre les cépages « atlantiques » et

les cépages « méditerranéens » avec accessoirement le cépage cinsaut N, notamment.

Il présente souvent une robe légère et lumineuse. Au nez il développe généralement des arômes de

fruits rouges. La bouche est souple et équilibrée entre rondeur et vivacité, avec une finale fruitée

### **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> |
|------------------------------------|

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

Les vignes sont taillées en taille courte à coursons :

- pour les vignes conduites en gobelet, avec un maximum de 12 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;
- pour les vignes conduites en cordon de Royat, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.

Les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N, merlot N et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et au plus 2 coursons portant un maximum de 2 yeux francs.

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| <i>Type de pratique œnologique:</i>   | Pratique œnologique spécifique |
| <i>Description de la pratique:</i>  |                                |
| <p>Plusieurs foulages successifs de la vendange sont interdits.</p> <p>L'utilisation de morceaux de bois est interdite.</p> <p>Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.</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.</p> |                                |

#### **b. Rendements maximaux:**

|   |
|---|
| <i>Rendement maximal:</i>   |
| <p>Le rendement est fixé à 50 hectolitres par l'hectare.</p> <p>Le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par l'hectare</p> |

## **5. ZONE DÉLIMITÉE**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Alzonne, Aragon, Conques-sur-Orbiel, Fournes-Cabardès, Fraise-Cabardès, Les Ilhes, Lastours, Montolieu, Moussoulens, Pennautier, Pezens, Sainte-Eulalie, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villardonnel, Villedubert, Villegailhenc,

|                   |
|-------------------|
| Villemoustaussou. |
|-------------------|

**a. Zone NUTS**

|       |                      |
|-------|----------------------|
| FR811 | Aude                 |
| FR81  | Languedoc-Roussillon |
| 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:**

|                      |
|----------------------|
| Cot N                |
| Grenache N           |
| Fer N                |
| Cinsaut N            |
| Syrah N              |
| Cabernet-Sauvignon N |
| Merlot N             |
| Cabernet Franc N     |

**c. Autres variétés**

|  |
|--|
|  |
|--|

**7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:**

|   |
|---|
| <i>Informations détaillées sur la zone géographique:</i>                    |
| Description des facteurs naturels contribuant au lien                       |
| Adossé à la Montagne Noire dominé par le Pic de Nore (1211 mètres), la zone |

géographique se présente comme un balcon incliné en pente douce vers la vallée de l'Aude avec une vue imprenable sur le massif pyrénéen.

Sur 20 kilomètres de long et 12 kilomètres de large, la zone géographique se compartimente au gré des ruisseaux descendant de la Montagne Noire, entre le Lampy, à l'est, et les collines le séparant de la région du « Minervois », à l'ouest.

La zone géographique repose sur des formations géologiques variées, conséquence de la surrection des Pyrénées, et qui sont représentées par, du nord au sud :

- des formations de schistes et de gneiss du socle primaire, à l'origine d'un relief accidenté d'une altitude supérieure à 350 mètres.
- des causses calcaires du Tertiaire formant un relief tabulaire d'une altitude comprise entre 350 mètres et 200 mètres.
- des molasses du Tertiaire reposant sur un relief collinaire sont l'altitude est comprise entre 200 mètres et 100 mètres, et qui sont recouvertes, localement, par les hautes et moyennes terrasses du Fresquel datées du Quaternaire.

Dans ce contexte géologique diversifié, l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols variés mais toujours caillouteux :

- sur les formations anciennes siliceuses de la Montagne Noire, les sols sont caillouteux à matrice argilo-sableuse lorsqu'ils sont développés sur schistes ou se décomposent en arènes granitiques sur les gneiss
- sur les causses calcaires, les sols sont rouges, caillouteux, alternant avec des sols plus marneux ;
- sur les molasses, les sols sont sablo-limoneux à gréseux ;
- enfin, sur les terrasses anciennes, les sols sont caillouteux, lessivés et bien drainés.

La zone géographique bénéficie d'un climat de transition périméditerranéen à influences atlantiques. Ceci se traduit principalement par une sécheresse estivale atténuée. Cette période de déficit hydrique, caractéristique du climat méditerranéen, ne dure ici habituellement que du 15 juillet au 10 août (moyenne sur trente ans), et permet ainsi aux sols de conserver une bonne réserve hydrique.

Le climat de la zone géographique comprend 2 gradients climatiques :

- d'est en ouest, un gradient traduisant l'éloignement de la Mer Méditerranée et l'approche du « *seuil de Naurouze* », limite du climat océanique et qui assure une augmentation de la nébulosité et de la durée du cycle de la vigne ;
- du sud au nord, un gradient altitudinal allant de la vallée du Fresquel, limite méridionale de la zone géographique, vers les hauteurs de la Montagne Noire, gradient surtout thermique et qui se traduit par des vendanges de plus en plus tardives.

La zone géographique s'étend ainsi, au cœur d'un paysage de polyculture, sur le territoire de 18 communes du département de l'Aude

### Description des facteurs humains contribuant au lien

Les Romains ont introduit la vigne, un siècle avant notre ère, en Septimanie et sur les pentes de la Montagne Noire.

Après la chute de l'Empire romain et la succession des Wisigoths, Francs, Burgondes et Arabes, il faut attendre l'an mil, pour que le vignoble connaisse un nouvel essor grâce aux moines bénédictins et notamment ceux de l'Abbaye de Montolieu.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, avec le développement de l'industrie textile, des mégisseries et des mines, la pratique de la double activité favorise l'éclosion de petites propriétés à côté de grands domaines.

La culture de la vigne conquiert cependant une place prépondérante dans l'économie de la région, en 1850, avec l'arrivée du chemin de fer.

Un temps menacée par le phylloxéra, l'oïdium et le mildiou, la production connaît un développement important qui conduit, au début du XX<sup>ème</sup> siècle, à une surproduction et à la crise viticole de 1907, qui pousse le midi de la France affamé à la révolte, mais aussi à une nouvelle organisation professionnelle.

Le Syndicat du Cru « Cabardès », est fondé en 1946 par M. Joseph Génie. Tenant compte des particularités climatiques et pédologiques de la zone géographique, les producteurs ont alors mis en valeur la meilleure adéquation entre situation viticole et cépages, au profit de l'authenticité des vins. Ils ont tout à la fois développé un encépagement reposant sur des cépages dits « atlantiques », cabernet franc N, cabernet sauvignon N et merlot N, accessoirement cot N et fer N et un encépagement reposant sur des cépages dits « méditerranéens », grenache N, syrah N et cinsaut N.

Les producteurs ont ainsi préservé l'histoire, confirmé leurs savoir-faire et accentué la notoriété et la qualité des vins, permettant à ceux-ci, après leur accession en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1973, d'être reconnus en appellation d'origine contrôlée « Cabardès » par le décret du 12 février 1999.

En 2009, le vignoble, d'une superficie de 450 hectares, produit 20000 hectolitres élaborés par 25 caves particulières (80 % de la production) et 3 caves coopératives qui regroupent 30 adhérents.

### *Informations détaillées sur le produit:*

L'appellation d'origine contrôlée « Cabardès » se décline en vins rouges, production essentielle (85 % de la production) et en vins rosés.

Le vin rouge est un vin sec issu d'un assemblage équilibré entre les cépages « atlantiques » et les cépages « méditerranéens » avec accessoirement les cépages cot N, fer N, notamment.

Il se caractérise généralement par une couleur profonde, et des arômes de fruits noirs ou confits, avec des notes réglissées évoluant vers le cuir. La structure tannique est ronde et équilibrée.

Le vin rosé est un vin sec issu également d'un assemblage équilibré entre les cépages « atlantiques » et les cépages « méditerranéens » avec accessoirement le cépage cinsaut N, notamment.

Il présente souvent une robe légère et lumineuse. Au nez il développe généralement des arômes de fruits rouges. La bouche est souple et équilibrée entre rondeur et vivacité, avec une finale fruitée.

#### *Lien causal:*

Dans cette situation géographique particulière caractérisée par un climat soumis à des influences à la fois océaniques et méditerranéennes, et bénéficiant d'un gradient altitudinal, les producteurs ont pu exprimer tout leur savoir-faire.

Ainsi ont-ils combinés et alliés, dans ce milieu écologique particulier, l'implantation de cépages atlantiques et méditerranéens, chacun trouvant les conditions pour une culture optimale, cette combinaison et cette alliance s'exprimant dans l'originalité des vins de « Cabardès ».

Afin de bien traduire les particularités du milieu géographique, les parcelles sont sélectionnées et délimitées pour la récolte des raisins. Sont privilégiées, les parcelles exposées au sud, et présentant des sols peu profonds, caillouteux et bien drainés.

Les cépages cinsaut N, grenache N et syrah N, ont colonisé les situations les plus chaudes et les plus sèches, tandis que les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N, et accessoirement cot N et fer N sont implantés dans les situations les plus fraîches à bon régime hydrique.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime dans la gestion de la plante, avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des pratiques de rendements modérés liés à des règles de taille et hauteur de feuillage précises. Ce savoir-faire s'exprime également dans l'adaptation des techniques de vinification et notamment la nécessité d'une période d'élevage, après fermentation, pour les vins rouges, pour obtenir un vin aux arômes plus complexes mais surtout pour que la structure tannique s'affine. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges.

L'originalité et la qualité des vins du « Cabardès » est déjà soulignée au XVIII<sup>ème</sup> siècle par Monsieur de Pennautier, intendant des armées françaises qui, en 1752, pendant la guerre de succession d'Espagne, approvisionne les cantines des généraux (*Journal de la Société d'Agriculture de Carcassonne IV p. 136*), puis en 1812, par le Baron Trouvé, Préfet d'empire à Carcassonne (*Cartulaire de Mahul*). Notoriété, originalité, font des vins du « Cabardès » un élément de la reconnaissance de cette petite région de polyculture dans l'espace viticole languedocien.



## 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>   |  |
| <p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Arzens, Bagnoles, Berriac, Bouilhonnac, Bram, Brousses-et-Villaret, Cabrespine, Carcassonne, Caux-et-Sauzens, Cuxac-Cabardès, Limousis, Malves-en-Minervois, Mas-Cabardès, Raissac-sur-Lampy, Roquefère, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Saint-Martin-le-Vieil, Trassanel, Trèbes, Villalier, Villegly, Villesèquelande.</p> |  |

|  |   |
|--|---|
| <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>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</li> <li>- L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Languedoc».</li> <li>- Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</li> </ul> |   |

## 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<br>Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires |
| <i>Adresse:</i>                    | 3 rue Barbet de Jouy<br>75349 Paris cedex 07 SP<br>France  |
| <i>Téléphone:</i>                  | (33) (0)1 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> | <a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_1.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_1.pdf</a> |
|--------------|---|

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE:

### 5. LIEN VERS E-BACCHUS