

## CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

### « SAINTE-MARIE-LA-BLANCHE »

homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

## CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

### **1 – Nom de l'indication géographique protégée**

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche », initialement reconnue vin de pays de Sainte-Marie-la-Blanche par le décret du 25 octobre 1996, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **2 – Mentions complémentaires**

L'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

### **3 – Description des produits**

#### **3.1 Couleur et type de produits**

L'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

#### **3.2 – Normes analytiques spécifiques**

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %.

#### **3.3 – Caractéristiques organoleptiques**

La plupart des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche », sont selon la tradition locale commune à la Côte de Beaune, produits en mono-cépage. Le savoir-faire des producteurs permet à ces vins de révéler les caractéristiques aromatiques de ces différents cépages.

Les vins rouges sont caractérisés par des arômes de fruits rouges, très complexes lorsqu'ils sont issus de pinot noir, ou plus vifs lorsqu'ils sont élaborés à partir de gamay.

Selon le cépage, les vins rosés et blancs s'expriment avec beaucoup de finesse, soit par des nuances florales, soit par des arômes de fruits blancs, ou évoluent au contraire vers des notes plus complexes et minérales.

### **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 « Sainte-Marie-la-Blanche » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de Côte d'Or : Argilly, Auvillars-sur-Saône, Bonnencontre, Broin, Chevigny-en-Vallière, Combertault, Corberon, Corcelles-les-Arts, Ebaty, Levernois, Marigny-lès-Reullée, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Ruffey-les-Beaune, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Villy-le-Moutier ;
- Département de Saône-et-Loire : Saint Loup-Géanges, uniquement pour la partie située au Nord de la Dheune.

#### **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 « Sainte-Marie-la-Blanche » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique suivants :

- Département de la Côte d'Or : arrondissement de Beaune ;
- Département de Saône et Loire : arrondissement de Chalon-sur-Saône.

#### **5 – Encépagement**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants :

- pour les vins rouges et rosés : gamay N, pinot gris G, pinot noir N,
- pour les vins blancs : aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, melon B, pinot blanc B, pinot gris G.

#### **6 – Rendement maximum de production**

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, non vinifiés ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et 10 hectolitres par hectare pour les vins blancs au-delà de ce rendement maximum de production.

#### **7 – Lien avec la zone géographique**

##### **7.1 – Spécificité de la zone géographique**

Le nom de cette IGP viticole vient d'un petit village, Sainte-Marie-la-Blanche, dans le sud du département de la Côte d'Or, situé à moins de 10 kilomètres de la ville de Beaune, entre Dijon et Chalon-sur-Saône. La zone géographique correspond à un ensemble de plateaux d'altitude modérée (210 à 220 mètres), entrecoupés de vallées larges au relief doux. Elle est limitée au sud par la vallée de la Dheune, à l'ouest par les vignobles de la « Côte de Beaune », à l'est par la vallée de la Saône et au nord par la forêt de Cîteaux.

Le substrat géologique de la région est constitué principalement d'argiles et sables d'âge Pliocène (fin de l'ère tertiaire). Les vallées entaillant ces formations ont déposé des alluvions argileuses d'âge quaternaire. A l'exception de quelques secteurs de superficie limitée où les matériaux peuvent être légèrement carbonatés, les sols sont en général argilo-limoneux, profonds et parfois hydromorphes.

Dans cet ensemble, les sites traditionnellement viticoles sont regroupés sur les reliefs, où les pentes permettent un drainage efficace : bordures des vallées, principalement.

Le climat est à dominante océanique fraîche, modifié par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un

régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La situation de cette zone à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, offre un abri climatique induisant un avantage thermique local ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région et propice au développement de la vigne.

## 7.2 – Spécificité du produit

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, de nombreuses archives attestent de la présence d'un vignoble important sur tout ou partie des communes de la Plaine de Beaune : Corcelles-les-Arts, Merceuil, Demigny. D'ailleurs dans cette dernière, il y est aussi précisé que cette commune est largement complantée de "gamets". Par la suite, pour les communes où l'on trouve des archives, on observe une incontestable production de vins fins, ainsi à Corcelles-les-Arts en 1919 sont déclarés 60 hectares de "bourgogne" et 14 hectares de "Corcelles gamay".

A côté de cépages anciens et locaux comme le pinot noir, d'autres cépages issus des vignobles voisins (Val de Loire et Bourgogne) ont été implantés comme le pinot gris et le pinot blanc, le gamay, le chardonnay, l'aligoté, le melon ou encore l'auxerrois. La plupart des vins produits dans la zone, sont, selon la tradition locale commune à la Côte de Beaune, produits en mono-cépage. Le savoir-faire des producteurs permet à ces vins de révéler les caractéristiques aromatiques de ces différents cépages.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » présentent pour les vins rouges issus de pinot noir un arôme variétal de cerise avec de nombreuses variations (cerise rouge et noire, griotte et même kirsch) selon le sol de son implantation. Les vins issus de ce cépage sont généralement d'une grande complexité aromatique et assez fins. Au vieillissement, on trouve plus souvent des notes de pruneau, de gibier, de cuir et de sous-bois.

Les vins issus de gamay ont une belle robe rouge nuancée de violet avec une structure acide, ce qui les rend très rafraîchissants, acidulés et souvent très gourmands. Les arômes sont à dominante fruitée, avec des notes de framboise, de fraise des bois, de mûre et de cerise noire. Mais des touches poivrées et florales, notamment de pivoine, sont fréquemment rencontrées.

En ce qui concerne les vins rosés de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » le pinot gris en est souvent à l'origine, d'une couleur pâle et saumonée. Ces vins sont amples et frais. Les arômes révélés sont plutôt fruités : abricot, pêche blanche, litchi et certains fruits rouges. En bouche c'est un vin complexe, long avec des notes épicées.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sainte-Marie-la-Blanche » se distinguent, pour les vins blancs issus de chardonnay, par une certaine minéralité. Les arômes sont typiques, complexes et intenses. Le bouquet est délicat, parfumé par des notes de pêche, poire, acacia, citron ; quelquefois le côté beurré ressort avec des odeurs de brioche, de pain grillé et de vanille. Ce cépage donne des vins secs, amples avec du gras et du volume.

Le pinot gris est aussi utilisé pour élaborer des vins blancs fins, mais avec beaucoup de puissance. Le nez de ces vins est d'une complexité aromatique particulière avec des parfums de sous-bois, de fumée, d'abricot, de fruits secs, de miel et de cire d'abeille. Les arômes du pinot gris se distinguent par une note miellée caractéristique. La rondeur en bouche peut parfois aller jusqu'à une opulence légèrement moelleuse, mais toujours soutenue par une belle fraîcheur.

Les vins issus d'aligoté sont en général nerveux, tout en fraîcheur avec pour arômes dominants l'acacia, le citron, la noisette, la pêche blanche ou encore la pomme verte.

Le pinot blanc donne des vins au nez frais, discrètement fruité, avec une dominante de pêche, de pomme et des pointes florales. La couleur est jaune pâle avec quelques reflets verts. Les vins s'ouvrent vite, sont agréables et tendres avec une acidité moyenne.

Le melon est à l'origine de vins ayant une attaque minérale avec un goût fruité et franc. La robe est pâle aux reflets verts. Le nez est floral, surtout fleurs blanches, des notes épicées sont perceptibles ainsi que des arômes de citron et de pamplemousse.

Le cépage auxerrois donne des vins assez fins, légèrement aromatiques, manquant quelquefois d'acidité. Les arômes qu'il dégage sont surtout le coing, les fruits exotiques, les épices, les fleurs blanches, le miel et des notes grillées.

La vinification en vin rouge reste essentiellement traditionnelle pour l'ensemble des producteurs. Il s'agit de la vinification bourguignonne qui met en oeuvre une cuvaison de plusieurs jours avec pigeages et remontages, suivie dans certains cas, d'un passage en fût de chêne au moment de l'élevage.

### **7.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit**

Les vins de cette zone sont ancrés dans la tradition grâce au fruit de l'histoire et à leur réputation. Les vins produits sur la zone, dont le débouché naturel était Beaune et son négoce, alimentaient traditionnellement le marché des vins de Bourgogne.

La région s'est petit à petit distinguée de la Côte et a donné naissance à partir des années 1960, sous l'impulsion d'une coopération dynamique, aux « vins de Ste Marie la Blanche ». Une des grandes forces de la viticulture à Sainte Marie La Blanche est d'avoir su s'organiser autour de cette structure qui a permis le maintien des savoir-faire de vinification et l'optimisation des coûts de production. Le vignoble s'est replié sur les terrains présentant les meilleures potentialités en termes de nature de sol, de drainage et d'exposition. Ces vins sont façonnés au travers de l'expression des mono-cépages qui les composent et en fonction du climat de chaque millésime.

La pérennité de ce petit vignoble témoigne d'usages viticoles constants et transmis par des générations successives de vigneron, prouvant ainsi leur attachement à la qualité de leurs produits.

### **8 – 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

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, SO <sub>2</sub> T)	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.