

**CAHIER DES CHARGES**  
**DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**  
**« FRANCHE-COMTE »**

**AVERTISSEMENT**

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras soulignés**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

## CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

### 1 – Nom de l'IGP

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 selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Franche-Comté » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau » selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

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 » ;
- **« Bucey les Gy » ;**
- **« 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 rouges, rosés ou blancs, **et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou blancs.**

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés, blancs, **et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou blancs.**

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

#### 3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » présentent les caractéristiques suivantes :

- titre alcoométrique volumique acquis: minimum de 9 % pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % pour les vins blancs ;

Les vins obtenus sans enrichissement peuvent bénéficier de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » s'ils présentent un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 % et 20 %, et une teneur en sucre (glucose + fructose) supérieure ou égale à 45 g/l. Ces vins ne doivent pas présenter une teneur en acidité volatile supérieure à 24,48 meq/l (1,20 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

#### 4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

##### 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, **à l'exception des communes de 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 Champlitte » est réalisée sur le territoire de la commune de Champlitte 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 « Bucey les Gy » est réalisée sur le territoire des communes de Bucey les Gy, Pouilley-le-vignes, Pirey, 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 Gy, Charcennes, Choye, Virey, Avriney, 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 des communes d'Offlanges et Brans 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 de la commune d'Hugier 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, BEAUNE, BEAUNE NORD, BEAUNE SUD, BLIGNY-SUR-OUCHÉ, CHENOVE, DIJON, DIJON 1E CANTON, DIJON 2E CANTON, DIJON 5E CANTON, FONTAINE-FRANCAISE, FONTAINE-LES-DIJON, GENLIS, GEVREY-CHAMBERTIN, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE, IS-SUR-TILLE, LIERNAIS, MIREBEAU-SUR-BEZE, NOLAY, NUITS-SAINT-GEORGES, PONTAILLER-SUR-SAONE, POUILLY-EN-AUXOIS, SAINT-JEAN-DE-LOSNE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SELONGEY, SEURRE, SOMBERNON.
- Dans le département de la Haute-Marne : AUBERIVE, BOURBONNE-LES-BAINS, FAYLLA-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.

~~La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique.~~

## 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 B, gewürztraminer B, 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 B, gewürztraminer B, viognier B.**

## 6 – Rendement et entrée en production

### 6.1 – Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » ne peut être accordé aux vins provenant de superficies de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

### 6.2 - Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Franche-Comté » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de **70 hectolitres** (~~120 hectolitres pour les IGP issues des unités du Doubs et de Haute-Saône~~) pour les vins rouges, rosés et blancs. Les volumes pris en compte pour le calcul de ce rendement s'entendent après séparation des bourbes et des lies.

**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 et les éventuels produits non vinifiés ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

Tout dépassement du rendement maximum de production et/ou de la quotité maximum définie pour les lies, les bourbes et les éventuels produits non vinifiés, fait perdre le droit à la possibilité de revendication au titre de l'IGP en cause pour les vins déclarés à la récolte.

## 7 – Transformation – Stockage – Conditionnement (facultatif)

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

**b) 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 du territoire :

#### 8.1.1 – Facteurs naturels :

La Franche-Comté occupe le territoire situé entre le massif vosgien et le massif jurassien, ainsi que la majeure partie montagnaise de ce dernier massif. Le vignoble est implanté à une altitude raisonnable qui s'étage de 200 à 400 mètres, sur des coteaux qui entaillent des plateaux calcaires. Le vignoble de « Franche-Comté » occupe des îlots dispersés sur des coteaux bien exposés au sud ou à l'ouest, dont le sol calcaire généralement argileux ou marneux est recouvert de cailloutis de calcaire dur.

Le vignoble franc-comtois appartient aux vignobles septentrionaux de France. La région bénéficie d'un climat océanique frais, marqué par des influences continentales: forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5 °C; été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent les 900 mm, et sont bien réparties sur l'année. L'automne est généralement ensoleillé et sec. L'exposition sud ou sud-ouest garantit au vignoble un ensoleillement important et une protection aux vents froids du nord et de l'est.

#### 8.1.2– Facteurs humains :

Les premiers documents faisant mention de vignes en Franche-Comté sont du X<sup>ème</sup> siècle. Ils citent entre autres Champlitte. La culture de la vigne a certainement été introduite dans cette région bien avant.

Au début du XIX<sup>ème</sup> siècle les vigneron sont très nombreux et les superficies plantées en vignes importantes. Comme dans toutes les régions françaises les ravages du phylloxera puis des guerres vont presque anéantir le vignoble franc-comtois. Mais l'acharnement 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.

C'est une région limitrophe de trois grands vignobles: l'Alsace, la Bourgogne et le Jura, dont les influences sont sensibles dans les traditions viticoles.

De nombreux cépages sont cultivés depuis longtemps. La Franche-Comté est le point de rencontre des cépages cultivés par les prestigieux voisins que sont l'Alsace (auxerrois B, pinot gris G, pinot blanc B), la Bourgogne (pinot noir N, chardonnay B, gamay N) ou le Jura (savagnin B, trousseau N, poulsard N) et d'autres cépages locaux (meunier N, gamaret N,...)

## 8.2 – Spécificité du produit

-Une réputation :

La notoriété de certains centres viticoles de « Franche-Comté » est très ancienne. Elle est attestée par des textes qui datent du XVI<sup>ème</sup> siècle pour Vesoul, Gy ou Besançon, du XVII<sup>ème</sup> siècle pour Champlitte, Chariez, Vuillafans, ...

Plusieurs ouvrages historiques détaillent les différents vins que l'on pouvait apprécier au XIX<sup>ème</sup> siècle dans cette région.

Cette notoriété ancienne est préservée par le travail continu des vignerons franc-comtois.

## 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 su démontrer une certaine originalité qui leur a assuré une réputation particulière. Les vignerons francs-comtois n'ont pas essayé d'imiter leurs voisins alsaciens, bourguignons ou jurassiens ; ils se sont laissés influencés par les réussites des vignobles voisins en adaptant les cépages et les techniques à leur propre environnement naturel. Ils se sont ainsi forgé une réputation spécifique.

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. »

## 9 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo communautaire de l'indication géographique protégée 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 « Bucey les Gy », « 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 en cas d'anomalie

## CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

*L'autorité 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.*

Pour mémoire : LIMITES COMMUNAUTAIRES DES NORMES ANALYTIQUES

1. Vins tranquilles

	Min	Max
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis des zones C et les vins blancs IGP non enrichis « Vin de pays de Franche-Comté » et « Vin de pays du Val de Loire » de la zone B.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l
		Vins blancs <sup>1</sup> ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un titre alcoométrique volumique total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l

2. Vins mousseux de qualité

	Min	Max
TAV acquis	10 % vol.	
TAV total	Vin de base : 9 % vol.	
Acidité totale	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) total		185 mg/l
Acidité volatile exprimée en en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	3,5 bars	

<sup>1</sup> IGP Franche-Comté, Coteaux de l'Auxois, Saône-et-Loire, Coteaux de l'Ardèche, Collines rhodaniennes, Comté Tolosan, Côtes de Gascogne, Gers, Lot, Côtes du Tarn, Corrèze, Île de Beauté, Pays d'Oc, Côtes de Thau, Coteaux de Murviel, Val de Loire, Méditerranée, Comtés rhodaniens, Côtes de Thongue, Côte Vermeille + Agenais, Allobrogie, Landes, Terroirs landais, Var.