Publié au BO Agri du MASA le 11 septembre 2025

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« CÔTES DE GASCOGNE »

homologué par l'arrêté du 1er septembre 2025, publié au JORF du 5 septembre 2025

CHAPITRE 1 - DENOMINATION - CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'IGP

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne », initialement reconnue vin de pays des Côtes de Gascogne 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 « Côtes de Gascogne » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Condomois », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 - Types de produits

L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés et aux vins de raisins surmûris blancs.

L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par la mention d'un à plusieurs cépages.

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

3.2 - Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » présentent les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,0 % vol. pour les vins enrichis et de 9,0 % vol. pour les vins non enrichis.
- une teneur en acidité volatile maximale de :
    - 15,30 meq/l (0,75 g/l H2SO4) pour les vins rouges,
    - 12,24 meq/l (0,60 g/l H2SO4) pour les vins blancs et rosés, contenant moins de 20 g/l de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose),
    - 14,28 meq/l (0,70 g/l H2SO4) pour les vins blancs et rosés contenant 20 g/l et plus de sucres fermentescibles (Glucose + Fructose).

- une teneur en anhydride sulfureux maximale de :

  - 150 mg/l pour les vins rouges, ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égal à 5 g/l (Glucose + Fructose),
  - 175 mg/l pour les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucres fermentescibles inférieure à 5 g/l (Glucose + Fructose),
  - 200 mg/l pour les vins blancs et rosés, ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égal à 5 g/l (Glucose + Fructose).

Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur maximale 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 produits sont marqués par une fraîcheur aromatique avec des notes principalement fruitées et/ou florales. Leur intensité et leur nature peuvent toutefois varier selon les cépages et les technologies mises en oeuvre.

Les vins avec sucres résiduels et les vins de raisins surmûris blancs présentent des arômes plus évolués de fruits mûrs.

4 – Zones géographiques dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

Listes des communes conformes au code officiel géographique 2024

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins et des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique « Côtes de Gascogne » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

– Département du Gers : toutes les communes.

– Département des Landes : communes d'Aire-sur-l'Adour (Partie située en rive droite de l'Adour), Arthez d'Armagnac, Betbezer d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide d'Armagnac, Lacquy (Partie située à l'est de la route de Bordeaux à Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (Partie située à l'est de la route de Bordeaux à Pau), Saint-Gein, SaintJulien d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan (Partie située à l'est de la route de Bordeaux à Pau) ;

– Département du Lot-et-Garonne : communes d'Andiran, Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins et des vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » complétée du nom de l'unité géographique « Condomois » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes :

– Département du Gers : communes d'Ayguetinte, Beaucaire, Beaumont, Béraut, Blaziert, Cassaigne, Castelnau-sur-l'Auvignon, Caussens, Condom, Fourcès, Gazaupouy, Gondrin, Lagraulet-du-Gers, Larressingle, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët, Maignaut-Tauzia, Mansencôme, Marsolan, Mas-d'Auvignon, Montréal, Mouchan, La Romieu, Roquepine, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Puy, La Sauvetat, Valence-sur-Baïse.

– Département du Lot-et-Garonne : communes de Francescas, Lannes, Lasserre, Moncrabeau

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 « Côtes de Gascogne » est constituée du territoire des communes suivantes :

– Département des Landes : communes d'Aire-sur-l'Adour (Partie située en rive gauche de l'Adour), Arboucave, Artassenx, Arue, Arx, Bahus-Soubiran, Bascons, Bats, Baudignan, Bordères-et-Lamensans, Bourriot-Bergonce, Buanes, Cachen, Castelnau-Tursan, Classun, Clèdes, Duhort-Bachen, Estigarde, Eugénie-les-Bains, Geaune, Grenade-sur-l'Adour, Herré, Lacajunte, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lauret, Lencouacq, Losse, Maillas, Mauries, Maurrin, Miramont-Sensacq, Payros-Cazautets, Pécorade, Philondenx, Pimbo, Pouydesseaux, Pujo-le-Plan, Puyol-Cazalet, Renung, Retjons, Rimbez-et-Baudiets, Roquefort, Saint-Agnet, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy (Partie située à l'ouest de la route de Bordeaux à Pau), Saint-Gor, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Samadet, Sarbazan, Sarron, Sorbets, Urgons, Vielle-Soubiran, Vielle-Tursan, Villeneuve-de-Marsan (Partie située à l'ouest de la route de Bordeaux à Pau).

– Département du Lot-et-Garonne : communes d'Astaffort, Aubiac, Barbaste, Boussès, Brax, Bruch, Calignac, Caudecoste, Cuq, Durance, Espiens, Estillac, Fals, Feugarolles, Lamontjoie, Laplume, Lavardac, Layrac, Marmont-Pachas, Moirax, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon, Montesquieu, Nomdieu, Roquefort, Sainte-Colombe-en-Bruilhois, Saint-Nicolas-de-la-Balerme, Saint-Sixte, Saint-Vincent-de-Lamontjoie, Saumont, Sauveterre-Saint-Denis, Sérignac-sur-Garonne.

– Département des Pyrénées-Atlantiques : communes d'Anoye, Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Baliracq-Maumusson, Bassillon-Vauzé, Bétracq, Boueilh-Boueilho-Lasque, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Coslédaà-Lube-Boast, Crouseilles, Diusse, Escurès, Garlin, Gayon, Gerderest, Lalongue, Lannecaube, Lasserre, Lembeye, Lespielle, Luc-Armau, Lucarré, Lussagnet-Lusson, Mascaraàs-Haron, Maspie-Lalonquère-Juillacq, Momy, Monassut-Audiracq, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Mouhous, Peyrelongue-Abos, Portet, Ribarrouy, Saint-Jean-Poudge, Samsons-Lion, Séméacq-Blachon, Simacourbe, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Vialer.

– Département des Hautes-Pyrénées : communes d'Auriébat, Castelnau-Rivière-Basse, Caussade-Rivière, Estirac, Hagedet, Hères, Labatut-Rivière, Lafitole, Lahitte-Toupière, Larreule, Lascazères, Madiran, Maubourguet, Saint-Lanne, Sauveterre, Sombrun, Soublecause, Vidouze, Villefranque.

– Département du Tarn-et-Garonne : communes d'Auvillar, Bardigues, Donzac, Dunes, Le Pin, Merles, Saint-Cirice, Saint-Loup, Saint-Michel, Sistels.

5 - Encépagement

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

Pour les vins blancs : arrufiac B, baroque B, chardonnay B, chasan B, chenin B, clairette B, clairette rose Rs, colombard B, courbu B, petit courbu B, floréal B, folle blanche B, listan B, gros manseng B, petit manseng B, pinot gris G, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B, ondenc B, perdéa B, raffiat de moncade B, sauvignac B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B, souvignier gris B, ugni blanc B, viognier B et voltis B.

Pour les vins rouges : artaban N, cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, courbu noir N, egiodola N, fer N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, jurançon noir N, manseng noir N, merlot N, pinot noir N, syrah N, tannat N, marselan N et vidoc N.

Pour les vins rosés : tous les cépages ouvrant droit à la dénomination « Côtes de Gascogne » pour les vins rouges ainsi que les cépages blancs suivants : colombard B, gros manseng B et ugni blanc B, sans que ces derniers n'excèdent ensemble ou individuellement 20 % des surfaces revendiquées séparément en rosés.

6 – Rendement maximum de production

Les vins et vins de raisins surmûris bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 120 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

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 de ce rendement maximum de production.

7 - Transformation

A l'exception des vins revendiquant les mentions « primeur » ou « nouveau », les vins tranquilles rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » devront avoir terminé leur fermentation malolactique (teneur en acide malique < 0,40 g/l) au moment de la revendication.

L'édulcoration des vins tranquilles ne peut augmenter de plus de 1,0% vol. le titre alcoométrique total du vin en cause.

Pour la vendange 2025 issue des 26 communes gersoises sinistrées par l'orage de grêle du 31 août 2025 (Beaucaire, Béraut, Bézolles, Blaziert, Cassaigne, Caussens, Cézan, Condom, Courrenssan, Gondrin, Justian, Lagardère, Lannepax, Larresingle, Larroque-Saint-Sernin, Lectoure, Maignaut-Tauzia, Mansencôme, Marsolan, Mas d'Auvignon, Mouchan, Roquepine, Roques, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Puy et Valence sur Baïse), la possibilité de pouvoir édulcorer de 2.5 % vol. (au lieu de 1,0 % vol.) les vins blancs tranquilles issus des cépages Gros Manseng B et Petit Manseng B et destinés à la production de vins blancs IGP Côtes de Gascogne blancs moelleux ou doux.

8 - Lien avec la zone géographique

8.1 – Spécificité de la zone géographique

La zone géographique se situe en Gascogne, une province historique du sud-ouest de la France, située entre la Garonne au nord, la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud. Elle se situe dans les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées et s'étend sur le département du Gers et en partie sur les départements des Landes et du Lot et Garonne.

Son climat est de type océanique tempéré avec un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante dans la partie ouest de la zone, sans période vraiment sèche en été. Par contre, l'est de la zone est marqué par une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.

Le substratum géologique est lui aussi contrasté. A l'ouest, les sables fauves dominent. Il s'agit d'une formation marine, généralement recouverte par des limons loëssiques. Ils portent des sols limoneux à limono-sableux lessivés et acides appelés localement boulbènes. Les sables fauves sont progressivement remplacés vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse,

comprenant des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont soit argileux et profonds (terreforts), soit superficiels, caillouteux et calcaires (peyrusquets). Le passage des sables fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de la zone. La capacité des sols à retenir l'eau, fonction de leur teneur en argile, augmente donc d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur est, où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les terreforts, sols les plus aptes à retenir l'eau.

Le relief est constitué de collines molles à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les bois occupent une place importante dans le paysage, à côté d'une agriculture diversifiée basée notamment sur des productions viticoles en AOP et en IGP (Armagnac, Floc de Gascogne) ou l'élevage avicole et des palmipèdes gras.

Le Condomois correspond à une petite région située autour de la ville de Condom, de part et d'autre de la Baïse. C'est le secteur le plus chaud et sec de la zone géographique des Côtes de Gascogne. Les sols sont principalement argilo-calcaires, développés sur la molasse et les bancs calcaires. Sa zone géographique s'étend essentiellement sur le canton de Condom et sur le territoire de quelques communes voisines, du Gers et du Lot-et-Garonne.

8.2 – Spécificité du produit

La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen Âge. Au XIVème siècle de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important. Les vins de Gascogne connurent leur apogée aux XIIIème et surtout au XIVème siècle grâce au commerce florissant avec l'Angleterre et les pays de la Mer du Nord. En 1373, le « Privilège de Bordeaux » interdit aux vins du « Haut pays » dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de

Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. Le commerce avec les Hollandais perdure pourtant, par le port de Bayonne. Il est l'élément déclencheur de l'augmentation de la production aux XVIIème et XVIIIème siècles.

Les guerres de la Révolution et de l'Empire bloquant le commerce maritime, puis la dévastation provoquée par le Phylloxéra et les maladies cryptogamiques font reculer à nouveau ce vignoble.

Au cours du XXème siècle le vignoble essentiellement destiné à la distillation se reconstruit. La diminution de la consommation d'alcool conduit le vignoble à se diversifier naturellement vers la production de vins tranquilles.

Le syndicat des producteurs de vin de pays Côtes de Gascogne est créé le 15 mai 1979. La reconnaissance des vins de pays « Côtes de Gascogne » et « Côtes du Condomois » intervient par décret du 25 janvier 1982. Sept caves coopératives ou unions de caves coopératives regroupant plus d'un millier de producteurs, plus de 200 caves particulières et une dizaine de négociants-vinificateurs assurent aujourd'hui cette production.

Les vins de l'IGP « Côtes de Gascogne » sont élaborés à partir d'un encépagement local typique du piémont Pyrénéen (Arrufiac B, Baroque B, Clairette B, Courbu B, Petit Courbu B, Gros manseng B, Petit manseng B, Raffiat de Moncade B, Courbu noir N, Jurançon noir N, Manseng noir N, Tannat N notamment) auquel se sont ajoutés des cépages régionaux (Colombard B, Mauzac B, Ondenc B, Sauvignon B, Sémillon B, Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, Merlot N et Fer N)

Quelques cépages de réputation mondiale (Chardonnay B, Chenin B, Ugni blanc B, Pinot gris G, Viognier B, Gamay N, Pinot noir N, Syrah N), des métis issus de cépages locaux et des variétés tolérantes (floréal B, sauvignac B, souvignier gris B, voltis B, artaban N, vidoc N) se sont bien acclimatés et complètent cet encépagement.

La moitié des produits est commercialisée avec la mention d'un ou plusieurs cépages. Les assemblages jouent souvent sur la complémentarité d'un cépage autochtone avec les cépages

plus universellement reconnus et cultivés en Gascogne depuis une quinzaine d'années. Un savoir-faire combinant judicieusement la tradition et les technologies les plus modernes permet de mettre en valeur le potentiel de la vendange. Les notes aromatiques très fraîches et fruitées aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques dominent souvent dans les vins blancs. Les vins rouges sont généralement marqués par des arômes de fruits rouges et noirs.

Le progrès des pratiques viticoles et oenologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du moût) permet aujourd'hui une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent être ainsi plus présents dans le produit fini.

L'utilisation de cépages à fort pouvoir alcoogéne (Gros manseng B et Petit manseng B notamment) amène les producteurs à élaborer des vins blancs de raisins surmûris.

Les vins de Côtes de Gascogne sont connus internationalement pour leurs vins blancs (90% des volumes), essentiellement secs, même si les vins rouges (50 000 hl) ont également acquis une réelle notoriété régionale et si les vins rosés (30 000 hl) ont très fortement progressé en volume ces dernières années. En près de 30 ans, la production a atteint un potentiel commercial annuel de 100 millions de bouteilles (750 000 hectolitres).

La production et la commercialisation de vins IGP « Côtes de Gascogne » blancs moelleux et doux élaborés à partir de vendanges surmûries des cépages Petit Manseng et Gros Manseng connaissent un réel succès depuis quelques années et il se produit également en Côtes de Gascogne, un des rares vins blancs primeurs français, commercialisés à plus d'un million de bouteilles par an.

8.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Les caractéristiques du milieu physique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Grâce à son climat doux, ce milieu assure également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés.

La grande diversité des sols et topoclimats permet aux producteurs de trouver les situations adaptées aux cépages cultivés. Le climat souvent chaud et sec en début d'automne est propice à la surmaturation des cépages blancs à fort pouvoir alcoogéne, et permet l'élaboration de vins blancs de raisins surmûris.

Cette zone essentiellement rurale et agricole attire un nombre important et croissant de touristes grâce notamment à son image conviviale et festive, et à sa réputation gastronomique, basée en partie sur les nombreux produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP. Les vins IGP « Côtes de Gascogne » s'intègrent pleinement dans cette dynamique.

Les vins IGP « Côtes de Gascogne » ont acquis au fil des siècles une notoriété importante notamment sur les marchés du nord de l'Europe. Cette notoriété perdure aujourd'hui en s'appuyant sur la complémentarité entre des cépages locaux traditionnels et quelques cépages dits « internationaux ».

Des technologies modernes qui s'appuient sur une longue tradition viticole permettent d'élaborer des produits aromatiques, frais et souples qui correspondent bien aux goûts et aux modes de consommation des pays de culture anglo-saxonne. Aujourd'hui, 75 % des vins sont commercialisés à l'export, principalement dans les pays du nord de l'Europe, et les marchés nord-américains et asiatiques se développent.

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 ».

L'indication géographique protégée « Côtes de Gascogne » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus grande « Sud-ouest ».

CHAPITRE 2 - EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1. Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

Au moment de la revendication, l'opérateur doit joindre à sa déclaration de revendication :

– les éléments de traçabilité, pour le(s) lot(s) revendiqué(s) dont le titre alcoométrique volumique acquis est inférieur à 10 % vol., prouvant qu'il(s) n'a (ont) pas été élaboré(s) à partir de vendanges ou moûts enrichis (copie du cahier d'enrichissement…),

– le cas échéant, déclaration des surfaces en cépages blancs mises en oeuvre pour la production de vins rosés.

Tous les opérateurs ayant recours à la pratique de l'édulcoration doivent fournir annuellement une copie du registre reprenant les diverses opérations d'édulcoration.

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 - vinification -	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	Documentaire
Rendement	Documentaire
DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	**METHODES D'EVALUATION**
Contrôle analytique des produits (TAVA, TAVT, sucres fermentescibles, AT, AV, SO2T, acide malique pour les vins rouges)	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés. Contrôle documentaire pour les vins présentant un TAVA < 10 % vol.
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des lots revendiqués en « primeur » ou « nouveau »)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie.

CHAPITRE 3 - AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555- MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant les garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.