Publié au BO du MAA le 31 octobre 2019

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ANJOU-COTEAUX DE LA LOIRE » homologué par l'arrêté du 10 octobre 2019 publié au JORF du 19 octobre 2019

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », initialement reconnue par le décret du 26 août 1946, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2018 : Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire *(ancien territoire de la commune déléguée d'Ingrandes),* Mauges-sur-Loire (*anciens territoires des communes déléguées du Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire et La Pommeraye*), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés.
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 et 12 septembre 1985 et 13 et 14 février 2002.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

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, sur la base du code officiel géographique de 2018 :
- département de la Loire-Atlantique : Vair-sur-Loire *(ancien territoire de la commune déléguée d'Anetz). ;*
- département de Maine-et-Loire : Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire *(anciens territoires des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil et Saint-Laurent-du-Mottay),* Rochefort-sur-Loire, Savennières, Val-du-Layon *(ancien territoire de la commune déléguée de Saint-Aubin-de-Luigné).*

V - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées, au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 4 yeux francs maximum sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fils de palissage ; - la hauteur minimale du dernier niveau de fil est de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

b) - Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée ou justifie de l'utilisation de produits de biocontrôle homologués par les Pouvoirs publics en viticulture. En cas d'utilisation d'herbicides de biocontrôle sur une parcelle, l'utilisation d'autres herbicides est interdite.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Dispositions générales
Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).

b) - Dispositions particulières de récolte
Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » sont récoltés manuellement par tries successives.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 221 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.
Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

VIII - Rendements, entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres

par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Anjou-Coteaux de la Loire » et « Anjou ».
Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », affectée d'un coefficient k égal à 1,72.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.
Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
L'enrichissement par sucrage à sec ou moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au delà de 15 %.
L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 18 %.
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

c) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des cinq dernières années.

d) - Entretien du chai et du matériel
Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond aux secteurs de coteaux schisteux de bord de Loire. Il s'agit de la partie la plus occidentale du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou ». En 2018, elle s'étend sur le territoire de 8 communes de l'ouest du département de Maine-et-Loire. Elle débute à la périphérie d'Angers, sur la commune de Bouchemaine, à la confluence de la Loire et de la Maine, puis s'étend de part et d'autre du fleuve, jusqu'à Ingrandes-sur-Loire et Le Mesnil-en-Vallée, en direction de Nantes.

Le mésoclimat est fortement influencé par le fleuve. Le vignoble est installé sur les plus proches coteaux bordant celui-ci et ne s'en éloigne pas de plus de 3 kilomètres. Passé cette distance, au nord comme au sud, le paysage est essentiellement constitué de prairies et de bois. Le nom de « Coteaux de la Loire » illustre bien la topographie du vignoble sous ses inclinaisons variées. Si les coteaux sont très abrupts sur la commune de Bouchemaine, ceux des communes d'Ingrandes-sur-Loire et de Saint-Georges-sur-Loire présentent des pentes beaucoup plus douces.

Les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont issus des différentes formations primaires du Massif armoricain. Ce sont des sols peu évolués schisteux ou schisto-gréseux. Quelques sols développés issus de roches éruptives et quelques sols bruns calcaires du Dévonien sont localement présents. Ces sols sont très superficiels et la roche mère se trouve le plus souvent à une profondeur inférieure à 0,40 mètre. Ils sont exempts de tout signe d'hydromorphie et leur réserve hydrique est très modérée.

Le climat est de type océanique. Le massif des Mauges, situé à l'ouest du vignoble, nuance cette caractéristique océanique par un effet de fœhn. La pluviométrie moyenne annuelle est de 650 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. La Loire joue également un rôle de régulation des températures tout au long de l'année.

Associée à la topographie, l'exposition des coteaux est essentielle. Sur la rive droite, le vignoble exposé au sud est abrité des vents froids du nord et bénéficie ainsi de situations très favorables. Sur la rive gauche, l'effet drainant du fleuve sur l'air froid joue un rôle prépondérant dans le réchauffement des pentes orientées au nord. Quelques situations en amphithéâtre, protégées des vents, bénéficient d'un gain thermique. La Loire joue enfin un rôle essentiel en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement de la « *pourriture noble* ».

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Si l'historique du vignoble de l'Anjou remonte au IXème siècle, la mention précise du vignoble des « Coteaux de la Loire » apparaît pour la première fois en 1749 dans le « *Traité sur la nature et la culture de la vigne* » de Messieurs Bidet et Duhamel de Monceau, précisant que, dans ce vignoble : « *Le terroir, très difficile à défricher, est maintenant parfaitement cultivé et tout planté en vignes…* ».

Un mémoire en Conseil d'Etat, concernant des mesures administratives prises en 1804, nous apprend que cette région ne produit que des vins blancs : « *Si les coteaux de la Loire ne sont favorables qu'à la culture des vins blancs, et si ces vins forment une branche importante de commerce…* ». Ce mémoire fait aussi référence à la Belgique qui, à cette époque, est friande des vins des « Coteaux de la Loire ».

Plus récemment, en 1842, M. Auguste Petit-Lafitte indique que : « *Le gros pineau ou Chenin est le cépage qui en fait le fond.* » Le vignoble angevin est le berceau du cépage chenin B. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon le type de sol, ou, plus généralement, la situation où il est implanté. Les vignerons ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte Odart, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y*

joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle. »
La surmaturité fait donc–partie intégrante de la récolte. Jullien, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays…* »
La culture de la vigne, dans ce vignoble, a connu cependant le même développement que dans le reste de l'Anjou. En effet, avec l'arrivée des courtiers hollandais au XVI^{ème} siècle, se développe un marché des « *vins pour la mer* » (destinés aux pays étrangers) élaborés à partir de vignes taillées à court bois (un ou deux nœuds). Le marché intérieur, principalement orienté vers l'approvisionnement de Paris, se développe aussi, avec des vins de moindre réputation élaborés à partir de vignes taillées à longs bois (six ou sept nœuds).
A la fin de la seconde guerre mondiale, la production est orientée principalement vers la recherche de vins « demi-secs » semblables aux « *vins pour Paris* » d'autrefois. Le souci de produire des vins de forte identité, présentant une concentration en sucre importante, surgit à nouveau à partir des années 1980.
Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » sont considérés comme de grands vins « doux » (localement dénommés « *liquoreux* ») de l'Anjou.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit.

La principale caractéristique des vins est l'élégance. D'une grande complexité aromatique, alliant le plus souvent des arômes floraux à ceux de fruits frais, voire secs ou confits, ces vins évoquent la « douceur angevine ». En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur. Dociles comme la Loire en été, ou envahissants comme celle-ci lors des crues d'hiver, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire », au fil du temps, savent dévoiler leur charme.

3°- Interactions causales

La conjonction, entre des sols superficiels et une topographie permettant une excellente exposition, favorisant une alimentation hydrique régulière, permet au cépage chenin B d'exprimer toute sa plénitude.
La situation du vignoble, à proximité immédiate de la Loire, qui régule les températures tout au long du cycle végétatif, et favorisée par une conduite du vignoble adaptée, notamment par une taille courte, permet une maturité optimale. La présence du fleuve permet également d'atteindre la surmaturité, soit par les vents qu'il canalise, favorisant mécaniquement une dessiccation du raisin, soit par la formation de brumes matinales indispensables au développement de *botrytis cinerea* et ainsi de la « *pourriture noble* ».
Attendre la surmaturité des raisins, patienter pour réaliser les vendanges à une période avancée de l'automne et procéder par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle afin de sélectionner les baies naturellement concentrées ou atteintes de « *pourriture noble* » (« rôties ») révèlent tout à la fois le savoir-faire des producteurs et une aptitude très particulière du cépage chenin B. Cette dernière est décrite, en 1861, par Guillory aîné : « *Les vendanges, à de rares exception près, se font en octobre, lorsqu'on a reconnu que la maturité du raisin est aussi parfaite que possible, et qu'il s'y trouve au moins un quart de pourri.* »
L'association d'un milieu si particulier, d'un cépage parfaitement adapté à celui-ci et d'hommes qui savent exploiter toutes ses qualités permet d'obtenir des vins particulièrement originaux. De nombreux écrits témoignent de la notoriété de ces vins, comme par exemple ceux de M. Petit-Lafitte, qui déclare : « *Lorsque ces vignes sont taillées à un ou deux nœuds, elles donnent des vins liquoreux et délicats, recherchés pour la Belgique. »*
Quant à Guillory aîné, en 1861, dans un « *Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers »*, il nous rappelle que : « *Ces terres ne sont guère susceptibles de recevoir d'autres cultures, sans grand frais, à cause de leur peu de fécondité ; elles donnent par cela même des produits peu abondants en vins ; aussi, si ce n'était leur qualité qui en maintient le prix un peu élevé, la culture de la vigne même aurait dû y être abandonnée*. »

XI - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er janvier 1997, présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

2°- Taille

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par pied est ramené à 10 yeux francs.

XII - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Anjou-Coteaux de la Loire » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - 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.
Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions 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.

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- les numéros EVV et SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

2°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3°- Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum 15 jours ouvrés avant l'expédition.

4°- Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

5°- Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

6°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- les références cadastrales de la ou des parcelles ;
- la surface totale.

II - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1°- Registre de suivi parcellaire

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2°- Registre des objectifs de production

Ce registre est rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise pour la ou les parcelles concernées :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3°- Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique naturel lors du remplissage du contenant.

4°- Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Aire parcellaire délimitée	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production	
Encépagement, densité de plantation et palissage	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
A3 - Aire géographique et aire de proximité immédiate	
Appartenance des outils de transformation, à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain

Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Richesse en sucre des raisins	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Seuil de manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication ou déclaration de récolte et cohérence avec le registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II - Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
TSA 30003
93 555 MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection 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 analytique et organoleptique.

L’ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l’objet d’un contrôle analytique et organoleptique systématique.