Publié au BO Agri du MAASA le 12 novembre 2026

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**« TERRASSES DU LARZAC »**

Homologué par arrêté du 3 novembre 2026, publié au *JORF* du 5 novembre 2026

CHAPITRE Ier

## I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Terrasses du Larzac », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

## II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

## III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Terrasses du Larzac » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs.

## IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault**,** sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2025 : Aniane, Arboras, Argelliers, Le Bosc, Brissac, Causse-de-la-Selle, Ceyras, Gignac, Jonquières, Lagamas, Lauroux, Mérifons, Montoulieu, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Octon, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Poujols, Puéchabon, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Soubès, Usclas-du-Bosc.

*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 du 7 novembre 2013.
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 approuvées.

*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 du département de l'Hérault, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2025 : La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries.

## V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N, carignan N,
- cépages accessoires : cinsaut N, counoise N, lledoner pelut N, morrastel N, terret noir N.

b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
bourboulenc B, carignan blanc B, carignan gris G, chenin B, clairette B, clairette rose Rs, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, marsanne B, piquepoul blanc B, rolle B, roussanne B, terret blanc B, terret gris G, viognier B, ainsi que la variété suivante : assyrtiko B sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité concerné, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :
- dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ;
- respecte une proportion de cépages principaux et/ou en cépage carignan N et/ou en cépage cinsaut N supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

a) Vins rouges

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.
La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement ;
La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
La proportion des cépages accessoires, autres que les cépages carignan N et cinsaut N, ensemble ou séparément est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins blancs

La proportion des cépages carignan B, chenin B, grenache blanc B, rolle B, roussanne B, ensemble, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
La proportion de chacun de ces cépages, individuellement, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement, hormis celle du chenin B, qui est inférieure ou égale à 50% de l'encépagement ;
La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
La proportion du cépage assyrtiko B est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

*1°- Mode de conduite*

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare ;
- L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,25 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b) - Règles de taille.
- La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs ;
- Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fils dont le fil porteur) la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 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 ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre ;
- Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol ;
- Le cépage syrah N est soit conduit sur échalas, soit obligatoirement palissé, le palissage comportant au minimum un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle et la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées, lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, sont fixées à :

a) Vins rouges

| AGE DE LA VIGNE | CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogramme par hectare) | CHARGE MAXIMALE MOYENNE DES PARCELLES IRRIGUEES (kilogramme par hectare) |
|---|---|---|
| Vignes en 5e feuille | 6000 | 5500 |
| A compter de la 6e feuille | 7000 | 6000 |

b) Vins blancs

- 8000 kilogrammes par hectare

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à :

- 7 000 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) Lors de la récolte, les grappes sur pied ne sont en contact avec aucun autre végétal que la vigne ;

b) Le paillage plastique est interdit

c) Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les dispositions agroenvironnementales suivantes doivent être respectées :

- Toute modification substantielle de la morphologie du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exception des travaux de défonçage classique.

- L'enherbement permanent du contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés

ou non cultivés) est obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas en cas de remise en état des tournières notamment suite à l'érosion, ou à des phénomènes climatiques exceptionnels.

- Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

- sur tous les inter-rangs, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques ;
- sur le rang, la maîtrise de la végétation est réalisée, soit par des moyens manuels ou mécaniques, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

- Tout apport d'azote minéral de synthèse est interdit.

3°- Irrigation
L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime et de la pêche maritime.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

*1°- Récolte*

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
- La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif ;
Elle est transportée jusqu'au lieu de vinification le plus rapidement possible, au cours de la journée, afin de limiter tout risque d'oxydation et de préserver la qualité de la vendange.
La capacité des bennes de transport de vendanges est limitée à 5000 kilogrammes.

*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 202 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

## VIII. - Rendements. - Entrée en production

*1°- Rendement et rendement butoir*

a) Vins rouges

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :
- 35 hectolitres par hectare pour les vignes en 5ème feuille ;
- 45 hectolitres par hectare à compter de la 6ème feuille.

b) Vins blancs

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare.
Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare.

*2°- Entrée en production des jeunes vignes*

a) Vins rouges

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges provenant :
- des parcelles de jeune vigne qu'à partir de la 4ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeune vigne qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que les cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

b) Vins blancs

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins blancs provenant :
- des parcelles de jeune vigne qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeune vigne qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que les cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

## IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

*1°- Dispositions générales*
Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a)- Assemblage des cépages

a-1) Vins rouges
- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages dont 2 cépages principaux ;
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75% de l'assemblage et aucun cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage, le cépage carignan N étant limité à 50% dans l'assemblage ;
- La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 25% ;
- La proportion des cépages accessoires, à l'exception du cépage cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

a-2) Vins blancs
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages.
La proportion des cépages carignan B, chenin B, grenache blanc B, rolle B, roussanne B est supérieure ou égale à 70 % de l'assemblage.
La proportion de chacun des cépages carignan B, grenache blanc B, rolle B, roussanne B est inférieure ou égale à 70 % de l'assemblage. La proportion du cépage chenin B est inférieure ou égale à 50%.
La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.
La proportion du cépage assyrtiko B est inférieure ou égale à 5% de l'assemblage.

b)- Fermentation malo-lactique

Les vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage des marcs, d'érafloirs centrifuges verticaux, d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et de pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

*2°- Dispositions par type de produit*

a) - Plusieurs foulages ou pompages successifs de la vendange sont interdits.

b)- Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 août de l'année suivant celle de la récolte.

c)- Les vins blancs font l'objet d'un élevage sur lies fines au moins jusqu'au 15 mars 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 avant ou après le conditionnement et, dans ce dernier cas, dans un maximum d'un mois suite au 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 adapté pour le stockage des produits conditionnés.

*5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.
Les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er avril de l'année suivant celle de la récolte.

## X. - Lien à la zone géographique

*1°– Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique, située dans le département de l'Hérault est limitée :
- au nord, par le causse du Larzac, à 800 m d'altitude et dont les bordures abruptes dominent le vignoble ;
- au sud, par le confluent de la Lergue et de l'Hérault.

Le vignoble s'étend entre 40 et 450 mètres d'altitude, la majorité des parcelles étant située entre 100 et 150 mètres.

Cet espace, protégé des vents du nord par le plateau du Larzac, reçoit en moyenne annuelle 800 à 900 millimètres de pluie essentiellement en automne et au printemps selon un régime typiquement méditerranéen. Du fait de l'altitude, les températures moyennes sont inférieures à celles du littoral ; les variations quotidiennes sont importantes, avec des nuits fraîches. L'absence de brumes marines confère au ciel une luminosité particulière.

Les sols sont développés sur des formations quaternaires anciennes (terrasses alluviales, éboulis, colluvions), et sur calcaires jurassiques, grès rouges permiens, plus rarement basalte. Ils ont en commun une faible fertilité et une forte charge caillouteuse assurant un bon drainage, avec une réserve hydrique répartie sur une grande profondeur.

Le paysage est un élément fort de la zone « Terrasses du Larzac ». La présence du Larzac et l'environnement préservé où la vigne côtoie l'olivier, la garrigue et le chêne vert, donnent à la zone une personnalité très différente de la côte Méditerranéenne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La zone géographique est une voie de passage historique et naturelle entre le littoral et le Massif Central. Le vignoble connaît un premier essor au Moyen-Âge, avec la création par Saint-Benoît, en 782, de l'Abbaye d'Aniane, « mère » des abbayes bénédictines européennes.

Au fil des siècles les agriculteurs modèlent le paysage, cultivant l'olivier aux côtés de la vigne et bâtissant murets, terrasses et capitelles avec les pierres locales dont les couleurs reflètent la nature des sols : blanc des calcaires, rouge et ocre des grès, noir des basaltes.

L'agriculture et le commerce avec le plateau se développent : transhumance des troupeaux, échange des vins, huile et sel contre laine, peaux et fromages. Très tôt, les vins rouges issus d'assemblages se démarquent des autres couleurs par leur concentration et leur finesse.

Les exploitations traditionnelles sont en général constituées de nombreuses parcelles réparties sur plusieurs communes et dénommées localement « biens de village ». Cette dispersion du vignoble sur des sols et des microclimats différents a amené les vignerons à choisir parmi les cépages languedociens le mieux adapté à chaque situation.

Vins rouges : Ainsi, l'identité des vins des « Terrasses du Larzac » est basée sur un assemblage de cépages choisis parmi quatre principaux : mourvèdre N, syrah N, grenache N et carignan N, et cinq accessoires : cinsaut N, counoise N, lledoner pelut N, morrastel N, terret noir N.

Si une période minimale d'élevage jusqu'au 15 août de l'année suivant la récolte est obligatoire, les producteurs adaptent la durée d'élevage des vins en fonction du millésime afin de les mettre en circulation au stade le plus équilibré et le plus caractéristique. Conscients de la spécificité de leur milieu naturel et de la typicité de leurs vins, les vignerons de la région des « Terrasses du Larzac » ont depuis les années 1990 cherché à promouvoir l'identité de leur vignoble.

Vins blancs : Plus encore que sur les rouges, l'identité des blancs des Terrasses du Larzac s'appuie sur la sélection de cépages implantés en fonction du terroir pour exprimer leur fruité et leur minéralité. Les vins blancs s'expriment à partir de l'assemblage d'au moins trois cépages, avec une proportion supérieure à 70 % des cépages suivants : carignan blanc, chenin, grenache blanc, rolle ou roussanne. En outre, le choix de cépages spécifiques à la zone (carignan blanc et chenin, clairette et cépages gris), traduit la volonté de faire ressortir une expression spécifique, plus fraîche et minérale. Enfin, compte tenu du profil qualitatif recherché, un élevage de six mois minimum, plus long que de coutume dans la région, permet d'affiner les vins.

*2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins rouges des « Terrasses du Larzac » sont des vins tranquilles, issus de l'assemblage d'au moins 3 cépages, dont au moins deux principaux représentant a minima 75% de l'ensemble. De couleur pourpre ou grenat, avec parfois des reflets noirs, les vins offrent un nez fin et complexe. Les arômes dominants de fruits rouges, fruits noirs et d'épices sont harmonieusement associés à des notes de réglisse, d'olive noire, de violette, ainsi qu'à des notes grillées et des parfums de garrigue, et au cours de leur évolution, des notes de cuir, de foin ou de tabac, voire de truffe. En bouche, les vins ont du gras, une bonne structure tannique, un équilibre spécifique entre générosité et fraîcheur. On retrouve des notes de fruits mûrs et d'épices. Ce sont essentiellement des vins de garde pour lesquels une période minimale d'élevage est requise, certains se révélant après plus de 15 ans.

Les vins blancs sont des vins secs tranquilles, issus de l'assemblage d'au moins 3 cépages, les cépages carignan blanc, chenin, grenache blanc, rolle ou roussanne en représentant 70 %.
Les vins présentent une robe brillante jaune pâle aux reflets verts. Au nez, on retrouve une dimension fruitée languedocienne caractérisée par des fruits blancs et agrumes, complétée par une dimension florale et des notes minérales caractéristiques du terroir. La bouche est complexe grâce à sa dimension aromatique avec une attaque fruitée et équilibrée, du volume, une gamme aromatique cohérente avec le nez, prolongée par une finale minérale dynamique.
Ces vins, élevés sur lies fines jusqu'au 15 mars suivant la récolte, gagnent en complexité et en finesse, et offrent un authentique potentiel de garde sur 5 à 10 ans.

*3°– Interactions causales*

Les vins rouges des « Terrasses du Larzac » sont issus de neuf cépages traditionnels du Languedoc. Les vignerons ont tiré parti de cette diversité grâce à une connaissance fine de leur territoire, en choisissant pour chacun les situations les mieux adaptées et en élaborant leurs cuvées autour d'au moins trois cépages afin de retrouver dans chaque millésime l'identité de leurs vins. Les nuances apportées au climat méditerranéen par l'altitude et l'éloignement de la mer jouent également un rôle majeur dans la typicité des vins. L'alternance de journées chaudes et nuits fraîches en période de maturation des raisins favorise la synthèse des arômes notamment ceux d'épices et de fruits rouges. Les températures inférieures à celles du littoral autorisent des récoltes plus tardives en conservant finesse et fraîcheur dans les vins. La forte luminosité et la douceur du climat permettent aux cépages d'exprimer tout leur potentiel. La faible fertilité des sols et l'exploitation progressive de la réserve hydrique grâce à un enracinement profond engendrent la concentration des arômes et des tanins. Cette structure tannique en fait des vins de garde nécessitant du temps pour atteindre leur épanouissement. Tous ces paramètres confèrent aux vins une couleur soutenue et un équilibre particulier entre structure, profondeur et fraîcheur, tandis que la diversité de l'encépagement et des sols contribue à leur complexité. Le savoir-faire des viticulteurs s'exprime ainsi dans la connaissance du territoire, des cépages, des techniques de vinification et la maîtrise de l'élevage. Il se conjugue aux caractéristiques du milieu naturel pour obtenir un vin original.
Pour les vins blancs, les cépages sélectionnés sont adaptés au terroir spécifique, caractérisé par des sols à faible fertilité, et aux conditions climatiques des Terrasses du Larzac, rythmé par des journées chaudes et des nuits fraîches, qui permettent une maturation lente et complexe des cépages. Ainsi, les assemblages unissent des cépages généreux (grenache blanc, roussanne, …) et des cépages plus dynamiques et frais (carignan blanc et gris, chenin) dont l'originalité permet de traduire au mieux les caractéristiques du terroir.
Comme pour les rouges, la faible fertilité des sols et la contrainte hydrique conduisent à un enracinement profond qui permet aux vins de gagner en longueur et en minéralité.
Ces caractéristiques distinctives se traduisent dans les vins par une grande complexité aromatique, alliant notes fruitées et florales, avec un supplément de fraîcheur et de minéralité par rapport aux blancs traditionnels du Languedoc.
Le travail de longue haleine, alliant connaissance du terroir, maîtrise des vinifications et de l'élevage, mené par les vignerons depuis des décennies pour définir et réaliser un grand blanc du sud aux arômes complexes, frais et minéral, prend ainsi tout son sens.

## XI. - Mesures transitoires

*1°- Modes de conduite*

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 15 novembre 2011 et présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare et inférieure à 4400 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs compris entre 2,25 mètres et 2.50 mètres et/ou chaque pied dispose d'une superficie maximale comprise entre 2,25 mètres carrés et 2.50 mètres carrés, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 15 novembre 2011 et présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 3700 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs compris entre 2,25 mètres et 2.75 mètres et dont chaque pied dispose d'une superficie maximale comprise entre 2,50 mètres carrés et 2.75 mètres carrés, bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Pour ces parcelles, le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à 40 hectolitres par hectare.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 15 novembre 2011 et présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 3700 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs compris entre 2,25 mètres et 3 mètres et chaque pied dispose d'une superficie maximale comprise entre 2,75 mètres carrés et 3 mètres carrés, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Pour ces parcelles, le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à 36 hectolitres par hectare.

*2°- Règles de palissage et de hauteur de feuillage*
Les parcelles de vigne en place à la date du 15 novembre 2011 et présentant un palissage dont la hauteur du fil porteur est supérieure à 0.60 mètre bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve qu'elles respectent les règles de palissage du VI-1° c).

## 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 « Terrasses du Larzac » et qui sont présentés sous ladite appellation d'origine contrôlée, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

*2°- Dispositions particulières*
a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Languedoc ».
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.
b) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites dans des 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 préalable d'affectation parcellaire*
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée. La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro SIRET et le numéro EVV ;
- la ou les structures de vinification auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation ou les écartements sur le rang et entre rangs et si celle-ci est susceptible d'être irriguée.
Elle comprend la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

*2. Déclaration de renonciation à produire*
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé.

*3. Déclaration de revendication*
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mai de l'année suivant l'année de récolte, et au minimum dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée,
- la couleur,
- le volume du vin,
- le numéro SIRET et le cas échéant le numéro CVI (EVV),
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin,
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

*4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons*
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné, le jour de la contractualisation de la transaction, ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au moins dix jours ouvrés avant la retiraison.
Elle précise :
- L'identité et l'adresse complètes de l'opérateur,
- Le numéro SIRET et le cas échéant le numéro CVI,
- Le volume, la couleur et, le cas échéant, le millésime,
- L'identité, l'adresse et le numéro SIRET de l'acheteur.

*5. Déclaration de conditionnement*
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné, au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

*6. 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 moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur précise les volumes concernés.
Elle précise :
- L'identité et l'adresse complètes de l'opérateur,
- Le numéro SIRET et le cas échéant le numéro CVI,
- Le volume, la couleur et, le cas échéant, le millésime,
- L'identité, l'adresse et le numéro SIRET de l'acheteur.

*7. Déclaration de repli*
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration quinze jours ouvrés au moins avant ce repli, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé de l'appellation, et auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé de l'appellation plus générale afin d'en assurer le suivi.

*8. Déclaration de déclassement*
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

*9. Déclaration préalable au remaniement des parcelles*
Avant tous travaux de reprofilage et de défonçage classiques, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

## II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

*1. Suivi de maturité*
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique par contenant.

*2. Plan de cave*
Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

**I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| **A - RÈGLES STRUCTURELLES** | |
| **A1** - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée | - Contrôle documentaire<br>et contrôle visuel si nécessaire |
| **A2** - Potentiel de production revendicable | |
| Encépagement - liste des cépages | Contrôle visuel et contrôle documentaire hors site |
| Règles de proportion à l'exploitation | Contrôle documentaire |
| Densité de plantation | - Contrôle visuel, mesure si nécessaire, et contrôle documentaire |
| Entrée en production des jeunes vignes | Contrôle documentaire |
| **A3** - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage | |
| Appartenance du lieu de vinification et du lieu d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate | Contrôle documentaire et contrôle visuel |
| Traçabilité du conditionnement | Contrôle documentaire |
| **B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION** | |
| **B1** - Conduite du vignoble | |
| Déclaration préalable d'affectation parcellaire | Contrôle documentaire |
| Taille | Contrôle visuel |
| Charge maximale moyenne à la parcelle | Contrôle visuel, mesure si nécessaire |
| **B2** - Récolte, transport et maturité du raisin | |
| Maturité du raisin | Contrôle documentaire |
| **B3** - Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |
| Rendement autorisé | Contrôle documentaire |
| Déclaration de revendication | Contrôle documentaire |
| **C - CONTRÔLES DES PRODUITS** | |
| Au stade de la transaction ou du conditionnement | - Contrôle documentaire<br>- Examen analytique<br>- Examen 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 (I.N.A.O)**
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.08.00
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 des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, ayant reçu délégation de l'INAO.

---