Publié au BO-Agri du MAA du 19 avril 2019

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PINEAU DES CHARENTES », homologué par le décret n° 2011-1453 du 4 novembre 2011, modifié par l'arrêté du 1er avril 2019 publié au JORF du 9 avril 2019

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », initialement reconnue par le décret du 12 octobre 1945, les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « vieux » et « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux ») pour les vins de liqueur répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » est réservée aux vins de liqueur blancs, rosés et rouges.

IV. — Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la production de moût, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur sont assurés sur les territoires des communes délimitées initialement par le décret du 1er mai 1909 modifié portant règlement d'administration publique pour la délimitation de la région ayant pour ses eaux-de-vie un droit exclusif à la dénomination « Cognac ».

L'aire géographique correspond aux territoires ci-après délimités :

Département de la Charente-Maritime	
Arrondissement de Rochefort	Toutes les communes
Arrondissement de Saintes	Toutes les communes
Arrondissement de Saint-Jean-d'Angély	Toutes les communes
Arrondissement de Jonzac	Toutes les communes

Arrondissement de La Rochelle	- Canton d'Ars-en-Ré : toutes les communes. - Canton d'Aytré : les communes d'Angoulins et d'Aytré. - Canton de La Jarrie : toutes les communes. - Cantons de La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7 : la commune de La Rochelle. - Canton de La Rochelle 5 : les communes de Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre. - Canton de La Rochelle 8 : les communes de Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle. - Canton de La Rochelle 9 : les communes de L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle. - Canton de Saint-Martin-de-Ré : toutes les communes. - Canton de Courçon : les communes d'Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alleré, La Laigne, Nuaillé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis. - Canton de Marans : les communes de Longèves, Saint-Ouen, Villedoux.
Département de la Charente	
Arrondissement de Cognac	Toutes les communes
Arrondissement d'Angoulême	- Canton d'Angoulême Est : toutes les communes. - Canton d'Angoulême Nord : toutes les communes. - Canton d'Angoulême Ouest : toutes les communes. - Canton de Blanzac : toutes les communes. - Canton de Hiersac : toutes les communes. - Canton de Saint-Amant-de-Boixe : toutes les communes. - Canton de Villebois-la-Valette : toutes les communes. - Canton de La Rochefoucauld : les communes d'Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant. - Canton de Montbron : les communes de Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac.
Arrondissement de Confolens	- Canton d'Aigre : toutes les communes. - Canton de Ruffec : les communes de Villegats et de Verteuil-sur-Charente. - Canton de Mansle : les communes d'Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amand-de-Bonnieure, Saint-Angeau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon. - Canton de Villefagnan : les communes de Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.
Département de la Dordogne	
Arrondissement de Périgueux	Canton de Saint-Aulaye : les communes de Chenaud, Parcoul, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.

Département des Deux-Sèvres	
Arrondissement de Niort	- Canton de Mauzé sur le Mignon : les communes de Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau. - Canton de Beauvoir-sur-Niort : les communes de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon. - Canton de Brioux-sur-Boutonne : la commune de Le Vert.

2°- Identification parcellaire

a)- Les raisins destinés à la production de moûts sont récoltés sur des parcelles situées dans l'aire géographique susvisée, à l'exception de celles situées sur des terrains inondables.

b)- Les moûts proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

Tout producteur désirant faire identifier une ou plusieurs parcelles en effectue la demande au plus tard le 10 décembre de l'année qui précède l'année de la première déclaration de récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, pour transmission aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (ci après désigné INAO).

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le Comité national compétent de l'INAO, après avis d'une commission d'experts qu'il a désignée à cet effet. La liste des parcelles est soumise pour avis à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée.

La liste des parcelles identifiées peut être consultée auprès des services de l'INAO et de l'organisme de défense et de gestion.

V. - Encépagement

Les vins de liqueur blancs sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, colombard B, folle blanche B, jurançon blanc B, merlot blanc B, merlot noir N, meslier Saint-François B (ou gros meslier B), montils B, sauvignon B, sémillon B, trousseau gris G (ou chauché gris G) et ugni blanc B.
Le cépage trousseau gris G (ou chauché gris G) ne peut pas représenter plus de 10% de l'encépagement affecté au Pineau des Charentes.

Les vins de liqueur rosés et rouges sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec N) et merlot noir N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

Les moûts proviennent de vignes cultivées selon les usages locaux.

a) - Densité de plantation. — Ecartement entre rangs

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 200 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent

présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de 50000 yeux francs par hectare :

- la taille Guyot simple ou double, le pied portant un ou deux longs bois et un ou deux coursons ;

- la taille en cordon avec coursons taillés à trois yeux francs au maximum.

c) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12 500 kilogrammes par hectare.

d) - Seuils de manquants

- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est inférieure ou égale à 2 500 pieds par hectare, 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 %.

- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 500 pieds par hectare et inférieure ou égale à 2 900 pieds par hectare, 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 25 %.

- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 900 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 %.

e) - Etat cultural et sanitaire 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

Les parcelles de vignes sont aménagées et cultivées dans le respect des caractéristiques naturelles physiques, biologiques et microbiologiques des sols :

- il convient de prendre des dispositions pour lutter contre l'érosion et le ruissellement d'éléments dissous hors des parcelles de vignes : il est interdit, notamment, de procéder au désherbage des tournières à partir de la quatrième année qui suit la plantation ;

- il convient de prendre des dispositions pour préserver la biologie des sols : à partir de la quatrième année, un couvert végétal minimum, spontané ou semé, doit être maintenu, hors période végétative ;

- tout procédé modifiant de façon directe et constante, sur toute ou partie du cycle végétatif, les échanges naturels entre le sol, la vigne et l'atmosphère, est interdit, notamment le bâchage des sols et des vignes.

3° Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les moûts destinés à l'élaboration de vins de liqueur d'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » proviennent de raisins sains, récoltés à bonne maturité.

b) - Origine des moûts

Les moûts proviennent de raisins récoltés sur l'exploitation.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange

L'utilisation de pompes centrifuges à palettes est interdite pour le transfert de la vendange.

2°- Maturité du raisin

Les raisins récoltés permettent l'élaboration d'un moût dont la richesse minimale en sucre est supérieure à 170 grammes par litre de moût au moment du mutage.

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 68 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir
En application de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, le rendement butoir en vin de liqueur est fixé à 45 hectolitres par hectare et le rendement butoir en moût est fixé à 85 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » ne peut être accordé aux vins de liqueur dont les moûts proviennent :

- de 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 ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un greffage sur place ou d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage ou le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.

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

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur sont élaborés par des bouilleurs de cru individuels ou en coopérative de producteurs, avec les produits de leur récolte, conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

2°- Mutage

Les vins de liqueur sont élaborés par mutage du moût de raisins par de l'eau-de-vie à appellation d'origine

contrôlée « Cognac », en quantité telle que le titre alcoométrique volumique du produit soit au minimum de 16 % et au maximum de 22 % en fin d'élaboration.

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » utilisée pour le mutage ou le mutage complémentaire provient de la même exploitation que les moûts.

a) - Caractéristiques des moûts

Les moûts sont mutés pendant la période des vendanges. Tout emploi de moûts conservés est interdit.

L'usage de presse comportant une vis d'Archimède, dite presse continue, est interdit pour l'obtention des moûts.

Les moûts ne font l'objet d'aucune filtration.

Les moûts peuvent avoir fait l'objet d'un début de fermentation et doivent, au moment du mutage, présenter une teneur en sucre supérieure à 170 grammes par litre, soit une densité supérieure à 1 075.

Tout opération d'enrichissement des moûts des interdite.

b) - Caractéristiques de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac »

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » présente un titre alcoométrique volumique minimum de 60 %, a été élevé dans des fûts ou tonneaux de chêne et est rassise, c'est-à-dire qu'elle provient de la campagne de distillation précédente ou d'une campagne antérieure.

Si l'exploitant utilise pour le mutage ou le mutage complémentaire de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » distillée par un distillateur professionnel dans le cadre de la distillation pour le compte d'autrui, les flegmes antérieurs de la distillerie repassés avec les vins de l'exploitation ne peuvent représenter plus de 15 % de l'alcool pur correspondant aux volumes des vins livrés par l'exploitant.

3°- Elevage

a) - Au cours de la phase d'élevage, des compléments de mutage sont autorisés avec de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » qui répond aux mêmes conditions d'origine que celles prévues au point 2° IX susvisé.

b) - Les vins de liqueur rosés font l'objet d'un élevage minimum de huit mois, dont six mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

c) Les vins de liqueur rouges font l'objet d'un élevage minimum de douze mois, dont huit mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

d) - Les vins de liqueur blancs font l'objet d'un élevage minimum de dix-huit mois, dont douze mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

e) – Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention « vieux » font l'objet d'un élevage de plus de 7 ans sous bois.
L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention « vieux», sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de plus de 7 ans sous bois.

f) - Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux », font l'objet d'un élevage de plus de 12 ans sous bois.
L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux », sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de plus de 12 ans sous bois.

4°- Produit fini. - Normes analytiques

a) - Titre alcoométrique volumique

Le « Pineau des Charentes » présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 16 % et inférieur ou égal à 22 % lors de la mise en marché à destination du consommateur.

b) – Teneur en acidité volatile

Les vins de liqueur présentent une teneur maximale en acidité volatile de :
- 18 milliéquivalents par litre durant l'élevage ;
- 10 milliéquivalents par litre au stade du conditionnement pour les vins de liqueur ne bénéficiant pas des mentions « vieux », « très vieux », « extra vieux » ;
- 18 milliéquivalents par litre au stade du conditionnement pour les vins de liqueur bénéficiant des mentions « vieux », « très vieux », « extra vieux ».

c) – Teneur en anhydride sulfureux

Les vins de liqueur présentent une teneur maximale en anhydride sulfureux de :
- 100 milligrammes par litre en cours d'élevage ;
- 75 milligrammes par litre au stade du conditionnement.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins de liqueur sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR ET MENTION COMPLEMENTAIRE	DATE
Vins de liqueur rosés	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er avril de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur bénéficiant de la mention « vieux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er octobre de la 7ème année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur bénéficiant de la mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er octobre de la 12ème année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins de liqueur ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » peuvent circuler

entre entrepositaires agréés à partir du trentième jour qui suit la réception de la déclaration de revendication visée au Chapitre II du présent cahier des charges, et au plus tôt :

Vins de liqueur rosés	le 1er juin de l'année qui suit celle de l'élaboration.
Vins de liqueur rouges	le 1er octobre de l'année qui suit celle de l'élaboration.
Vins de liqueur blancs	le 1er avril de la 2ème année qui suit celle de l'élaboration.

c) - Dispositions relatives au conditionnement

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » sont mis en marché à destination du consommateur en bouteilles de verre. Chaque bouteille porte un timbre de garantie sur la base de la capsule et délivré par l'organisme de défense et de gestion dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication visée au Chapitre II du présent cahier des charges.
Pour les contenants de 0,50 litre et plus, le timbre est apposé en deux exemplaires au moins et chacun respecte un diamètre minimal de 20 mm. Pour les contenants de moins de 0,50 litre le timbre est apposé en un exemplaire au moins, visible et lisible.

X. - Lien à la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique, identique à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », correspond à la terminaison nord du bassin Aquitain. Elle est plus précisément bordée à l'ouest par l'océan Atlantique, des abords de l'estuaire de la Gironde au sud, aux îles de Ré et d'Oléron au nord, et à l'est vers Angoulême, par les premiers contreforts du Massif Central. Elle s'étend sur quatre départements dont la quasi-totalité du département de la Charente-Maritime, une grande partie du département de la Charente et quelques communes du département de la Dordogne et du département des Deux-Sèvres.

La zone géographique est constituée de grands ensembles sédimentaires, principalement datés du Jurassique supérieur (bancs calcaires issus d'une sédimentation marine), au nord d'une ligne Rochefort-Cognac, et du Crétacé (altération des calcaires jurassiques qui forment des argiles de décalcification et des dépôts d'argiles, sables et craies), au sud de cette même ligne. Ces dépôts successifs sont à l'origine d'un paysage caractérisé par une succession de plaines au relief peu marqué.

Le climat est de type océanique tempéré. La température moyenne annuelle est d'environ 13°C et l'ensoleillement, voisin de 2100 heures par an, est important. Ce climat est homogène sur la zone géographique, à l'exception toutefois des régions côtières, plus ensoleillées et à la moindre amplitude thermique.

L'hiver est doux et humide avec un nombre de jours de gelée limité. Les risques de gelées de printemps sont rares mais peuvent persister jusqu'à la fin du mois de mai. L'été est chaud, mais sans excès, même s'il peut s'accompagner d'une période de sécheresse.

La pluviométrie moyenne annuelle de 800 mm à 1000 mm est répartie sur 130 jours à 150 jours tout le long de l'année. Cette répartition des pluies sur un grand nombre de jours est due à la proximité de l'océan Atlantique.

Les sols les plus fréquemment rencontrés sont de nature argilo-calcaire sur calcaire, même si une grande variété de sols reste observable au sein de cette famille. Les sols rencontrés sur les secteurs côtiers, et plus particulièrement sur les îles de Ré et d'Oléron, présentent une texture à tendance sablonneuse. Les terrains en zones inondables ne peuvent pas bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne dans la région remonte à l'époque romaine. D'abord implanté en Saintonge dès le III^{ème} siècle, le vignoble s'étend ensuite au sud et vers l'intérieur, en Aunis et dans l'Augoumois (XIII^{ème} siècle). A cette époque la ville de Cognac et les ports implantés sur la Charente acquièrent une notoriété dans le commerce du vin, en particulier avec les pays de l'Europe du Nord.

La légende entourant l'origine du « Pineau des Charentes » veut qu'en 1589, alors qu'Henri IV accède au pouvoir, un vigneron maladroit verse du moût de raisin frais dans un fût contenant déjà de l'eau-de-vie de « Cognac ». Furieux de sa maladresse, il remise son fût dans le coin le plus sombre de son chai. Quelques années plus tard, voulant utiliser à nouveau le contenant mis à l'écart, il découvre un liquide limpide, doré, fruité et capiteux tout à fait original.

Si l'origine précise du « Pineau des Charentes » reste quelque peu incertaine, il est avéré que l'eau-de-vie de « Cognac » a traditionnellement été utilisée comme base de mutage des vins et des moûts de la région. Les vins de liqueur doivent ainsi leur existence à celle de l'eau-de-vie de « Cognac », avec laquelle ils partagent leur histoire.

Les vins de liqueur restent longtemps un produit d'autoconsommation élaboré à partir du moût de raisins et de l'eau-de-vie de « Cognac » de la même exploitation. Cette tradition a fondé son identité puisque aujourd'hui encore, tous les raisins qui interviennent dans l'élaboration du « Pineau des Charentes » (que ce soit ceux qui produisent les moûts ou l'eau-de-vie de « Cognac ») doivent provenir d'une seule et même exploitation.

Réservé pendant près de trois siècles à la consommation familiale des vignerons, il s'est progressivement répandu dans sa région d'origine pour devenir l'apéritif emblématique du territoire. L'organisation de la production permet ensuite de passer d'une production parfois perçue comme accessoire vis-à-vis de l'eau-de-vie de « Cognac », à une véritable solution de diversification. Aujourd'hui les exploitations se spécialisent dans la production de « Pineau des Charentes » qui est devenu une production à part entière.

Au fil du temps, les vignerons ont progressivement développé leurs pratiques pour parfaire un savoir-faire original qui comprend : l'élaboration de l'eau-de-vie de « Cognac », la sélection des raisins les plus mûrs (dans un vignoble initialement destiné à l'élaboration de vins de distillation pour l'eau-de-vie de « Cognac »), le mutage, qui permet d'obtenir un produit stable et équilibré sur plan organoleptique, et l'art de l'assemblage entre lots et millésimes de « Pineau des Charentes » complémentaires.

Au cours des années 1920, la filière s'organise avec la création du « *Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes* », qui devient, en 1943, le « *Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes* ».

Dès le 5 juillet 1935, le Président de la République, Albert LEBRUN, promulgue une loi visant à rendre

applicable l'article 12 de la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, aux vins de liqueur pouvant bénéficier du nom de « Pineau des Charentes ».

L'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » est reconnue par décret du 12 octobre 1945. Le « Pineau des Charentes » figure ainsi parmi les tout premiers vins de liqueur à bénéficier de cette reconnaissance en France.

L'après seconde guerre mondiale marque le véritable essor de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » qui conforte sa commercialisation locale et estivale, avant de s'étendre à l'ensemble du territoire national.

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

Le « Pineau des Charentes » est un vin de liqueur élaboré par mutage du moût de raisin par de l'eau-de-vie à appellation d'origine « Cognac » rassise (eau de vie d'une campagne de distillation antérieure). Il est blanc, rosé ou rouge ; l'appellation peut être complétée des mentions « vieux », « très vieux » ou « extra vieux», selon sa durée de vieillissement sous bois de chêne (cf. Chapitre Ier, IX, 3°).

Le « Pineau des Charentes » est principalement consommé en tant qu'apéritif. En bouche, il exprime la fraîcheur et la rondeur des moûts de raisins frais. Le « Cognac » qui contribue au corps et à l'équilibre général du produit est fondu, grâce à l'élevage prolongé sous bois.

Le « Pineau des Charentes » blanc présente une robe se déclinant du jaune paille au doré léger et développe fréquemment d'intenses arômes fruités (fruits frais ou fruits confits) et floraux (fleurs blanches) et des notes de miel.

Le « Pineau des Charentes » rouge, de couleur soutenue, développe souvent d'intenses arômes de fruits rouges et fruits noirs fraîchement cueillis accompagnés de notes d'épices douces.
Le « Pineau des Charentes » rosé, quant à lui, offre une robe pâle et développe souvent des arômes de baies rouges, fruits des bois.

L'élevage prolongé sous bois confère aux « Pineau des Charentes » blancs bénéficiant des mentions « vieux » ou « très vieux » une robe « vieil or ». Produits rares, ils se caractérisent par leur puissance et leur persistance aromatique. Leur bouquet complexe évoque souvent les épices douces, la confiture, les fruits secs et les fruits à coque secs (noix, amandes grillées), voire des arômes oxydatifs caractéristiques des vieilles eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Cognac ».

Les « Pineau des Charentes » rouge et rosé bénéficiant des mentions « vieux » ou « très vieux » présentent une robe tuilée. Très élégants, ils développent souvent des notes chocolatées ou de fruits à l'eau-de-vie qui évoluent également vers des arômes oxydatifs caractéristiques des vieilles eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Cognac ».

3°- Interactions causales

Le « Pineau des Charentes » est un produit dont l'existence et l'histoire sont liées à celles de la production d'eau-de-vie de « Cognac ». En effet, la principale spécificité du « Pineau des Charentes » est d'être élaboré à partir d'eau-de-vie de « Cognac » et le lien entre ces produits est d'autant plus marqué que les moûts de raisins et l'eau-de-vie de « Cognac » qui servent à son élaboration doivent provenir d'une même exploitation.

La production du « Pineau des Charentes » nécessite, en moyenne, la mise en œuvre de l'équivalent de deux parcelles pour la production de l'eau-de-vie de « Cognac », et d'une parcelle pour la production des moûts de raisins. Ainsi, conformément au savoir-faire issu des pratiques historiques, chaque producteur sélectionne sur son exploitation les parcelles les plus aptes à la production des moûts les plus riches en sucre et réserve le

reste de son parcellaire à la production de vins acides, à faible teneur en alcool, propices à la production d'eau-de-vie de « Cognac ». La chaleur de l'été, associée à la douceur et au fort ensoleillement de l'arrière saison, ainsi que l'humidité de l'air, favorables à une bonne maturité de la vendange, contribuent également à l'obtention de ces moûts riches en sucre.

Traduisant les usages et le savoir-faire liés à la production d'eau-de-vie de « Cognac », la maîtrise de l'élevage sous bois permet au « Pineau des Charentes » de se bonifier et d'acquérir ses particularités aromatiques et gustatives.

La limitation du conditionnement dans la zone géographique découle des usages de production et de consommation familiale du « Pineau des Charentes ». Elle vise à préserver les caractéristiques et la spécificité du produit élaboré selon une méthode particulière et faisant l'objet d'un élevage long, tout en permettant une meilleure traçabilité et des opérations de contrôle du produit plus efficaces. Cette disposition est confortée par l'obligation d'apposer, sur chaque bouteille, une capsule de garantie ou un timbre de garantie, délivrés par l'organisme de défense et de gestion. Elle découle de la règle fixée dès 1946 dans le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, qui subordonnait la mise en circulation des vins à la délivrance d'un certificat de dégustation par des experts locaux.

C'est ainsi que le « Pineau des Charentes » s'est forgé une identité souvent caractérisée par des arômes tertiaires, typiques d'un élevage sous bois. Si le « Pineau des Charentes » est resté pendant près de trois siècles un produit de consommation familiale, et de ce fait strictement locale, il a acquis une véritable notoriété hors des frontières de sa zone de production au moment de son essor commercial, au début du XX^{ème} siècle. Aujourd'hui, environ un quart de la production est commercialisé en dehors du territoire national, sur plusieurs continents, où la renommée du « Pineau des Charentes » s'est accompagnée d'un développement de ses ventes (Europe de l'ouest et du nord, Canada, etc.).

XI. - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

Les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs, 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 2040 incluse, sous réserve que l'opérateur souscrive un engagement de reconversion des superficies concernées lors du dépôt de la première déclaration d'affectation parcellaire visée au Chapitre II et selon les modalités suivantes :

- à compter de la récolte 2025, 50 % au moins des superficies des parcelles affectées est conforme à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs définis ;
- à compter de la récolte 2035, 80 % au moins des superficies des parcelles affectées est conforme à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs définis.

2° Elevage

Les vins de liqueur ayant fait l'objet d'un élevage de 5 ans au moins sous bois pourront prétendre à la revendication de la mention "vieux" jusqu'au 1er octobre 2023. Les vins de liqueur ayant fait l'objet d'un élevage de 10 ans au moins sous bois pourront prétendre à la revendication de la mention "très vieux", ou "extra vieux", jusqu'au 1er octobre 2023.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » 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

L'indication d'un millésime est autorisée pour le vin de liqueur provenant à 100 % d'une même année d'élaboration du « Pineau des Charentes ».

L'indication d'une mention d'âge est autorisée pour les Pineau des Charentes dont la durée de vieillissement sous bois est de 3 ans révolus. L'âge indiqué ne peut excéder la durée de vieillissement sous bois du produit considéré. Dans le cas d'un assemblage, la durée retenue est celle du lot ayant la durée de vieillissement sous bois la plus courte.

Les dispositions relatives à l'indication d'une mention d'âge s'appliquent à compter du 1er avril 2020.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1° Déclaration d'affectation de bassin

La déclaration d'affectation de bassin est déposée avant le 1er juillet de chaque année, pour la récolte de l'année suivante, auprès de la fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac, qui transmet à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle les informations le concernant.
Cette déclaration indique la superficie maximale qui sera récoltée pour la production de moût.

2°- Déclaration d'affectation parcellaire

A partir de la récolte 2019, les vins de liqueur sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles identifiées et ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation parcellaire.
La déclaration d'affectation parcellaire est déposée au plus tard le 10 décembre de chaque année, pour la récolte de l'année suivante, auprès l'organisme de défense et de gestion.

Cette déclaration indique pour chaque parcelle :

- la référence cadastrale : commune, section, numéro ;
- le cépage ;
- la superficie plantée en production ;
- le nom de l'exploitant.

3°- Déclaration d'élaboration

Après le dernier mutage, une déclaration d'élaboration est établie, qui récapitule :

- les quantités totales de moûts mis en œuvre ;
- les quantités totales d'eaux-de-vie de Cognac mises en œuvre ;
- les quantités totales de vins de liqueur élaborés par couleur ;
- les références des parcelles et les superficies sur lesquelles les raisins destinés à la production de moûts ont été récoltés.

Cette déclaration est établie en cohérence avec le registre d'élaboration.

Cette déclaration est adressée avant le 10 décembre de l'année de la récolte aux services locaux de la DGDDI.

Un exemplaire de cette déclaration est transmis à l'organisme de défense et de gestion ainsi qu'aux services de l'INAO.

4°- Déclaration de revendication

Afin de revendiquer pour ses vins de liqueur l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », éventuellement complétée des mentions « vieux », « très vieux », (ou son équivalent « extra vieux »), tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication au minimum 30 jours avant la mise en circulation et/ou commercialisation du lot.

Cette déclaration précise notamment :
- le nom ou la raison sociale de l'opérateur ;
- l'adresse de l'opérateur ;
- le volume revendiqué, par couleurs, éventuellement complété par une des mentions précitées ;
- les modalités de stockage : lieu, type de contenant, identification dans le chai (numéro, contenance).

5° Déclaration de déclassement

Tout operateur effectuant un déclassement de lots bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », dans le respect du règlement UE n°1308/2013, devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 10 du mois suivant le déclassement.

II. – Tenue de registres

1°- Registre d'élaboration

Tout opérateur tient à disposition des agents chargés du contrôle un registre d'élaboration, pour chaque lot concerné par des opérations de mutage et de mutage complémentaire.
Sur ce registre sont portés notamment des renseignements concernant :
- les moûts : cépage(s), teneur en sucre ;
- l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » utilisée pour le mutage ou le mutage complémentaire : compte d'âge, référence du contenant, volume, titre alcoométrique volumique, quantité d'alcool pur ;
- le vin de liqueur élaboré : date de mutage ou de mutage complémentaire, couleur, numéro de cuve, volume élaboré, titre alcoométrique volumique.

2°- Registre de chai

Chaque opérateur tient à jour les documents de traçabilité adaptés pour justifier le respect des conditions de production du présent cahier des charges, notamment la durée minimale d'élevage sous bois.

3°- Registre de conditionnement

Tout opérateur réalisant le conditionnement d'un vin de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un registre de conditionnement.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Documentaire et visites sur site.
Potentiel de production (encépagement, densité, écartement, taux de manquants, entrée en production, mesures transitoires).	Documentaire et visites sur site.
B. - RÈGLES ANNUELLES	
Maturité du raisin (richesse minimale en sucre du moût).	Vérification du registre d'élaboration et dosage glucose/fructose sur les lots de Pineau des Charentes.
Respect du rendement en moût.	Vérification des déclarations de récolte et d'élaboration.
Caractéristiques et origine de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » pour le mutage ou le mutage complémentaire	Vérification des documents de traçabilité et du registre d'élaboration (titre alcoométrique volumique et origine de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac »)
Elevage et durée minimale d'élevage.	- Documentaire : vérification de traçabilité (durée de l'élevage par lot et par couleur) - Sur site : Contrôle des contenants. Contrôle de la capacité en contenants en bois permettant d'assurer l'élevage des vins de liqueur.
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Sur les vins de liqueur revendiqués	Examen analytique et organoleptique
Sur les vins de liqueur conditionnés	Examen analytique et organoleptique
D – CONDITIONNEMENT DES PRODUITS	
Conditionnement	Vérification du respect du conditionnement en bouteille de verre

II – Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)
12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93555 - MONTREUIL CEDEX
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

QUALISUD

15, avenue de Bayonne
40500 SAINT-SEVER
Tél : (33) (0)5.58.06.15.21
Fax : (33) (0)5.58.75.13.36

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme NF EN ISO/CEI 17065 et agréé par l'INAO.

Le contrôle du respect des dispositions du présent cahier des charges est effectué par un 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 et organoleptiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.