Publié au BO AGRI du 23 octobre 2014

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé des Riceys »
homologué par le décret n° 2010-1169 du 1er octobre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rosé des Riceys », JORF du 3 octobre 2010
modifié par le décret n° 2014-1201 du 17 octobre 2014, JORF du 19 octobre 2014

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rosé des Riceys », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1947, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Rosé des Riceys » est réservée aux vins tranquilles rosés.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de l'Aube : Les Riceys.

b) – La vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont également assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aube : Avirey-Lingey, Bagneux-la-Fosse, Balnot-sur-Laignes, Bragelogne-Beauvoir, Gyé-sur-Seine, Mussy-sur-Seine, Neuville-sur-Seine.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur la commune des Riceys dans l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », à l'exception des terrains qui, par la nature de leur sol ou leur situation, sont impropres à produire le vin de l'appellation « Rosé des Riceys », telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 4 février 1949.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose à la mairie de la commune des Riceys les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du cépage pinot noir N.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a)- Densité de plantation

Dispositions générales
Les vignes sont plantées avec un écartement entre les rangs qui ne peut être supérieur à 1,50 mètre.
L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,50 mètre.
La somme de l'écartement entre les rangs et de l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieure à 2,50 mètres.

Dispositions particulières
Afin de permettre le passage d'engins adaptés, les parcelles présentant,
- soit une pente supérieure à 35 %,
- soit une pente supérieure à 25 % associée à un dévers supérieur à 10 %,

peuvent présenter des allées, d'une largeur comprise entre 1,50 mètre et 3 mètres, avec une fréquence maximale d'un rang sur six. Dans ce cas, la somme de l'écartement entre les autres rangs et de l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieure à 2,30 mètres.

b)- Règles de taille
On entend par « œil franc », un bourgeon séparé de l'empattement du sarment ou « couronne » quelle que soit la longueur du mérithalle.
Tout chevauchement entre pieds ainsi que toute superposition de branches à fruits sont interdits.
Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 18 yeux par mètre carré.
La taille est effectuée au plus tard avant le stade phénologique (F) (12 de Lorentz), soit 4 feuilles étalées.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

TAILLE EN CORDON (DE ROYAT)	
Description	Une seule charpente horizontale est établie, sans limitation de longueur, à hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du niveau du sol.
Exigences particulières	a) Les coursons sont espacés de 0,15 mètre au minimum et taillés à 2 yeux francs ; b) Le courson de remplacement dit «rachet», à la base du cordon, est taillé à 2 yeux francs ; c) Le prolongement est taillé à 4 yeux francs
Dispositions particulières	a) Le lancement du cordon peut être fait en une ou plusieurs fois ; b) Dans le cas de rajeunissement progressif au moyen d'un jeune bois, mais sans suppression de la vieille charpente, ce jeune bois est palissé le long de celle-ci ; les coursons le nécessitant sont supprimés sur la vieille charpente afin qu'il n'y ait pas superposition ou juxtaposition entre les pousses des deux charpentes et sous réserve qu'il ne soit pas renouvelé chaque année sur le même pied ; c) L'établissement d'une charpente en sens opposé à celle primitivement existante (dit «retour»), et destiné à combler un vide accidentel, est possible sous réserve de ne pas donner lieu à un lancement de jeune bois renouvelé chaque année ; d) Le pourcentage annuel de rajeunissement ne doit pas dépasser 20 % des pieds d'une même parcelle.

TAILLE GUYOT SIMPLE ET GUYOT DOUBLE	
Description	a) Les vignes sont taillées: - en taille Guyot simple avec un courson à 3 yeux francs maximum et un long bois à 10 yeux francs maximum ;

	- en taille Guyot double avec au plus 2 coursons à 2 yeux francs maximum et au plus 2 longs bois à 8 yeux francs maximum dont 6 au maximum sont disposés sur le fil en position horizontale. b) Les longs bois sont liés à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du niveau du sol.

TAILLE GUYOT ASYMETRIQUE	
Description	a) Les vignes sont taillées : - avec un « rachet » à 2 yeux francs maximum ; - un lancement portant 6 yeux francs maximum ; - un prolongement (à fruits) établi à l'extrémité du lancement de l'année précédente, ou d'une charpente de plus de 2 ans et portant au maximum 6 yeux francs. b) La disposition des bois doit être telle que les derniers bourgeons se trouvent à une hauteur maximale de 0,60 mètre .

c) Règles de palissage
Le système de palissage est en place, au plus tard l'année d'entrée en production en appellation d'origine contrôlée.

d) Liage
Le liage est achevé avant le stade phénologique (I) (23 de Lorentz) dit «floraison» et est mis en cohérence avec le système de taille adopté.

e) Relevage
Le relevage des brins maintenus par des fils est obligatoire. Il est réalisé au plus tard au stade phénologique (L) (stade 33 de Lorentz) dit «fermeture de la grappe».

f) Hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé, après rognage, est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.
Elle est mesurée entre le fil lieur et la limite supérieure de rognage.

g) Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 19 700 kilogrammes de raisins à l'hectare. Le nombre de grappes par mètre carré de surface de vigne en production est inférieur ou égal à 17.

h) 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 %.

i) 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

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :
a) l'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;

b) l'utilisation des composts et déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles, seuls ou en mélange est interdite ;
c) toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol 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'exclusion des travaux de défonçage classique.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.
Une date de fin de cueillette est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de l'organisme de défense et de gestion.

b) - Dispositions particulières de récolte
Tout moyen ne permettant pas la récolte de grappes de raisin entières est interdit.

c)- Dispositions particulières de transport de la vendange
Les raisins sont transportés entiers jusqu'aux installations de pressurage.
Les paniers, caisses et cagettes utilisés pour le transport des raisins du lieu de la cueillette jusqu'à l'installation de vinification comportent au fond et sur tous les côtés des orifices permettant l'écoulement rapide et complet du jus dans l'attente de la vinification.

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 170 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel 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 12 400 kilogrammes de raisins à l'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 15 500 kilogrammes de raisins à l'hectare.

3°- Entrée en production des vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant 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.

4°- Dispositions particulières

a) Les vins sont obtenus dans la limite d'un volume de 102 litres de moûts débourbés pour 160 kilogrammes de raisins mis en œuvre. Pour une récolte déterminée, et compte tenu notamment des caractéristiques de celle-ci, un arrêté interministériel peut diminuer ce volume.

b) Les vins de presse, obtenus en fin de pressurage au-delà du volume autorisé, sont assimilés aux « rebêches ».

c) Les vins sont pris en charge au compte de l'appellation d'origine contrôlée, et au plus tard lors de la souscription de la déclaration de récolte, à raison de 98,5 % de leur volume.

d) Le taux de « rebêches » est un minimum d'extraction compris entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.
Ces « rebêches » font l'objet d'un envoi en distillerie avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

IX- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

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

1°- Dispositions générales

a) Réception et pressurage
La pesée des raisins est obligatoire sur le lieu d'encuvage.
Les vins sont vinifiés en vendange entière (raisins non éraflés) avec macération semi-carbonique.

b) Normes analytiques
Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

c) Pratiques œnologiques et traitements physiques
L'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13%.
L'augmentation du volume de moût en fermentation mis en œuvre ne peut être supérieure à 1,12%, pour 1% d'augmentation du titre alcoométrique volumique, lors de l'opération d'enrichissement.
Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte conformément aux dispositions prévues par l'article D. 645-14 du code rural et de la pêche maritime.

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

a) Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

b) L'élaboration des vins donne lieu à l'élimination, avant le 31 juillet de l'année suivant celle de la récolte, des sous-produits de la vinification à raison de 1,5% des moûts débourbés.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) Les vins sont conditionnés dans des bouteilles neuves.

b) 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.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 60 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 circulation des produits et 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 15 juillet 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 s'étend sur huit communes au sud du département de l'Aube. Toutefois, la récolte des raisins est limitée à la commune des Riceys, et réservée aux parcelles précisément délimitées.

Le paysage des Riceys s'inscrit dans la séquence géologique de la Côte des Bar. L'étage kimméridgien (Jurassique supérieur ou Malm) constitue l'essentiel du substrat géologique, entaillé profondément en son centre par la vallée de la Laignes et de nombreux vallons périphériques. Les sommets des coteaux, le plus souvent boisés, se prolongent par un plateau constitué de calcaires durs du Portlandien.
Le Kimméridgien, qui se caractérise par des alternances de marnes et de bancs calcaires, est à l'origine des meilleurs sols du vignoble, constitués de colluvions argilo-calcaires de couleur grise ayant recouvert les pentes, et englobant une multitude de petits cailloux contribuant au réchauffement du sol. Les vins sont issus du seul cépage pinot noir N récolté sur les coteaux les plus pentus, les plus élevés et les plus ensoleillés, exposés à l'est et au sud.

La localisation septentrionale et la proximité du plateau de Langres engendrent un climat assez froid, mais la configuration circulaire du vignoble, enchâssé dans les vallons, contribue à lui procurer un véritable mésoclimat très favorable. Il n'est en effet pas rare d'enregistrer l'été dans ces cuvettes des températures étouffantes, dépassant les 40°C.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Bien que certainement présent dès l'Antiquité, l'origine attestée du vignoble des Riceys remonte au VIIIème siècle, des documents faisant état de l'existence de vignes sur le territoire de la commune : son implantation serait l'œuvre des seigneurs de Tonnerre, vassaux du duc de Bourgogne.
Au XIIème siècle, les cisterciens de l'abbaye de Molesme, féaux du comte de Champagne, créent aux Riceys le domaine Saint-Louis.

Dès le début du XVIIIème siècle, les vins des Riceys donnent lieu à un commerce important avec les Pays-Bas, la Belgique, la région parisienne et le nord de la France, comme en témoignent les statistiques des expéditions établies par les bureaux des traités de la province de Champagne.

En 1875, le vignoble est prospère. De nombreuses demeures et des caves voûtées sont construites à cette époque. Près de 35 négociants commercialisent les vins des Riceys. Cette prospérité est fragilisée par la crise phylloxérique et l'essor de l'industrie textile dans l'Aube qui absorbe la main d'œuvre rurale.
Le vignoble se reconstruit en partie grâce à l'intégration de l'Aube dans la Champagne Viticole dès 1927, mais cette reconstruction est difficile, entachée par les conflits mondiaux et les conditions climatiques désastreuses jusqu'en 1957.
Restent quelques « manipulants » qui voient leur ténacité récompensée par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé des Riceys » le 8 décembre 1947. Et grâce à l'installation de nombreux jeunes viticulteurs, au cours des années 1960, un regain d'activité viticole relance la production.
Le 26 septembre 1968 le Syndicat de Défense de l'AOC Rosé des Riceys est fondé. Il devient par la suite le Syndicat des Producteurs de l'AOC Rosé des Riceys aujourd'hui reconnu organisme de défense et de gestion.

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

Le « Rosé des Riceys » est un vin tranquille obligatoirement millésimé.
Visuellement, sa robe, lumineuse et intense, va du saumon clair au rouge garance. Vin fin et délicat, il possède une bonne persistance en bouche.
Jeune, le vin peut présenter des arômes de fruits rouges.
Après plusieurs années de garde, il développe un bouquet complexe, fréquemment caractérisé par des arômes de fruits secs et d'épices, quelquefois de fruits confits selon les millésimes.
D'une façon générale, le vin se caractérise par sa finesse, son équilibre gustatif et son harmonie.

3°- Interactions causales

La maturité des raisins est essentielle à l'élaboration du « Rosé des Riceys », si bien que certaines années non favorables, les viticulteurs choisissent de ne pas en produire : « on n'en fabrique que dans les bonnes années, aussi a-t-il toujours beaucoup de qualité » explique en 1847 V. RENDU, ampélographe français.

Les sols caillouteux des versants les mieux exposés au sud et à l'est, et les plus pentus, permettent, grâce à une luminosité optimale et à un bon réchauffement du sol, un démarrage précoce de la végétation au printemps, optimisent la photosynthèse et garantissent la maturation des baies.

L'élévation des coteaux viticoles évite le contact avec l'air froid stagnant dans les fonds de vallons, et le manteau des forêts couvrant le haut des versants et les nombreux îlots boisés qui parsèment le territoire apportent une protection appréciable contre les masses d'air froid provenant des plateaux.

La pente des versants viticoles assure un drainage naturel optimal, garanti également par la fissuration des calcaires kimméridgiens. Les marnes, intercalées entre les bancs calcaires, fournissent la réserve en eau nécessaire en été, principalement au cours des années chaudes et sèches. Enfin, les températures chaudes enregistrées en été, couplées à la chaleur dégagée par les rayons du soleil venant se réverbérer sur les cailloux kimméridgiens, procurent au vin ses notes caractéristiques de fruits confits et d'épices au vieillissement.

Le caractère du vin est essentiellement dû à la maîtrise du vinificateur qui, choisissant les meilleures années, sait mener la délicate étape de la vinification.

Le cépage pinot noir N est déjà reconnu au XIXème siècle par Jules GUYOT comme le meilleur cépage pour l'élaboration du vin des Riceys.
La vendange doit être amenée entière dans la cuve, afin de respecter au mieux les arômes du cépage pinot noir N et surtout leur épanouissement pendant la cuvaison, dont la durée est parfaitement maîtrisée par le savoir-faire et l'expérience du vinificateur.
V. RENDU signale qu' « aux Riceys, on réserve les plans fins pour les premières cuvées. On évite les longues cuvaisons afin de conserver à ce vin la finesse et la franchise de goût qui caractérise le vin des Riceys ».

Le vin des Riceys est introduit à Versailles par des terrassiers et tailleurs de pierre ricetons – dénommés les « cnas doù solé » (les canards du soleil). Sans doute pour se donner du cœur à l'ouvrage, ils mettent en perce un tonneau de leur vin des Riceys. Les « cnas » en offrent à leur seigneur, le Roi LOUIS XIV, lorsqu'il vient s'enquérir de l'avancement des travaux. Dès lors, LOUIS XIV devient un fervent amateur du Rosé des Riceys, ce qui contribue à donner au vin ses lettres de noblesse et sa notoriété. Rosé original, « ce vin n'a qu'un défaut : sa rareté », nous dit le Larousse des Vins.

XI - Mesures transitoires

Dispositions relatives au conditionnement

La disposition relative à l'obligation de conditionnement des vins dans des bouteilles neuves, s'applique à compter du 1er janvier 2015.

XII - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) Les vins sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) 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 du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
L'indication d'un lieu-dit n'est autorisée que si tous les raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins sont des raisins provenant du lieu-dit considéré.

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1° Déclaration d'intention de production
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme d'inspection et de contrôle au plus tard 15 jours avant la date prévue pour la récolte, la liste des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

2° Déclaration d'adaptation de la densité de plantation selon les dispositions particulières

Tout opérateur procédant à une adaptation de la densité de plantation d'une parcelle dans le cadre des dispositions particulières de plantation doit déposer une déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard dans les 48 heures suivant la fin des travaux.

Pour chaque parcelle concernée, la déclaration précise notamment :

- les références cadastrales et la commune,
- la superficie.

3° Déclaration d'aménagement de parcelle

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol 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, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'ODG au moins 6 semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'ODG transmet sans délai une copie de cette déclaration aux services de l'INAO.

4° Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme d'inspection et de contrôle avant le 30 avril de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- L'appellation revendiquée,
- le volume de vin,
- Le numéro EVV ou 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 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.

5° 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 10 jours ouvrés avant l'expédition.

6° 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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

II- Tenue de registre

1° Registre des pesées

Les centres de pressurage tiennent un registre des pesées distinct du carnet de pressoir.

Ce registre indique pour chaque pesée :

- la date et l'heure de la pesée ;
- le poids constaté ;
- les revendications particulières (indication d'un nom de lieu-dit…).

Pour les centres pressurant pour le compte de tiers, le registre des pesées précisera, en sus des indications ci-dessus, le nom du livreur apportant les raisins. Un ticket de pesée reprenant l'ensemble de ces indications est délivré à celui-ci.

2° Carnet de pressoir

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.
Ce carnet précise, pour chaque marc :
- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre ;
- l'origine des raisins, dans le cas de revendications particulières (indication d'un nom de lieu-dit…) ;
- le nom du livreur ayant apporté les raisins ;
- la quantité de vin obtenu ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

La quantité de vin obtenue n’est précisée qu'au terme du pressurage.

Publié au BO AGRI du 23 octobre 2014

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage, entrée des vignes en production)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 – Aménagement d'une parcelle	Documentaire et visites sur le terrain
A4 - Outil de transformation	
Réception et pressurage, site de pressurage	Visite sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Vérification du mode de taille adopté, du nombre d'yeux francs par mètre carré (par comptage) et de la réalisation des travaux de taille à la période prescrite.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge.
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Documentaire et visite sur site (vérification du respect des règles de pressurage)
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site, contrôle de la mise en circulation des produits

C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins avant conditionnement	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
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
93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

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.