Publié au BO-Agri du 10 août 2018

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BANYULS »
homologué par le décret n° 2011-1616 du 23 novembre 2011
publié au JORF du 24 novembre 2011,
modifié par l'arrêté du 31 juillet 2017 publié au JORF du 8 août 2017

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BANYULS »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls », initialement reconnue par le décret du 6 août 1936, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions « ambré », « blanc », « rosé », « rimage » ou « traditionnel » pour les vins doux naturels répondant aux conditions fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « traditionnel » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « traditionnel », bénéficiant ou non de la mention « hors d'âge » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » est réservée aux vins doux naturels uniquement élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice des mentions « ambré », « blanc », « rosé », « rimage » ou « traditionnel ».

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, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc », ou « rimage » sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

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 de la séance du comité national compétent du 19 mai 2011.
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

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc », ou « rimage » est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élevage des vins et pour l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc », ou « rimage » est constituée par le territoire des communes suivantes des Pyrénées-Orientale**s** : Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

MENTIONS	ENCEPAGEMENT
Vin susceptible de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, tourbat B (appelé localement malvoisie du Roussillon) ; - cépages accessoires : marsanne B, muscat petits grains B et muscat d'Alexandrie B, roussanne B, vermentino B, carignan blanc B.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rosé »	- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B (appelé localement malvoisie du Roussillon) ; - cépages accessoires : muscat petits grains B, et muscat d'Alexandrie B.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rimage »	- cépage principal : grenache N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache gris G, mourvèdre N syrah N.

Vin susceptible de bénéficier de la mention « traditionnel »	- cépages principaux : grenache gris G, grenache N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, mourvèdre N, syrah N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation et à la parcelle

MENTIONS	RÈGLES DE PROPORTION
Vin susceptible de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	a) - Règles de proportion à l'exploitation : La proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B est inférieure ou égale à 20% de l'encépagement. b) - Règles de proportion à la parcelle : La proportion des cépages marsanne B, roussanne B, vermentino B et carignan blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rosé »	Règles de proportion à l'exploitation : La proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B est inférieure ou égale à 20% de l'encépagement.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rimage »	Règles de proportion à la parcelle : La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « traditionnel »	a) - Règles de proportion à l'exploitation : La proportion cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. b) - Règles de proportion à la parcelle : La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,50 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont conduites en gobelet ou éventail. Elles sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. La taille est effectuée au plus tard le 31 mars. Cependant les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité peuvent accorder une dérogation en cas de conditions météorologiques exceptionnelles, de problèmes familiaux graves ou de fermages repris tardivement.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 31 mars au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, 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.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,60 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare, avec un maximum de 1,5 kilogramme par pied.

e) - Seuils 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 % ;
- Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5000 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 30 %.

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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurants permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...), sont entretenus, selon les usages, par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols, ainsi que la préservation des éléments caractéristiques de l'architecture du vignoble, en utilisant des matériaux traditionnels ;

- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, entre le 1er septembre et le 1er mars, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de la récolte est définie individuellement sur la parcelle ou l'îlot cultural en fonction de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

b) - Dispositions particulières de récolte
- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives ;
- Le tri sanitaire de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange présente visuellement un

état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant ; ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- Lors du transport de la vendange, les raisins ne sont ni écrasés, ni tassés ;
- La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.

2°- Maturité du raisin

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

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 30 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

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

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère 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 des 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.

5°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Banyuls » et « Collioure ».

Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Collioure » n'est pas supérieure à la différence entre 40 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée «Banyuls » affectée d'un coefficient égal à 1,3.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.

MENTIONS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vin susceptible de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	- Les vins sont issus d'un ou plusieurs des cépages principaux ; - La proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B est inférieure ou égale à 20% dans les assemblages ; - La proportion des cépages marsanne B, roussanne B, vermentino B, carignan blanc B est inférieure ou égale à 10 % dans les assemblages.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rosé »	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20% dans les assemblages.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « rimage »	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% dans les assemblages.
Vin susceptible de bénéficier de la mention « traditionnel »	- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % dans les assemblages ; - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % dans les assemblages.

b) - Normes analytiques.
Les vins destinés à une transaction en vrac, ou au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis		Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total		Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)		Supérieure ou égale à 45
Intensité colorante (DO 420 + DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention	Inférieure ou égale à 2,50

	« ambré »	
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « traditionnel »	Supérieure ou égale à 2,80
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rimage »	Supérieure ou égale à 4
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Comprise entre 0,40 et 0,70
Teinte (DO 420/DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Inférieure ou égale à 1,2

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après.

d) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges est interdit.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions par type de produit

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES D'ELABORATION	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré », « blanc » ou « rosé »	Les vins sont obtenus par séparation des moûts de la pulpe du raisin avant le début de la fermentation.

Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rimage »	Les vins sont obligatoirement mutés sur grains
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « traditionnel »	Les vins sont obtenus par macération du moût avec la pulpe du raisin durant tout ou partie de la fermentation.
DISPOSITIONS PARTICULIERES D'ELEVAGE	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanc » ou « rimage »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « traditionnel »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1er mars de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er septembre de la 5ème année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
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 délai maximum de quinze jours suite au conditionnement. Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »	Le conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

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 sont mis en marché à destination du consommateur :

MENTIONS	DATES
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »	A partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « ambré » ou « traditionnel »	A partir du 1er mars de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « hors d'âge »	A partir du 1er septembre de la 5ème année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

MENTIONS	DATES
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	1er décembre de l'année de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »	15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « ambré » ou « traditionnel »	15 février de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « hors d'âge »	15 août de la 5ème 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

Le vignoble le plus méridional de France est implanté entre « *mar i mont* » (« *mer et montagne* » en langue catalane), dans un site très accidenté, sur des coteaux pentus où l'altitude passe très rapidement de 917 mètres au Pic de Sailfort, à 0 mètre en bord de mer.
La zone géographique s'étend à l'extrémité orientale du massif des Albères, où les Pyrénées plongent brutalement dans la Mer Méditerranée. Elle s'étend sur le territoire de 4 communes de la région du département des Pyrénées-Orientales baptisée « *Côte Vermeille* » et qui sont autant de ports : Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et, Port-Vendres.
Autour de ces ports, elle est limitée :
- à l'est, par la Mer Méditerranée ;
- au sud, par les crêtes pyrénéennes, constituant la frontière avec l'Espagne ;
- au nord, par le piémont des Albères et la plaine du Roussillon ;

- à l'ouest, par les sommets pyrénéens.

La surrection des Pyrénées a créé un paysage très tourmenté, compartimenté en une multitude d'alvéoles, de petits amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer.
Le substratum géologique est homogène, constitué essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées, sont à l'origine de sols pauvres disposant de faibles capacités de rétention en eau et présentant, selon la situation topographique, une certaine variabilité en épaisseur.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont cultivées en terrasses, jusqu'à 400 mètres d'altitude, très localement dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons, le Douy ou le Ravaner qui drainent la zone géographique.

La zone géographique bénéficie d'un très fort ensoleillement annuel, supérieur à 2600 heures et d'un climat méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été. La température moyenne annuelle est de 15°C. Elle varie cependant avec l'altitude. Le régime thermique est marqué par des écarts de température annuels de faible amplitude mais connaît des écarts quotidiens souvent importants.
La pluviométrie annuelle moyenne, inférieure à 650 millimètres, varie également selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime trop souvent violent et irrégulier, alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne. Ces derniers peuvent être à l'origine de phénomène d'érosion et de ravinement des sols qui ont imposé la culture en terrasses.
La particularité climatique reste cependant le vent qui souffle près de 200 jours par an :
- la « *Tramontane* », vent dominant de nord-ouest (130 jours par an), violent et desséchant ; bénéfique pour assainir l'atmosphère des maladies cryptogamiques elle s'avère souvent destructrice par ses effets mécaniques sur les jeunes rameaux de vignes au printemps ; elle est aussi responsable de la propagation des incendies en été ;
- Le vent marin, de direction est/sud-est, favorise les entrées maritimes fraîches et humides qui viennent tempérer les ardeurs solaires estivales.

Sous ce climat d'excès, la vigne compose le paysage, alternant avec de maigres espaces boisés de chênes lièges ou verts, d'oliviers, d'arbustes méditerranéens et des landes consécutives au passage répétés des incendies.
Ce paysage a été façonné par la persévérance des agriculteurs qui ont su, au fil des générations, optimiser l'occupation des coteaux et des piémonts, tout en préservant une couverture végétale protectrice sur les reliefs. Pour retenir le sol et épierrer les terrains, ils ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, créant ainsi les terrasses caractéristiques de ce territoire.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

La culture de la vigne est liée à l'histoire des Phéniciens qui l'implantent à partir du port de Collioure quelques 7 siècles avant Jésus-Christ.
Le contexte géographique et climatique impose très tôt la culture en terrasses, dès le début du Moyen-Âge, confortée par la suite par les Templiers.

Le commerce du vin, florissant depuis les ports, est encouragé par JACQUES 1er de MAJORQUE en 1207, puis par les rois d'Aragon, avec notamment la rétrocession, aux

communes viticoles, d'une taxe perçue sur les vins importés, afin de maintenir la haute qualité de la production locale.
Après l'annexion de ce territoire par la France, en 1659 (traité des Pyrénées), et pour lutter contre la contrebande liée à la mise en place par l'Etat de taxes, les troupes françaises s'apprêtent à intervenir, en 1773. Mais l'Intendant de la Province du Roussillon trouve un compromis, en octroyant des gratifications à la plantation de vignes, pour inciter les contrebandiers à devenir vignerons.

Mais, la tradition de la culture de la vigne s'enracine profondément grâce, notamment, à la pratique du « *bail à complant* » ou à « *souche morte* ». Cette pratique, dont l'origine remonte avant l'an Mil, perdure dans le vignoble de « Banyuls » pour plus de 50% des parcelles de vigne ! Ce mode de faire-valoir a permis, à des gens de condition modeste, d'exploiter quelques parcelles de vigne dont les pieds leur appartiennent, mais sans en posséder le foncier. Ce dernier reste le bien des propriétaires fonciers qui cèdent leur parcelle en copropriété, avec obligation que les pieds soient toujours vivants.
Ceci a favorisé le remplacement régulier des pieds morts, avec greffage sur place à partir de greffons que les producteurs considéraient les plus « intéressants ». De surcroît, cette pratique a induit, au fil des générations, la mixité des cépages rencontrée au sein d'une même parcelle.

A partir de 1830, tout va évoluer très vite. Le commerce, avec le port de Port-Vendres, s'intensifie, le chemin de fer arrive jusqu'à Collioure, puis jusqu'en Espagne où les voies présentent un écartement différent. Ceci conduit à une activité considérable de manutention pour transvaser les marchandises. La population grandit, attirée par l'activité portuaire et de manutention, et chacun par, « *bail à complant* », cherche à avoir accès à un lopin de vigne. Le vin de « Banyuls » bénéficie de cet essor sous l'impulsion de l'activité commerciale des négociants de la région, mais aussi d'un ecclésiastique, l'abbé ROUS.
En 1885 la crise tardive du phylloxera détruit une grande partie du vignoble et accroît les difficultés que rencontrent les producteurs face à la concurrence de vins frauduleux.

Au XIX^{ème} siècle, la notoriété de « Banyuls » repose sur des vins blancs secs, présentant un titre alcoométrique volumique naturel élevé, stables, et disposant d'une excellente aptitude à la conservation, et dont la réputation traverse l'océan Atlantique. Avec la promulgation des lois ARAGO (1872) et PAMS (1898), qui reconnaissent un statut fiscal particulier aux vins naturellement doux, le vignoble se spécialise alors dans la production de vins doux naturels.

Dès 1902, les producteurs se regroupent dans un syndicat commun pour lutter contre les fraudes et, le 18 septembre 1909, l'appellation d'origine « Banyuls » est délimitée juridiquement, pour la production de vins doux naturels.

L'appellation d'origine contrôlée « Banyuls » est reconnue par le décret du 6 août 1936, parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées françaises.

La production annuelle moyenne est d'environ 20000 hectolitres, dont 75% de vins rouges, élaborés par une trentaine de caves particulières qui commercialisent directement leurs produits, et 3 caves coopératives dont la plus importante, le « Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls », élabore 80% de la production.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins sont des vins doux naturels élaborés par mutage réalisé par apport d'alcool neutre d'origine vinique titrant plus de 96 % vol. Ce mutage est pratiqué en cours de fermentation, sur la vendange, dit « mutage sur grains » ou sur le moût, dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume mis en œuvre.
Pour les vins produits sous la méthode d'élaboration qualifiée par la mention « rimage », le mutage est réalisé obligatoirement « sur grains ».
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis d'au moins 15%, un titre alcoométrique volumique total d'au moins 21,5% et une teneur en sucres fermentescibles d'au moins 45 grammes par litre.

Les vins se déclinent, tout d'abord, en vins élevés en milieu réducteur, selon les méthodes d'élaboration qualifiées par les mentions suivantes :
- « rimage » (« *vin de l'année* » en langue catalane), pour les vins rouges élaborés à partir du cépage grenache N, avec un élevage, au moins jusqu'au 1er mai de l'année suivant celle de la récolte, dont 3 mois au moins en bouteille ; ces vins sont conditionnés, en bouteilles, avant le 30 juin de la 2ème année suivant celle de la récolte, par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin ;
- « blanc », pour les vins produits, à partir de cépages blancs ou gris, selon la même méthode d'élaboration que les vins bénéficiant de la mention « rimage » ;
- « rosé », pour les vins conditionnés en bouteilles, au plus tard le 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

Ils se déclinent également en vins élevés en milieu oxydatif selon les méthodes d'élaboration qualifiées par les mentions :
- « ambré », pour les vins produits à partir de cépages blancs ou gris ;
- « traditionnel», pour les vins produits essentiellement à partir du cépage grenache N.
Ces vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de la 3ème année suivant celle de la récolte.
Lorsqu'ils font l'objet d'un élevage d'au moins 5 ans, ils bénéficient de la mention « hors d'âge ».

Les vins produits selon les méthodes d'élaboration qualifiées par les mentions « ambré », « rosé », « rimage » ou « traditionnel » font l'objet, dans le cahier des charges, d'une définition précise de l'intensité colorante (DO 420 + DO 520) ainsi que de la teinte (DO 420/DO 520) pour les vins bénéficiant de la mention « rosé ».

L'élevage joue un rôle essentiel dans la complexité aromatique des vins.
Réalisé en milieu réducteur, il favorise la conservation :
- des arômes de fruits rouges frais, de raisins, de cerise, de kirsch, des vins bénéficiant de la mention «rimage» ;
- des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, d'épices, tout en douceur, pour les vins bénéficiant de la mention « blanc » ;
- des saveurs légères, fraîches et fruitées des vins bénéficiant de la mention « rosé ».

Lorsque l'élevage est réalisé en milieu oxydatif, dans le bois (foudres ou demi-muids) ou en bonbonnes de verre exposées au soleil, soumis au climat d'excès de la zone géographique :
- les vins bénéficiant de la mention « ambré » acquièrent plus de longueur et de fondu, des arômes intenses de fruits confits, de fleurs miellées, de cire, d'épices ou de verveine ;

- les vins bénéficiant de la mention « traditionnel » développent des arômes de fruits mûrs confits, d'eau-de-vie de pruneau, de miel et de café grillé ou de cacao pour les cuvées faisant l'objet de l'élevage le plus long.
En fonction des conditions d'élevage, ils peuvent acquérir des arômes complexes d'évolution allant jusqu'au « rancio », qui rappelle alors la torréfaction, les fruits secs et notamment la noix.

Qu'ils aient 5 ans, 10 ans ou 50 ans d'âge, les vins de « Banyuls » sont riches de complexités et très longs en bouche.

3°- Interactions causales

Dans un contexte naturel très particulier de montagne et de bord de mer, l'homme s'est adapté et a sculpté un paysage, en installant la vigne (depuis 2000 ans) sur les pentes abruptes, qu'elle colonise du bord de mer jusqu'à 400 mètres d'altitude.
Sous un climat de contraste et d'excès, sur des sols peu stables et filtrants composés d'éléments grossiers, les générations successives ont aménagé des terrasses qui permettent de lutter contre l'érosion des sols, mais aussi contre les incendies. On compte ainsi sur les parcelles classées au sein de l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins plus de 5000 kilomètres linéaires de murettes en pierres sèches. Ces terrasses tout en corrigeant la pente, permettent la conservation des potentialités agronomiques du sol mais sont rarement mécanisables.
De même, pour freiner la vitesse et la force des eaux de ruissellement, le vigneron a créé un système pour les canaliser, dans des rigoles empierrées appelées localement « *agouilles* » qui forment des réseaux caractéristiques en « *pied de coq* » ou « *peu de gall* » en langue catalane. Au fil des générations, dans les situations les plus abritées, l'homme a construit une mosaïque géométrique de vignes imbriquées, confinant la forêt de chênes verts et de chênes lièges aux ravins les plus abrupts et aux expositions les plus ventées.

Avec le « *bail à complant* », héritage culturel de l'histoire catalane, les producteurs ont maintenu le vignoble et sa diversité d'encépagement, souvent même au sein d'une même parcelle, démontrant leur faculté d'adaptation à ce territoire difficile.

Sur ce territoire rude, très sec et peu fertile, propice à l'élaboration de vins doux naturels qui nécessitent une richesse minimale en sucre des raisins de 252 grammes, la variété « *grenache* » s'est imposée, déclinée en cépage grenache N, cépage rustique, résistant au stress hydrique et aux vents forts, et en cépages grenache blanc B et grenache gris G, moins sensibles à la coulure.
Les autres cépages traditionnels destinés à la production de vins doux naturels, macabeu B, tourbat B (dénommé localement « malvoisie du Roussillon »), muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement « muscat romain »), sont présents, souvent en mélange dans les parcelles de vigne, comme en témoigne le vignoble le plus âgé. Les autres cépages, à titre accessoire, sont les cépages retenus pour l'élaboration des vins secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Collioure », produite sur le même territoire.
Cette mixité, traditionnelle dans l'encépagement, permet aux producteurs, par tri et récolte manuelle, de pouvoir élaborer sur une même parcelle les deux appellations d'origine contrôlées « Banyuls » et « Collioure », avec un rendement limité à 30 hectolitres par hectare pour l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls ». La quantité déclarée par hectare, en appellation d'origine contrôlée «Collioure » n'est pas supérieure, alors, à la différence entre 40 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée «Banyuls » affectée d'un coefficient égal à 1,3. La charge maximale moyenne par pied est également limitée à 1,50 kilogramme, avec un tri obligatoire, si l'état sanitaire de la vendange est dégradé ou le niveau de maturité insuffisant.

Les situations naturelles imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte, pour des vignes essentiellement conduites en gobelet, conduite apte à résister aux conditions climatiques extrêmes (un climat à la fois très chaud et sec, mais avec des épisodes très humides, une influence maritime forte, et un vent violent) et assurant une grande longévité des pieds, par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins élevée nécessaire pour l'élaboration des vins doux naturels.
Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Le cahier des charges impose que les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses,...) soient entretenus selon les usages, et seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle de ces éléments.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de terrasses.

Les producteurs ont, d'une part, dompté les fortes pentes schisteuses de la zone géographique et, d'autre part, assuré la réputation et le commerce des vins dont le développement est lié à la présence des ports maritimes que sont Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure et Port-Vendres.
Dès 1850, la notoriété des vins de « Banyuls » s'est développée par la volonté de notables, abbés, docteurs en médecine, pharmaciens et riches propriétaires, convaincus des bienfaits et de la haute qualité de ces vins généreux.
A partir de 1920, les caves coopératives jouent un rôle important dans la dynamique de la production et de la commercialisation. Le vin de « Banyuls » s'invite alors aux meilleures tables, et Maurice SAILLAND CURNONSKY, prince élu des gastronomes, dit de lui qu'il a « *la cambrure et la chaleur sarrasine* ».
Plus près de nous, les vins de « Banyuls » voient leur notoriété s'amplifier avec le flux de touristes attirés par le paysage exceptionnel, dominant la Méditerranée et né du travail des hommes.

Ainsi, les vins bénéficiant de la mention «blanc » sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, chez l'opérateur ayant récolté les raisins ayant vinifié les vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport. Les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée. Une obligation déclarative de conditionnement particulière pour ces vins est définie dans le cahier des charges.
Il en va de même pour les vins bénéficiant de la mention « rimage » pour lesquels le « mutage sur grains » est imposé, auxiliaire précieux pour mettre en avant, avec peu d'élevage, le paradoxe de vins frais mais riches, avec une puissance tannique toute en finesse, à l'image de ce territoire situé entre mer et montagne.

La préservation des terrasses et la pérennité du vignoble sont étroitement liées à la structure sociale de la zone géographique et à la pluriactivité. Les activités associées à la proximité de la mer (marins pécheurs, dockers,…), à l'existence de la ligne de chemin de fer transfrontalière (cheminots) ainsi que l'attachement culturel au patrimoine viticole, ont favorisé la protection de ce vignoble original et à l'architecture unique.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) – Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne plantées au carré ou en quinconce à la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges**.**

2°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

a) - Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « traditionnel », l'élevage en milieu oxydatif obligatoire jusqu'au 1er mai de la 3ème année suivant celle de la récolte est applicable à partir de la récolte 2012.
Pour les vins des récoltes antérieures, la durée minimale d'élevage des vins en milieu oxydatif est la suivante :

Récolte 2012	30 mois
Récolte 2011	24 mois
Récolte 2010	18 mois

b) - La disposition relative au conditionnement dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate des vins bénéficiant des mentions « blanc » ou « rimage », s'applique à compter du 1er janvier 2014.

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

2°- Dispositions particulières

a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) – Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les mentions « ambré », « blanc », « rimage », « rosé » ou « traditionnel » figurent obligatoirement sur l'étiquetage.
Ces mentions figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

d) - Les vins bénéficiant des mentions « blanc » « rimage » et « rosé » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er février qui précède la récolte.
Cette 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 ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage ou la part de chaque cépage si la parcelle est complantée avec différents cépages, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.
Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.
L'opérateur peut déclarer auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation au plus tard le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er février de l'année suivant celle de la récolte.
Pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc » et « rimage », la déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 15 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé », la déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard le 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée et la mention ;
- le volume du 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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production ou d'un

extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de transaction pour le lot concerné, entre le jour de la contractualisation de la transaction, et au plus tard dix jours avant la retiraison.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retiraison fait l'objet d'une déclaration différente.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an, répartis dans l'année sur au moins six mois, sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, par trimestre, une déclaration récapitulative.

5. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage »
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « blanc » ou « rimage » effectue, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, dans un délai de huit jours ouvrés avant le début de l'opération.
Ce document complété des informations exigées au point *2* du présent chapitre vaut déclaration de revendication.

6. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention «rosé»
Tout opérateur souhaitant conditionner ou faire conditionner un vin bénéficiant de la mention « rosé » effectue, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable d'intention de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant le début de l'opération

7. 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.

8. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de quinze jours maximum après ce repli.
L'opérateur précise les volumes concernés.

9. 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.
L'opérateur précise les volumes concernés.

10. Déclaration pour aménagement ou réaménagement de parcelle
Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant la topographie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle délimitée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée, par l'opérateur, à l'organisme de défense et de gestion, dans un délai de quatre semaines au moins avant 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.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la référence cadastrale et la superficie de la ou des parcelles concernées.

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 et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

3. Plan de cave
Liste des contenants permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

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 (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 –-Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	

Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales (Entretien des aménagements de la maîtrise de la circulation des eaux, aménagements ou travaux sur les parcelles, maîtrise de la végétation spontanée)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
- Rendement autorisé ; - Production totale des parcelles revendiquées.	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la transaction et du conditionnement	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la transaction et du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage : - Mentions « ambré », « traditionnel », « hors d'âge », « rancio » ; - Mentions « blanc » « rimage » et « rosé » avec indication du millésime.	Contrôle documentaire et contrôle sur site

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
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
