

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« MUSCAT DE FRONTIGNAN » OU « FRONTIGNAN » OU « VIN DE FRONTIGNAN »

Homologué par [arrêté du 8 juin 2026](#), publié au *JORF* du 11 juin 2026

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « Vin de Frontignan » initialement définie par le jugement du tribunal de Montpellier en date du 4 juillet 1935 et reconnue par le décret du 31 mai 1936, les vins doux naturels et les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan » est réservée aux vins doux naturels blancs et rouges et aux vins de liqueur blancs et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration, des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Frontignan et Vic-la-Gardiole.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie par le jugement du tribunal de Montpellier en date du 4 juillet 1935 et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors des séances du comité national compétent du 6 février 1976 et des 10 et 11 février 1999.

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.

V. - Encépagement

Les vins blancs sont issus du seul cépage muscat à petits grains blancs B. Les vins rouges sont issus du seul cépage muscat à petits grains rouges Rg.

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES	
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare ; - Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ; - 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 et conduites en gobelet, 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.	
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres	

b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
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.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 4500 kilogrammes par hectare.

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 %.

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 :

- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Frontignan ».

- Le désherbage chimique total de la parcelle est interdit.

- Le paillage plastique est interdit.

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

3°- *Irrigation*

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Les vins doux naturels sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

b) - Les vins de liqueur sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 234 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 doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale 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 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 3^{ème} 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) – Assemblage des cépages

Les vins blancs sont issus exclusivement du cépage muscat à petits grains blancs B.

Les vins rouges sont issus exclusivement du cépage muscat à petits grains rouges Rg.

b) - Normes analytiques

Les vins doux naturels et les vins de liqueur destinés à une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

NORME ANALYTIQUE	VINS DOUX NATURELS	VINS DE LIQUEUR
Titre alcoométrique volumique acquis minimum	Supérieur ou égal à 15 %	Supérieur ou égal à 15 %
Titre alcoométrique volumique total minimum	Supérieur ou égal à 21,5 %	Supérieur ou égal à 21,5 %
Teneur minimale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieur ou égal à 105	Supérieur ou égal à 185

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement 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 pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface en production égale.

f) - Entretien global du chai et du matériel

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

g) - Maîtrise des températures de fermentation

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification

2°- Dispositions par type de produit

a) - Vins doux naturels :

Les vins doux naturels 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.

b) - Vins de liqueur :

Les vins de liqueur sont obtenus avant toute fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 15 % maximum 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 15 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de 15 jours suite au conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et la pêche maritime.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est limitée :

- au nord, par le massif de la Gardiole (234 mètres), parallèle au littoral et dominant le paysage ;
- au sud et à l'ouest, par les étangs bordant le littoral méditerranéen ;
- à l'est, par une garrigue de chênes verts et par le territoire de la commune de Mireval.

Le vignoble, bien regroupé et orienté au sud-est vers la Méditerranée, occupe les pentes douces du massif de la Gardiole et son implantation est limitée, dès que la pente devient forte et dès que les parcelles présentent des sols qui, dépourvus d'éléments fins, deviennent trop arides pour la vigne.

Le Tribunal de Montpellier, dans son jugement du 4 juillet 1935, précise d'ailleurs : « *le Muscat de Frontignan ne peut être produit que sur des terrains généralement secs, caillouteux, pierreux issus de couches jurassiques, mollassiques et d'alluvions anciennes, de telle sorte que ce sont des sols ingrats à tout autre culture...* ».

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire des communes de Frontignan et Vic-la-Gardiole, communes littorales du département de l'Hérault, situées entre Sète, à l'ouest, et Montpellier, à l'est.

Le climat est méditerranéen, chaud et sec l'été, doux l'hiver, avec une moyenne annuelle des températures voisine de 14°C. Les périodes pluvieuses sont marquées à l'automne et plus étalées au printemps, excédant rarement 500 millimètres par an.

La présence du massif de la Gardiole protège le vignoble du vent du Nord, tandis que le vent marin tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne bénéfique à la culture du muscat à petits grains blancs B et à sa maturité.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

S'il est acquis que les Grecs et les Romains appréciaient le « *vin de muscat* », aucun document authentique ne permet d'affirmer qu'il s'agit des vins de « Frontignan ». Seule la légende évoque qu'Hercule aurait apporté une outre de « *vin doré de Frontignan* » à Zeus en son Olympe.

Alain LABORIEUX, dans « *Muscats, des vins, des terroirs, une histoire...* », rapporte que Guy de CHAULIAC (1300-1368), médecin des Papes, le préconise comme fortifiant : « *lorsque nous nous trouvons en présence d'une affection lente, dépression à laquelle l'adulte n'offre qu'une résistance latente et le vieillard une réaction nulle, nous ordonnons le merveilleux Muscat de Frontignan comme fortifiant* ». Quant à RABELAIS, en 1548, il consacre au vin de « Frontignan » des lignes très élogieuses dans son « *Livre des faitz et dictz héroïques du noble PANTAGRUEL* ».

Les archives de la ville de Frontignan ayant été détruites par un incendie au début du XVI^{ème} siècle, les preuves de l'existence du « Muscat de Frontignan » sur les collines de la Gardiole, apparaissent, dès 1550, avec de nombreux documents toujours consultables.

D'un vin naturellement doux, la production a évolué progressivement, à partir du XIV^{ème} siècle, en vin doux naturel par ajout d'alcool en cours de fermentation, appelé aussi « *par mutage du vin par son esprit* », suite aux travaux de Arnau de VILANOVA (1238-1311), initiateur de l'utilisation d'eau-de-vie pour arrêter la fermentation du vin.

Le muscat rouge a toujours été présent dans le vignoble. Les viticulteurs les plus âgés se souviennent de vignes partiellement en muscat rouge dans les années 1945 – 1950.

Au XVI^{ème} et XVII^{ème} siècle le muscat occupe les pentes du territoire Frontignanais. Il faut attendre le XVIII^{ème} siècle, où en 1756 le docteur Bruhier d'Ablaincourt de la faculté de Paris écrit :

« Les vins muscats de Frontignan sont blancs et rouges. L'un et l'autre bon et vrai, augmente tous les ans en bonté, le blanc prend seulement une autre couleur, celle des vins du Canaries. Quant au rouge, il n'y a qu'une seule personne qui en ait de véritable. Quant au vin muscat rouge, des Anglais et Hollandais connaisseurs, l'ont bu pour vin du Cap. Le Frontignan rouge est un peu plus cher que le blanc, par une raison toute naturelle, c'est que le muscat rouge rend moins de liqueur que le blanc et cependant le cep occupe la même place. »

Mais c'est surtout la visite de Thomas Jefferson qui va jeter un coup de projecteur sur les produits du vignoble Frontignanais. Quand il vient à Montpellier, il est déjà un personnage important. Ambassadeur, mais aussi un des principaux rédacteurs de la constitution Américaine.

Il est à Frontignan le 12 mai 1787 et il écrit dans ses notes de voyage :

« Il n'y a que 2 ou 3 pièces par an de muscat rouge produites par une seule vigne de raisins rouges qui appartient à un boulanger appelé Pascal. »

En 1790 Thomas Jefferson est de retour dans son pays, il écrit au Docteur Lambert dans une lettre du 06 septembre 1790 :

« Quoique bien éloigné de vous actuellement, Monsieur, je suis encore à portée de recevoir de vos excellents vins. Ayez la bonté docteur de m'en expédier dix douzaines de bouteilles pour notre Président le Général Washington, et cinq douzaines pour moi, du blanc et du rouge, mais de ce dernier en bonne proportion. »

De ces divers témoignages il ressort que le muscat rouge est bien présent, mais n'occupe qu'une partie du vignoble. Exceptionnellement il est majoritaire et on le souligne c'est le cas de la « *vigne rouge du boulanger Pascal* ». Parfois il est à part égale avec le muscat blanc comme le relève Françoise Monferran dans un document de 1777 (« *Le breuvage d'Héraclès* ») :

« Un dommage considérable à une pièce terre vigne muscat moitié rouge et moitié blanc appartenant à dame Louise Chambeau »

Et plus généralement disséminé de manière à en produire une petite quantité comme nous le montre la production du Docteur Lambert.

Des documents plus tardifs confirment cette tendance, ainsi dans le Journal Illustré de 1865 on peut lire :

*« On pense que ce furent les Phocéens qui introduisirent les premiers la culture de la vigne sur la côte méridionale de la Gaule.
Au sujet de Frontignan : Ses principaux monuments sont son ancienne église avec clocher fortifié, son hôtel de ville et le pont de La Peyrade. On évalue à 900 pièces de 225 litres la production annuelle de son muscat blanc et 20 hectolitres seulement de son muscat rouge. »*

Un an plus tard en 1866 M. Bellonnet La Crouzette qui sera maire de Frontignan en 1867 fait paraître une note sur le Muscat de Frontignan. Il fournit de précieux renseignements sur la production et l'élaboration du muscat et en particulier sur le muscat rouge :

« Le vin de muscat rouge est très parfumé, il est peut-être plus fin, plus onctueux que le muscat blanc et son arôme est remarquable. Autrefois on en cultivait une plus grande quantité à Frontignan et je suis à chercher la raison qui a décidé la majeure partie des propriétaires à en abandonner la culture. »

Dans l'ampélographie de Victor Rendu de 1867 on peut lire :

« A Frontignan, antérieurement au phylloxéra, le vin muscat se récoltait surtout en coteaux, exposé au levant. On évaluait la surface du vignoble à 230 hectares d'un sol calcaire, mêlé d'oxyde de fer et de cailloux roulés.

Il y avait et il y a encore un muscat rouge et un muscat blanc, le premier supérieur par le goût et le parfum.

La production à l'hectare, 7 à 8 hectolitres en tout 800 à 900 pièces de 225 litres de blanc et 20 hectolitres de muscat rouge.

Le prix du blanc, pris chez le vigneron 150 à 200 francs pièce.

Le Muscat de Frontignan rouge valait 150 francs l'hectolitre. »

Un demi-siècle plus tard, il ne perd pas de son importance puisque dans le contrat qui lie la coopérative de production et M. Victor Anthérieu il est écrit dans l'article 10 que les muscats rouges seront vinifiés à part.

Victime de contrefaçons, cette production traditionnelle a très tôt bénéficié d'une législation particulière afin d'en garantir le particularisme et l'originalité, mais ce n'est qu'au XIX^{ème} siècle que naît la codification des vins doux naturels.

Elle débute par la loi ARAGO du 02 août 1872 qui reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%.

Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898, réserve l'utilisation de la mention traditionnelle « vin doux naturel » aux vins qui « auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage ».

Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « vin doux naturel », parmi lesquels le cépage muscat à petits grains blancs B.

Sous l'impulsion du Syndicat de défense, l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan », est reconnue dès 1936.

La production annuelle de vin doux naturel représente environ 18000 hectolitres, et la production annuelle de vin de liqueur 500 hectolitres. Elle est élaborée par 170 producteurs regroupés en 1 cave coopérative et 11 caves particulières.

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

Les vins blancs sont élaborés à partir du cépage muscat à petits grains blancs B, également appelé « muscat doré de Frontignan ».

Ils sont élaborés à partir de moûts présentant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 105 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Fin et frais, le cépage muscat à petits grains blancs B donne des vins riches aux parfums rappelant souvent les fruits exotiques, la menthe et le citron. Leur équilibre de bouche allie sucrosité et fraîcheur. Ils doivent être consommés, de préférence, dans leur jeunesse. Conservés en bouteille, avec le temps, la robe prend des reflets ambrés et les arômes évoluent notamment vers des notes de miel, de fruits et d'agrumes confits.

Frais et élégants, les vins rouges issus du cépage muscat à petits grains rouges Rg présentent une robe brillante aux reflets grenat devenant élégamment tuilés avec l'âge. La bouche s'enrichit de notes fraîches d'eucalyptus laissant place à la cerise à l'eau-de-vie, d'une belle douceur résiduelle. La finale est longue avec un grain de tanin soyeux et gourmand.

Production plus confidentielle, les vins de liqueur, élaborés par mutage avant toute fermentation, sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 234 grammes par litre.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescibles de 185 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Leur arôme rappelle celui du raisin frais et en bouche, ils présentent une belle onctuosité.

3°– *Interactions causales*

L'histoire du vignoble du Languedoc commence avec l'arrivée des Grecs dans les ports de la région, 8 siècles avant notre ère, et se poursuit par l'installation de la vigne sur la colline de la Gardiole, proche de la mer, assez haute pour abriter un vignoble des vents du Nord, et très propice, sur sa pente sud-est, à l'implantation du cépage muscat à petits grains blancs B.

Un climat, sec et chaud, des sols pauvres, drainés naturellement, ont permis le développement de ce cépage, fragile au niveau sanitaire, et nécessitant des températures élevées pour une bonne maturité. Climat et sols ont ainsi favorisé la récolte de raisins présentant une teneur élevée en sucre et exprimant leur riche potentiel aromatique terpénique.

La notoriété historique des vins a été un atout majeur dans le maintien du vignoble à Frontignan. Ceci au gré des évolutions techniques, tant viticoles que dans l'élaboration des vins (mécanisation, mutage, maîtrise des températures de vinification, ...).

Le savoir-faire viticole s'exprime dans le choix des lieux d'implantation du vignoble, en ne retenant au sein de l'aire parcellaire délimitée que les parcelles situées en pente douce et présentant des sols peu profonds, caillouteux et bien drainés.

Ce savoir-faire viticole s'exprime également dans le choix des modes de conduite en favorisant la taille courte, la maîtrise de la production avec un rendement faible associé à l'interdiction d'irrigation, un niveau de maturité des raisins élevé dans le respect des usages.

Le mutage est réalisé à l'alcool neutre d'origine vinique en cours de fermentation. Cette neutralité permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et de bien assurer équilibre et stabilité physique.

Ce savoir-faire a été reconnu par le législateur qui a, très rapidement protégé, par des textes de loi, une production « traditionnelle et d'usage ».

Depuis l'époque romaine, le commerce des vins, du « grau » de Frontignan vers Gênes, Venise et Livourne, n'a jamais cessé et s'est même amplifié au XVI^{ème} siècle et XVIII^{ème} siècle, avant que Sète ne devienne le grand port qu'il est maintenant.

Les vins de « Frontignan », servis sur les plus grandes tables d'Europe, étaient considérés comme « *élixir de vie* ». Ils étaient aussi les plus chers des vins du Languedoc.

Les éloges sur les vins de « Frontignan » ne manquent pas et de nombreux documents, conservés en mairie de Frontignan, comme des lettres patentes ou des marques à feu, attestent de l'intérêt des Cours Royales européennes pour ce précieux nectar qui voyageait très bien.

Arnau de VILANOVA (1238-1311), célèbre médecin à la faculté de médecine de Montpellier, buvait chaque jour 2 verres de « Frontignan » sur les conseils de Jacques I^{er} d'ARAGON. Il écrit « *Déjà, je me sens rajeunir de 10 années, je vais continuer de me traiter de ce merveilleux médicament* ».

STROBELBERGER, un botaniste en voyage d'étude à Montpellier, écrit, en 1625, à propos de la ville de Frontignan : « *son nom est célèbre dans l'univers entier à cause du Muscat dont on trouve ici variété et noblesse...* ». Un homme de lettres, réputé sensible aux plaisirs de la bouche, VOLTAIRE, écrit, le 19 décembre 1774, pour solliciter « *un envoi d'un petit quartaut du meilleur vin de Frontignan* » à qui il accorde la vertu de « *lui conserver la vie* ».

Plus tard, Paul VALÉRY parle aux collégiens de Sète de « *la magie des vignerons de Frontignan* » qui ont perpétué ce vignoble considéré comme le plus célèbre du Languedoc.

Cet itinéraire historique, technique et commercial contribue à la réputation d'un produit original et qui a donné ses lettres de noblesse à la viticulture languedocienne depuis près de 2 millénaires.

XI. - Mesures transitoires

1°- Densité de plantation

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 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 de feuillage fixée dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant le 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 de feuillage fixée dans le présent cahier des charges.

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 « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au consommateur, 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 « Muscat de Frontignan » ou « Frontignan » ou « vin de Frontignan », soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

b) – Les mentions 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 de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation des parcelles

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 1^{er} février de l'année de la récolte.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro SIRET et le numéro EVV;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la

densité de plantation ou les écartements sur le rang et entre les rangs et si celle-ci est susceptible d'être irriguée.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur peut déclarer auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges, en cas d'accident climatique.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre qui suit la récolte et au minimum 10 jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.

Elle indique notamment:

- l'appellation revendiquée ;
- la couleur ;
- le volume du vin ;
- le numéro SIRET et le numéro EVV ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, selon le cas d'une copie de la déclaration de production.

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 adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard cinq jours avant la date de la première retiraison et dans un délai maximum de cinq jours ouvrés après la transaction.

4. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration 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 sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent par trimestre une déclaration récapitulative.

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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

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 ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé, au moins quinze jours avant ce déclassement.

7. Déclaration préalable au remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre ou avant tous travaux de reprofilage et de défonçage classiques, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services

de l'Institut National de l'Origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique 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 ou liste de cuverie

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

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle visuel si nécessaire
A2 – Potentiel de production revendicable	

Encépagement : liste des cépages	Contrôle documentaire et contrôle visuel.
Densité de plantation et distance inter rang	Contrôle documentaire et contrôle visuel, mesure si nécessaire.
Entrée en production des jeunes vignes	Contrôle documentaire.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle visuel
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle visuel, mesure si nécessaire
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle visuel, mesure si nécessaire
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle visuel
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire
B5 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire - Examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II. – Références concernant la structure de contrôle

Publié au BO Agri du MAASA le 18 juin 2026

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

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