Publié au BO du MAA le 31 octobre 2019

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DE L'AUBANCE » homologué par l'arrêté du 10 octobre 2019 publié au JORF du 19 octobre 2019

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance », initialement reconnue par le décret du 18 février 1950, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire », selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « sélection de grains nobles », pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance », complétée ou non par la mention « sélection de grains nobles », est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2018 : Brissac Loire Aubance *(anciens territoires des communes déléguées de Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrétien)*, Denée, Les Garennes sur Loire *(anciens territoires des communes déléguées de Juigné-sur-Loire et Saint-Jean-des-Mauvrets*), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance.
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 29 et 30 août 1990, 9 et 10 septembre 1992 et des séances de la commission permanente du comité national compétent des 5 septembre 2007 et 19 janvier 2017.
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 approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2018 :

Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon *(anciens territoires des communes déléguées de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon et Thouarcé),* Blaison-Saint-Sulpice *(anciens territoires des communes déléguées de Blaison-Gohier et Saint-Sulpice),* Bouchemaine, Brissac Loire Aubance (*anciens territoires des communes déléguées des Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne et Saulgé-l'Hôpital),* Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(anciens territoires des communes déléguées de Chanzeaux et Valanjou),* Doué-en-Anjou *(ancien territoire de la commune déléguée de Brigné),* Gennes-Val-de-Loire *(anciens territoires des communes déléguées de Chênehutte-Trêves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil),* Lys-Haut-Layon *(anciens territoires de la commune déléguée de Tigné),* Parnay, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Savennières, Terranjou *(anciens territoires des communes déléguées de Chavagnes, Martigné-Briand et Notre-Dame-d'Allençon),* Tuffalun *(anciens territoires des communes déléguées de Ambillou-Château, Louerre et Noyant-la-Plaine),* Val-du-Layon *(anciens territoires des communes déléguées de Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay).*

V - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

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 et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 4 yeux francs maximum sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES

Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes :
- la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ;
- obligation de 4 niveaux de fils de palissage ;
- la hauteur minimale du dernier niveau de fil est de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

b) - Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée ou justifie de l'utilisation de produits de biocontrôle homologués par les Pouvoirs publics en viticulture. En cas d'utilisation d'herbicides de biocontrôle sur une parcelle, l'utilisation d'autres herbicides est interdite.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Dispositions générales
Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » sont issus de raisins récoltés à surmaturité et présentant, sur souche, une concentration par l'action de la pourriture noble.

b) - Dispositions particulières de récolte
Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » sont récoltés manuellement par tries successives.

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 238 grammes par litre de moût.
Pour le bénéfice de la mention « sélection de grains nobles », ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 323 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 %.
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 19 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.
Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis 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 35 hectolitres 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 par hectare.

3°- 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

4°- 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 « Coteaux de l'Aubance » et « Anjou ».
Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » affectée d'un coefficient k égal à 1,72.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.
Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
L'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au delà de 15 %.
L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 18 %.
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

c) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des cinq dernières années.

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

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée lors du 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 spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Dispositions relatives 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 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.
A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la 2ème 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 est caractérisée par un paysage constitué de nombreux petits coteaux peu abrupts d'exposition variée, dont les altitudes varient entre 50 mètres et 90 mètres au sud-ouest de la ville d'Angers. En 2018, elle s'étend sur le territoire de 7 communes et est limitée, à l'ouest, par l'embouchure de la rivière Aubance dans la Loire, à l'est, par un plateau du Crétacé en lisière du Bassin parisien, au nord, au cours de la Loire et, sur la frange sud, par les forêts de Brissac et de Beaulieu.
L'Aubance est un petit affluent de la Loire, emblématique de cette zone géographique, et qui coule vers le nord, depuis sa source jusqu'à la commune de Brissac-Quincé, commune célèbre par son Château du XVIème siècle. Il s'oriente alors vers le nord-ouest jusqu'à la commune de Mûrs-Erigné, puis son cours devient parallèle à celui de la Loire au sud-ouest de la ville d'Angers.
Les sols, développés sur le substrat schisteux ou schisto-gréseux du Massif armoricain qui constitue un plateau s'inclinant en pente douce vers la Loire, sont le plus souvent peu profonds, avec un bon comportement thermique, et caractérisés par de faibles réserves en eau. Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolites) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux. Les communes situées au nord de la zone géographique ont la particularité de reposer sur des formations de schistes ardoisiers. Ceux-ci ont été exploités pendant plusieurs siècles pour construire les murs des maisons, édifier les toitures, réaliser les sols et même confectionner des éléments de mobilier tels que des éviers, des tables ou des escaliers affirmant

ainsi la singularité de ce territoire. Ces éléments sont très présents dans le paysage et participent à l'identité du vignoble.
La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de fœhn, à l'abri de l'humidité océanique, dû aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais. Les valeurs relevées à Brissac-Quincé sont les plus basses des stations météo du département de Maine-et-Loire. On constate également une différence de pluviosité–durant le cycle végétatif d'environ 100 millimètres par rapport au reste du département. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C) et supérieures de 1°C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire. Le mésoclimat particulier de ce secteur est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents les chênes verts et les pins parasols.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien
Quelques propriétés emblématiques du vignoble des « Coteaux de l'Aubance » ont une origine très ancienne qui remonte à la fin du XVI^{ème} siècle. L'identité propre du vignoble apparaît à la fin du XIX^{ème} siècle, juste après la crise phylloxérique qui détruit plus des trois quarts du vignoble angevin. Les vignerons voisins de la région du Layon cherchent des parcelles indemnes à l'écart de leur vignoble et plantent le cépage traditionnel chenin B. En 1922, le nom de « Coteaux de l'Aubance » est mentionné pour la première fois sur une déclaration de récolte et, en 1925, est fondé le « Syndicat des viticulteurs des Coteaux de l'Aubance ». Les statuts de ce syndicat précisent que le but est de : « *faire connaître par le monde entier les vins réputés de son terroir et cependant ignorés au loin* ».
La proximité de la ville d'Angers joue un rôle important dans le développement du vignoble, la région de l'Aubance devenant la source d'approvisionnement de tous les détaillants de boisson des communes environnantes, notamment les communes de Mûrs-Erigné et Saint-Mélaine-sur-Aubance.
Si, historiquement, les raisins récoltés à maturité sont vinifiés en vins secs ou demi-secs, les pratiques voisines de la région du Layon, visant à récolter à surmaturité et par tries successives une vendange concentrée pour obtenir un vin moelleux, sont rapidement adoptées.
L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » est ainsi reconnue par décret du 18 février 1950, pour un vin blanc issu de raisins récoltés à surmaturité par tries successives. Le vignoble couvre, en 2009, 200 hectares.

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

Les vins sont des vins blancs tranquilles présentant des sucres fermentescibles.
Ce sont des vins tout en harmonie. Harmonie au plan olfactif avec, bien souvent, des arômes de fruits blancs et d'agrumes, mêlés à des odeurs florales qui se confondent avec des arômes de surmaturité tels les fruits secs ou confits. On retrouve-aussi cette harmonie en bouche-entre la richesse en sucre, l'acidité, et la structure.
Leur vieillissement, qui peut se prolonger sur plusieurs décennies, en exalte la finesse et la complexité.

3°- Interactions causales

La conjonction entre l'implantation du vignoble sur des parcelles faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques et présentant des sols peu profonds et caillouteux, une topographie de collines aux pentes très douces et la proximité de la Loire et de l'Aubance qui maintiennent une humidité de l'air favorable à l'installation de la « *pourriture noble* », confère à la zone géographique des conditions favorables à la récolte de raisins après surmaturité par concentration naturelle sur pied avec présence ou non de « *pourriture noble* ». Ces facteurs expliquent les caractéristiques d'un produit pour lequel les hommes ont su adapter leurs techniques. La récolte par tries successives manuelles d'une vendange surmûrie démontre ce souci de qualité.
La dynamique développée au cours du XX^{ème} siècle par la communauté humaine, tant au niveau de la culture de la vigne que de la vinification et de la promotion, a permis de conforter une notoriété déjà exprimée par ces quelques vers de Grandin, poète de l'École de Rochefort :
« *Dans ce doux berceau d'abondance,*
Suspend tes pas, noble étranger,
Le vin, ce fameux vin d'Aubance,

T'attend à l'ombre d'un cellier. »

XI - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er janvier 1997 présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

2°- Autres pratiques culturales

Les dispositions relatives à l'obligation d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé sur l'inter-rang ou, en l'absence de ce couvert végétal, l'obligation pour l'opérateur de réaliser un travail du sol ou d'utiliser des produits de biocontrôle afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

3°- Taille

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées jusqu'à leur arrachage avec un long bois présentant au maximum 7 yeux francs. Le nombre d'yeux francs par pied est alors de 10 yeux francs maximum.

XII - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » 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) - Toutes les indications facultatives 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.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

d) - 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 d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- les numéros EVV et 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

2°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3°- Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

4°- Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

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 minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- les références cadastrales de la ou des parcelles ;
- la surface totale.

II - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1°- Registre de suivi parcellaire

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2°- Registre des objectifs de production

Ce registre est rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelles concernées :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3°- Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique naturel lors du remplissage du contenant.

4°- Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Aire parcellaire délimitée	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain

A2 - Potentiel de production	
Encépagement, densité de plantation et palissage	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
A3 - Aire géographique et aire de proximité immédiate	
Appartenance des outils de transformation, à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Richesse en sucre des raisins	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Seuil de manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication ou déclaration de récolte et cohérence avec le registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II - Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
TSA 30003
93 555 MONTREUIL 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.
