Publié au BO-AGRI le 1er octobre 2015

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DE BLAYE » homologué par le décret n°2011-1585 du 17 novembre 2011, modifié par décret n° 2015-1196 du 28 septembre 2015, publié au JORF du 30 septembre 2015

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Blaye», initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux conditions 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 «Côtes de Blaye» est réservée aux vins tranquilles blancs secs.

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 assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon.

2° - Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye » par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 1991 pour les communes d'Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon, du 4 novembre 1992 pour la commune de Cavignac, et du 7 novembre 2013 pour la commune de Reignac.

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 des aires de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est

constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Gauriaguet, Lansac, Lapouyade, Mombrier, Peujard, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Pugnac avant sa fusion avec Lafosse au 1er juillet 1974, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Trojan, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade et Villeneuve.

V. — Encépagement

1° - Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :
-cépages principaux : colombard B et ugni blanc B ;
- cépages accessoires : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G et sémillon B.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion des cépages colombard B et ugni blanc B est comprise entre 60 % et 90 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare.
La distance entre les pieds sur un même rang est au minimum de :
- 0,85 mètre pour les vignes taillées en Guyot simple ou Guyot double ;
- 0,70 mètre uniquement pour les vignes taillées en cordon bas palissé.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les méthodes suivantes:
- soit en taille Guyot simple ou Guyot double ;
- soit en cordon bas palissé. Dans ce cas, la hauteur du cordon ne peut pas dépasser un mètre et chaque cot ou courson ne peut porter plus de 3 yeux francs.
Le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 14.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Un système de relevage est obligatoire.
La hauteur de feuillage palissée est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximal de 17 grappes par pied.

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

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

g) - Installation et plantation du vignoble.
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - Maturité du raisin :

a) - Richesse en sucres des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre s inférieure à :
- 178 grammes par litre de moût pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G ;
- 170 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum :
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° - Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 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 72 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 ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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

Publié au BO-AGRI le 1er octobre 2015

1° - Dispositions générales :

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

a) - Réception et pressurage.
La vendange est nettoyée par le biais d'une ou de plusieurs techniques (érafloir...).
L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

b) - Assemblage des cépages.
La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 %.

c) - Normes analytiques.
Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

PARAMÈTRES analytiques	VINS avant conditionnement (vins en vrac)	VINS après conditionnement
Sucres fermentescibles (glucose + fructose) (grammes par litre)	4	4
Acidité volatile maximale (meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)	13,26 0,79 acide acétique (0,65 g exprimé en H_2SO_4)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (milligrammes par litre)	180	

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % vol.

e) - Matériel interdit.
L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm) est interdite.

f) - Capacité de cuverie.
La capacité globale de vinification et de stockage est au minimum de 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente à surface égale.

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

2° - Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et 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 le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

3° - Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

4° - 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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye » située sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde, se caractérise par des entrées maritimes provenant de l'océan, associées à une durée d'ensoleillement soutenue (240 jours annuels), qui confèrent à cette région un climat tempéré et des conditions très favorables à la viticulture. Cette zone recouvre le territoire de 41 communes des trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin dans la partie nord du département de la Gironde, et limitrophe des départements de la Charente et de la Charente Maritime.

La présence de l'estuaire sous l'influence du climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.

Le Blayais présente trois ensembles géomorphologiques avec : une partie « estuarienne » de coteaux calcaires drainés vers l'Ouest et le Sud-Ouest par un réseau hydrographique court et encaissé, une partie interne de plateau, plus argileuse, drainée vers le Nord par un réseau hydrographique long morcelant peu le paysage et enfin une région d'arrière-pays plus sableux au Nord et à l'Est où ne se sont développés que de rares cours d'eau intermittents, peu marqués dans la topographie.

La diversité géologique de la région se retrouve dans la nature des sols. Sur le socle calcaire, les sols sont bruns, peu argileux et peu épais, souvent de type rendzine. Sur l'intérieur du plateau, les sols bruns deviennent plus argileux et à tendance sableuse dans les pentes. Au Nord et à l'Est de l'aire géographique,

les sols localement sablo-graveleux sont majoritairement sableux gris à noirs, acides et reposent fréquemment sur un sous-sol induré ferrique de type « alios ». Ces « podzols » se déclinent en plusieurs nuances.

Ainsi, l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye » qui couvre plus de 20 000 hectares, présente deux grands types de paysages. Les plateaux et coteaux qui dominent l'estuaire sont très marqués par la viticulture. Structurés autour de la ville de Blaye et de sa citadelle, les petits bourgs, villages et hameaux sont disséminés dans le vignoble où quelques boisements de taille réduite subsistent principalement dans les vallons. Dans les plateaux de la partie orientale, le vignoble est associé à l'élevage et apparaît plus sous forme de clairières dans un environnement de landes ou boisé de pins maritimes.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dès l'Antiquité, les Romains, installés dans cette région, ont implanté la viticulture et initié le développement du commerce du vin. Les domaines viticoles se développent rapidement le long de la côte de l'estuaire, profitant d'un transport maritime dynamique et florissant.

Au Moyen-Age, le vignoble se cantonne aux abords du port de Blaye. Au XVIème siècle, les Hollandais, qui sont les acheteurs principaux des vins blancs produits en Charentes, décident de distiller les vins dont le degré alcoolique est peu élevé pour mieux les conserver. Ce commerce connaît un essor important dont l'influence se fait sentir jusqu'en Blayais où la production de vins blancs secs est importante.

A partir du XVIIème siècle, cette influence des Hollandais apporte des innovations dans le vignoble et dans l'élaboration des vins. C'est ainsi qu'au milieu du XVIIIème siècle, le vieillissement en barriques puis en bouteilles devient possible grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1978).

A la croisée des influences entre Gironde et Charentes, le Blayais produit au XIXème siècle aussi bien des vins rouges que des vins blancs, ces derniers destinés à la distillation via la région de Cognac. Les fléaux du XIXème siècle (oïdium, mildiou, phylloxéra) n'ont pas épargné le vignoble de cette région. Ainsi, la production de vins en Blayais a chuté en 1853 à 10 % de la récolte normale.

A la suite de la crise phylloxérique et de la reconstitution du vignoble grâce à des porte-greffes américains, c'est le cépage ugni blanc B qui se révèle le mieux adapté à la production de vins blancs destinés à la distillation, le colombard B, cépage traditionnel, étant fragilisé par le greffage.

Au début du XXème siècle, la reconnaissance progressive des appellations d'origine et notamment celle du « Cognac » exclut les productions issues du département de la Gironde. Dans ce contexte, les vins blancs secs du Blayais, où l'ugni blanc B et le colombard B sont majoritaires, et qui associent également les cépages du Bordelais tels le sauvignon B, le sémillon B et la muscadelle B, marquent leurs différences. Le Tribunal Civil de Blaye définit par jugement du 18 juillet 1929 l'appellation « Côtes de Blaye » pour les vins blancs produits dans les trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin. Ce jugement consacre ainsi les vins blancs du blayais, la diversité de l'encépagement et une tradition d'élaboration de vins blancs. Le décret du 11 septembre 1936 qui reconnait l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye », confirme l'aire géographique.

Les usages de production d'eaux-de-vie en Blayais ont pu se poursuivre à travers l'appellation « Eau-de-Vie d'Aquitaine » reconnue par le décret du 23 février 1942, puis par l'appellation « Fine – Bordeaux » reconnue par le décret du 5 août 1974. A partir des années 1980, la production d'eau de vie a été abandonnée en Blayais au profit des vins blancs secs en appellation « Côtes de Blaye ».

Une dizaine de producteurs revendiquent régulièrement 1 000 à 2 000 hectolitres en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Blaye ». Pour pouvoir revendiquer cette appellation, la proportion des cépages colombard B et ugni blanc B doit être comprise à l'exploitation entre 60 % et 90 % de l'encépagement.

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

Ces vins blancs tranquilles et secs, sont issus principalement des cépages ugni blanc B et colombard B dont la proportion ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

Vifs et pleins de fraîcheur en bouche, ces vins présentent une belle couleur jaune clair. L'assemblage avec les cépages accessoires comme le sémillon B apporte du volume et du gras et l'association de la muscadelle B peut conférer au vin des notes aromatiques florales. La présence de sauvignon B et de sauvignon gris B renforceront leur caractère fruité. Ces vins peuvent être appréciés jeunes.

3° - Interactions causales :

Cette région située à la charnière des influences du département de la Gironde et des deux Charentes offre une diversité des milieux et des paysages où les viticulteurs ont su, avec le temps, créer une identité commune autour du nom de Blaye.

Parmi les vignobles anciens du Bordelais, les cépages de l'appellation « Côtes de Blaye » cultivés sous un climat océanique, ont, dès le XVIIIème siècle, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité suffisante.

Les parcelles soigneusement sélectionnées permettent les expressions optimales des cépages locaux. Ainsi la nature des sols, leur situation topographique et leur vocation font partie des critères de sélection des parcelles dont la production peut revendiquer l'appellation. La diversité des cépages et des sols de l'appellation « Côtes de Blaye » implique une conduite du vignoble sélective. Aussi la densité de plantation est au minimum de 4 500 pieds par hectare et le nombre maximal de grappe par pied est limité à 17. L'importance du couvert forestier historique dans les parties orientales et septentrionales de l'aire géographique induit des risques de gels printaniers non-négligeables qui ont conduit à privilégier le cépage Ugni blanc B dont le débourrement est plus tardif que les autres cépages locaux.

L'association originale des divers cépages blancs en Blayais, dans un milieu qui réunit les conditions nécessaires à leur expression, a permis l'identification de l'appellation « Côtes de Blaye ». Bien que la production de cette appellation ait connu une diminution importante ces dernières décennies, concurrencée par les vins rouges, sa notoriété ancienne ne se dément pas. Un petit groupe de viticulteurs, constant dans cette production, s'évertue à maintenir les savoir-faire anciens.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire délimitée parcellaire :

Les parcelles plantées en vigne avant le 31 mai 1991 et exclues de l'aire parcellaire délimitée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 31 mai 1991 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 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° - Mode de conduite :

Les parcelles de vigne plantées avant le 14 février 1994 et présentant une densité de plantation comprise entre 3 300 pieds à l'hectare et 4 500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à

l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou, au plus tard, jusqu'à la récolte 2020 incluse.

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

2° - Dispositions particulières :

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou «Grand Vin de Bordeaux ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande 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.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 janvier qui suit la récolte.
Elle indique :
- 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

3. 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 dans un délai de dix jours ouvrés minimum avant l'expédition.

4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI-2° ci-dessus, tient à disposition des agents chargés du contrôle, l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles à l'aide en cas d'arrachage et de replantation, de la copie de la déclaration de fin de travaux

CHAPITRE III
I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour), contrôle sur le terrain et SIG
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, réalisation d'une analyse de sol à la plantation et production des jeunes vignes)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception : nettoyage de la vendange	Contrôle terrain pendant les vendanges
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle pendant les vendanges du matériel utilisé
Capacité de cuverie	Vérification dans le chai
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Respect de la date limite et du type de taille. Comptage du nombre d'yeux francs sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques
B.2. Récolte et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des dérogations, contrôles terrain du respect des richesses minimales en sucres des raisins
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement...)	Contrôle documentaire (registre d'enrichissement, cahier de chai) et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Vérification des déclarations de récolte et de production
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retiraison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Publié au BO-AGRI le 1er octobre 2015

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.
