Publié au BO-AGRI du 9 février 2017, MAJ suite à l'arrêt du CE du 12 décembre 2018

CAHIER DES CHARGES DE l'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE PIC SAINT LOUP

homologué par arrêté du 31 janvier 2017
publié au JORF du 2 février 2017,
mis à jour à la suite de l'arrêt du Conseil d'Etat du 12 décembre 2018

CHAPITRE PREMIER

I – Nom de l'appellation :

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine « **Pic Saint-Loup**», les vins 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 « **Pic Saint-Loup**» est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1° - Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Hérault : Assas, Cazevieille, Claret, Fontanès, Guzargues, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Sauteyrargues, Le Triadou, Vacquières et Valflaunès.
Département du Gard : Brouzet-lès-Quissac et Corconne.

2° - Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 février 2015.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

~~3° - Aire de proximité immédiate :~~ **Annulé** suite à l'arrêt du Conseil d'État du 12 décembre 2018[1]

1 Par décision du 12 décembre 2018 du Conseil d'Etat statuant au contentieux, l'arrêté du 31 janvier 2017 du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, homologuant le cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée Pic Saint-Loup (NOR : AGRT1637646A) est annulé en tant que le cahier des charges qu'il homologue instaure une aire de proximité immédiate.

V - Encépagement

1° - Encépagement.
L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée.

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants:
Cépages principaux : syrah N, grenache N, mourvèdre N.
Cépages accessoires : cinsaut N, carignan N, counoise N, morrastel N.

b) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
Cépages principaux : syrah N, grenache N, mourvèdre N.
Cépages accessoires : cinsaut N, counoise N, morrastel N, grenache gris G.

2° règles de proportion à l'exploitation:
a). Vins rouges :
- 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement.
- La syrah N doit représenter au moins 50 % de l'encépagement.
- Les cépages accessoires ne peuvent représenter ensemble ou séparément plus de 10% de l'encépagement.

b) Vins rosés :
- 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement.
- La syrah N doit représenter au moins 30 % de l'encépagement total.
- Les cépages accessoires autres que le cinsaut N sont limités à 10%.
- le cépage cinsault est limité à 30 %.

c) Ces règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure ou égale à 1,50 hectare en appellation d'origine contrôlée « Pic Saint-Loup ».

VI - Conduite du vignoble

1° - Mode de conduite

a – Densité de plantation
A compter de la parution du présent cahier des charges, les vignes présentent une densité minimum à la plantation de 5500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres -

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,8 mètre carré. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter rang et d'écartement entre les pieds sur un même rang.

b - Règles de taille
- La taille est effectuée avant le stade E (3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs).
- Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 12 yeux francs par pied.
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 7 yeux par pied dont 5 yeux francs maximum sur le long bois et un maximum d'1 courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

Toutefois, et quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles

de taille.

c – Règles de palissage et hauteur de feuillage

RÈGLES DE PALISSAGE ET RÈGLES RELATIVES À LA CONDUITE DE LA VIGNE	
DISPOSITION GÉNÉRALE	DISPOSITION PARTICULIÈRE
Les parcelles de vigne sont conduites : - en gobelet ; - soit avec un palissage comportant au moins 2 paires de fils releveurs et éventuellement un fil porteur, lequel est fixé à une hauteur maximale de 0.60 mètre au-dessus du sol, pour les vignes en place à partir du 31 juillet 2015	Pour le cépage syrah N, le palissage comporte au moins 3 niveaux de fils, dont au moins 2 paires de fils releveurs en plus du fil porteur lorsqu'il est présent
Pour les parcelles conduites avec un palissage, les sarments maîtres sont maintenus dans les fils releveurs.	Pas de disposition particulière
RÈGLES RELATIVES À LA HAUTEUR DE FEUILLAGE	
Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure d'écimage établie à 0,20 mètre au moins au dessus du fil supérieur de palissage.	
Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 1 mètre.	

d – Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes de raisins 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 des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs et gris.
Toutefois, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

DISPOSITION CONCERNANT LES JEUNES VIGNES	
Pour l'élaboration de vins rouges et rosés : Vigne en 5ième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet	6000 kilogrammes de raisins par ha et 4500 kilogrammes de raisins par ha lorsque l'irrigation est autorisée conformément à l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime
Vigne en 4ième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet	4500 kilogrammes de raisins par ha et 3500 kilogrammes de raisins par ha lorsque l'irrigation est autorisée conformément à l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime
Vigne en 3ième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet	3500 kilogrammes de raisins par ha et 2500 kilogrammes de raisins par ha lorsque l'irrigation est autorisée conformément à l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime
Pour l'élaboration de vins rosés uniquement :	3500 kilogrammes de raisins par ha et 2500

Vigne en 2ième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet	kilogrammes de raisins par ha lorsque l'irrigation est autorisée conformément à l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime

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 :
Le paillage plastique est interdit.
Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constituent un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières et leur entretien sont obligatoires, sauf en cas de travaux ponctuels d'aménagement des parcelles.
- Sur l'inter-rang, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par le travail mécanique. Le couvert végétal, semé ou spontané, doit être maîtrisé au moins pendant la période de végétation de la vigne.
- Sur le rang, la maîtrise de la végétation spontanée doit être réalisée par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement si celle-ci n'est pas réalisée par des moyens manuels ou mécaniques
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage…) est interdite, à l'exclusion des travaux de reprofilage et défonçage classique.
- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire délimitée de l'appellation.

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
a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.
Le poids de la vendange est limité à 5 tonnes par benne de transport.
Elle est transportée jusqu'au lieu de vinification le plus rapidement possible, au cours de la journée, afin de limiter tout risque d'oxydation et de préserver la qualité de la vendange.

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 202 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement et rendement butoir:
Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS ET ÂGE DES VIGNES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges et rosés	45	50
Vignes en 3ème feuille et en 4ème feuille (vins rosés)	25	30
Vignes en 4ème feuille et 5ème feuille (vins rouges)	25	30
Vignes en 6ème feuille (vins rouges)	35	42

2 - Entrée en production des jeunes vignes
Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rosés provenant :

- Des parcelles des 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 des jeunes vignes, qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet.
- Des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, qu'au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place. 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.

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

- Des parcelles des jeunes vignes, qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.
- Des parcelles des jeunes vignes, qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet.
- Des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, qu'au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place. 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 – Réception et pressurage :
Pas de disposition particulière.

b– Assemblage des cépages

a)- Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins deux cépages dont un cépage principal.
La proportion du cépage Syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.
La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

b)- Les vins rosés proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins deux cépages dont un cépage principal. La proportion de syrah est supérieure ou égale à 30 %.

La proportion des cépages accessoires autres que le cinsault, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

La proportion de cinsault N est inférieure ou égale à 30 % de l'assemblage.
Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage des vins.

c - Fermentation malo-lactique :
Les lots de vins rouges, prêts à être mis en marché à destination du consommateur, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d – Normes analytiques
Les vins présentent, au stade de la commercialisation en vrac ou conditionnés, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)(grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins rosés	3

e – Pratiques œnologiques et physiques :
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations est interdite.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

f – Matériel interdit
L'emploi de vinificateur continu, de cuve à recyclage de marc, d'érafloir vertical centrifuge, d'égouttoir à vis et de pressoir continu est interdit.

g – Capacité de cuverie:
Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente en appellation d'origine contrôlée, à surface égale.

h – Entretien du chai
Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

i -Maîtrise des températures de fermentation
Le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour les vins rosés.

2° - Dispositions par type de produit :
Les vins rouges font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 1er juillet de l'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 avant ou après conditionnement et, dans ce dernier cas, dans un maximum d'un mois 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
a) - Date de mise en marché à destination du consommateur :
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 juillet de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rosés	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 ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins rouges	15 décembre de l'année de récolte
Vins rosés	15 novembre de l'année de la récolte

X - Lien à l'origine

1°- Information sur la zone géographique :

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'Appellation forme un ensemble de 17 communes dominé par le massif calcaire du Pic Saint-Loup, au nord est du département de l'Hérault.

La zone est constituée de terrains principalement issus de formations du Crétacé inférieur, de formations du Jurassique supérieur et, pour l'extrémité sud, de dépôts tertiaires (marnes, grès, conglomérats). Les sols sont majoritairement développés sur une alternance de bancs calcaires tendres et de marnes, mais on trouve aussi des sols sur marnes noires ou sur cônes de déjection.

Le paysage est marqué par une succession de crêtes et de combes, orientées Sud-ouest / Nord-est à Ouest/Est, ainsi que par des bassins d'origine karstique. Ainsi visuellement, des petites falaises de calcaire surmontées de bosquets de pins bordent la zone, la couleur beige à blanche (cailloux) des terres domine, avec parfois une variante rouge avec petits éclats calcaires. L'absence de cours d'eau important et d'ouverture sur de larges vallées est caractéristique de cette zone.
Le vignoble est imbriqué dans le milieu naturel, entre garrigues, bosquets de pins d'Alep et de chênes verts, typiques d'un milieu calcaire méditerranéen. Si l'altitude moyenne du vignoble est d'environ 150 m, le vignoble classé s'étend entre 80 et plus de 300 m d'altitude en exposition favorable, le plus souvent en

situation de replat ou de pentes modérées, au pied des reliefs plus abrupts.

Malgré le caractère méditerranéen du climat, c'est toutefois un des terroirs les plus frais du vignoble Languedocien avec une température moyenne de 12,3 °C, et une amplitude thermique journalière en août et en septembre importante, mais aussi un des plus humides, avec une pluviométrie moyenne comprise entre 900 et 1000 millimètres d'eau par an. L'essentiel des pluies se concentre au moment des équinoxes de printemps et d'automne permettant une recharge hydrique importante, qui limite le stress de la vigne lors des périodes plus sèches.

b)- Description des facteurs humains contribuant au lien :
Le vignoble en Pic Saint-Loup est présent dès l'époque romaine, comme en atteste l'étymologie des noms de lieux.
Entre 1955 et 1966, cette région viticole s'organise et les vins du Pic Saint Loup deviennent un des VDQS fondateurs du VDQS Coteaux du Languedoc, puis deviennent une dénomination de l'AOC des Coteaux du Languedoc le 24 décembre 1985.
En pionniers, les vignerons du Pic Saint-Loup franchissent une première étape vers la hiérarchisation avec la reconnaissance de conditions spécifiques de production insérées dans le décret Coteaux du Languedoc en 1994.

Les domaines actuels se transmettent pour certains de génération en génération depuis le XVIIème siècle. Les autres, de création plus récente, démontrent le dynamisme et l'attirance du terroir.
C'est cette collectivité humaine diversifiée qui concourt aussi à l'originalité du vignoble du Pic Saint-Loup, avec d'un côté l'apport de savoir-faire nouveaux et de technicité et de l'autre la connaissance du territoire. Ainsi la pluviométrie plus élevée du secteur a amené les vignerons à faire le choix d'une densité moyenne de plantation plus élevée que dans le reste de l'appellation Languedoc pour qu'en fonction des aptitudes du sol à gérer les alimentations hydriques de la vigne, un équilibre soit trouvé entre les exigences en eau d'une souche de vigueur modérée et un début de concurrence pour l'alimentation en eau des ceps, équilibre nécessaire pour qu'une bonne maturation soit atteinte.

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

Les rouges se caractérisent par une robe grenat, des arômes de fruits rouges et de réglisse, dominant le nez comme le palais. La bouche concentre élégance, équilibre et fraîcheur.
La charpente bien présente est constituée de tanins fins.
Ces vins ont un certain potentiel de garde, qui se traduit dans le cahier des charges par une mise sur le marché décalée dans le temps. Les vins rouges sont élevés jusqu'au 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte afin d'affiner leur structure et révéler tous leurs arômes. Les vins sont mis en marché à destination des consommateurs, au plus tôt le 15 juillet de l'année qui suit celle de la récolte. Les arômes en vieillissant développent de fines notes de fruits rouges, mêlées à des épices.
La robe des vins rosés est d'intensité moyenne à faible. Ils sont frais et friands; l'attaque est ronde et les notes de petits fruits rouges dominantes.

3°- Interaction causale

Dans la zone géographique du vignoble du Pic Saint-Loup, c'est le fonctionnement des sols couplé aux caractéristiques climatologiques qui font l'originalité de l'aire et qui ont amené les vignerons à utiliser leur savoir faire en adéquation avec la connaissance du territoire. En effet, si la syrah N s'adapte dans un grand nombre de situations d'où sa position de cépage incontournable dans le cahier des charges, le grenache N et le cinsaut N sont réservés aux parcelles les plus sèches, le mourvèdre N et le carignan N aux situations les plus chaudes.
Les amplitudes thermiques journalières en août et en septembre caractérisent le cycle végétatif de la vigne, et contribuent à l'expression d'arômes fins et frais dans les vins.
L'indice de fraîcheur des nuits influence favorablement la synthèse des précurseurs aromatiques et des anthocyanes, d'où la couleur grenat et la structure tannique des vins rouges ainsi que la fraîcheur en bouche des vins rosés.

Afin de garantir leur spécificité et d'affiner les tannins, les vins rouges nécessitent une période d'élevage minimale.

XI - Mesures transitoires

1°) Aire de proximité immédiate

A titre transitoire, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation, est constituée par le territoire des communes suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE	AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE
PIC SAINT LOUP	Jusqu'à la récolte 2021 incluse, pour la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins : - Dans le département du Gard : Carnas ; - Dans le département de l'Hérault : Montferrier-sur-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Drézéry, Teyran

2°) Délimitation parcellaire : les parcelles n'étant pas dans la délimitation parcellaire AOC Pic Saint-Loup bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'en 2035 à condition qu'elles soient affectées en Languedoc Pic Saint-Loup depuis 2009.

3°) Modes de conduite

a) Les vignes en place à la parution du présent cahier des charges, ayant une densité comprise entre 3300 et 3999 pieds par hectare, bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.
Pour ces parcelles, le rendement et le rendement butoir visés à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à 36 hectolitres par hectare.

b) Les vignes en place à la parution du présent cahier des charges, ayant une densité comprise entre 4000 et 5500 pieds par hectare, bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins.

c) Les vignes en place à la parution de présent cahier des charges dont la densité est conforme au point VI 1°) ou au présent article et qui présente un écartement inter-rang supérieur à 2,25 m bénéficient pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

d) Les vignes en place à la parution du présent cahier des charges ne respectant pas les mesures concernant le palissage, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

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 « Pic Saint-Loup » 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

- Toutes les mentions facultatives, y compris le nom de l'unité géographique plus grande « Languedoc », dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementé par les États membres, sont inscrites dans des 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.

- L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlé 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.

- L'étiquette doit obligatoirement faire mention du millésime.
- L'étiquette ne doit pas faire mention des cépages.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

Elle est accompagnée 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 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.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte et au minimum dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement. Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;

- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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.

4. 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 pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours ouvrés avant la retiraison.

5. 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 de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

6. Déclaration de repli

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale, en fait la déclaration sept jours ouvrés au moins avant ce repli, auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation, et auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé de l'appellation plus générale afin d'en assurer le suivi.

7. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

9. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être "transformée " en cordon de Royat, avant le 1er février qui précède la récolte.

10. Déclarations préalables au remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre et tous travaux de reprofilage et de défonçage classiques, une déclaration doit être 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 tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

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

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

3. *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 par contenant

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A2. Potentiel de production revendicable : encépagement, densité, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification, élevage	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Palissage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C**.- CONTRÔLES DES PRODUITS**	
Au stade de la transaction ou au stade du conditionnement	• Contrôle documentaire et/ou 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

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
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 de contrôle approuvé.
Le plan de contrôle 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.
