Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LALANDE-DE-POMEROL »
homologué par le décret n°2011-1354 du 24 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol »et modifié par le décret n ° 2012-1216 du 30 octobre 2012, publié au JORF du 1er novembre 2012

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, 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 « Lalande-de-Pomerol » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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 du département de la Gironde : Lalande-de-Pomerol et Néac.

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 des 23 et 24 juin 1994 et du 29 juin 2012.
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

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 la Gironde : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Bonzac, Fronsac, Galgon, Libourne, Lussac, Montagne, Puisseguin, Pomerol, Saint-Aignan, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et Villegouge.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec) et merlot N ;

- cépages accessoires : carmenère N et petit verdot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % 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 5500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres, et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre, ou à 0,80 mètre sous réserve que les vignes soient taillées en taille courte, de façon à éviter le chevauchement des rameaux.

b) - Règles de taille
La taille est obligatoire. Elle est réalisée avant le 1er mai de chaque année.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille courte à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;
- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à longs bois (astes).
Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.
Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont conduites obligatoirement en palissage « plan relevé ».
La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7000 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, l'entretien de son sol.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;
- Les tournières sont enherbées.

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne n'est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

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 :
- 194 grammes par litre de moût, pour le cépage merlot N ;
- 180 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 11 %.

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 53 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 65 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 2ème 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.
La proportion des cépages principaux dans les assemblages est supérieure ou égale à 70%.

b) - Fermentation malo-lactique.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre ;
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de exprimé en H_2SO_4) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) après cette date.

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques.
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves et les barriques.

f) - Entretien du chai et du matériel
Le chai dispose d'espaces et de matériels réservés à la seule élaboration des vins et maintenus en parfait état d'entretien et d'hygiène.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins sont conditionnés à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - 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 ou après le 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. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries.

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
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'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 de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » se situe au nord-est du département de la Gironde, en pays libournais. Elle est bordée, au sud, par le cours d'eau *La Barbanne*, qui arrose, sur son autre rive, l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol ». A l'est, elle est limitrophe de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion ».

Le relief est le résultat de la destruction presque totale des formations carbonatées tertiaires par la rivière l'Isle, dont le cours se situe, aujourd'hui, plus à l'ouest. Ont suivi les dépôts de différentes nappes alluviales au cours du Quaternaire. Ces alluvions détritiques en provenance du Massif Central ont formés des terrasses d'orientation nord/sud, parallèles à l'Isle.

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » s'étend sur deux communes du département de la Gironde, Lalande-de-Pomerol et Néac.

Le territoire de la commune de Néac repose en grande partie sur la haute terrasse du « *Günz* » composée de sables, graviers et galets rubéfiés, reposant, à des profondeurs variables, sur des formations argileuses. On y trouve des sols bruns lessivés et des sols bruns sur graviers et cailloux.
Le territoire de la commune de Lalande-de-Pomerol est principalement situé sur les moyennes terrasses du « *Riss* » formées de sables, graviers et galets dans une matrice sablo-argileuse. Ce sont des sols bruns graveleux où la nappe phréatique est profonde et la vigne peut étendre son système racinaire sur plusieurs mètres.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde en bordure de l'Océan Atlantique, est tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. Sa situation au nord-est de la Gironde est cependant soumise à des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturité des raisins.
Le paysage de la zone géographique est ainsi caractérisé par une grande homogénéité territoriale, assez sobre, composée de vastes étendues de vignobles au relief doux, parsemés d'élégants châteaux viticoles, souvent entourés par leurs parcs arborés. Les villages de Lalande-de-Pomerol et de Néac, de pierres blanches et de taille modeste complètent le paysage.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

C'est à l'époque de l'occupation romaine que la vigne fait son apparition dans cette région. Le vignoble se développe dès le XII^{ème} siècle par l'installation d'une commanderie de l'Ordre des hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem (plus tard Chevaliers de Malte), dont l'insigne, la croix

blanche à huit pointes, va devenir l'emblème des vins de « Lalande-de-Pomerol ». Sur cette terre d'accueil, ils s'établissent et cultivent la vigne aussi bien pour l'office divin que pour le réconfort des Croisés et des pèlerins de passage sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. De cette époque, reste la très simple et belle église romane du XII^{ème} siècle de Lalande-de-Pomerol.

Créée en 1984, la « *Confrérie des Baillis de Lalande de Pomerol* » se veut l'héritière de ces traditions, et accueille, en son sein, des femmes et des hommes qui ont à cœur (« *cordi habeo* », la devise des Baillis) de porter haut et fort le pavillon et les valeurs du terroir et des vins de « Lalande de Pomerol ».

Après la crise phylloxérique, les replantations transforment profondément le vignoble sous l'influence de l'installation en pays libournais d'A. MACQUIN, élève de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier. Spécialiste de la greffe sur porteurs américains, il constitue des pépinières et une école de greffage. C'est l'époque où le cépage merlot N devient prédominant dans la région car le greffage régularise sa production et il s'avère particulièrement adapté aux sols du Libournais.

L'année 1884 voit la création, le 18 février, à Lalande de Pomerol, d'une « *Association syndicale de lutte contre le phylloxera* », jetant ainsi les bases de ce qui deviendra l'un des premiers syndicats viticoles de la Gironde. Au fil des ans, sa mission s'est étendue à la préservation du patrimoine viticole, au maintien et à la transmission des savoir-faire, à la diffusion des nouvelles techniques oenologiques et à la défense et à la promotion des grands vins de « Lalande de Pomerol ».

Le vignoble s'est développé jusqu'à ce que la vigne couvre presqu'exclusivement l'espace agricole de la zone géographique. Néanmoins, la production y reste familiale. En 2009, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » couvre 1144 hectares et compte 180 exploitants. La production est en moyenne de 50000 hectolitres par an.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Lalande-de-Pomerol » sont des vins rouges tranquilles. Le cépage merlot N confère aux vins des couleurs profondes, aux nuances rubis ou grenat avec des arômes de petits fruits rouges et noirs, parfois des notes de violette.
Ces vins sont charnus et amples en bouche, sans dureté. Ils se caractérisent par trois qualités essentielles, harmonie, équilibre et élégance, qui leur assurent charme et séduction dans la jeunesse, et puissance et complexité, au fil des années. Les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et cot N (ou malbec) sont souvent présents, apportant de la structure et enrichissant la palette aromatique des vins.

3°- Interactions causales

L'aire parcellaire délimite les parcelles saines ou d'assainissement facile, en raison, soit de la texture du sol, soit de leur position topographique (croupe ou pente) permettant un écoulement normal des eaux. Ont été exclus, les parcelles présentant des sols hydromorphes et des sols sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur, et les parcelles situées dans les fonds de vallons présentant des signes d'hydromorphie et soumis à un mesoclimat défavorable (gélifs, humides…).

Par ailleurs, afin de préserver les caractéristiques essentielles du milieu physique et biologique, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite et l'enherbement des « tournières », bande végétalisée autour de la parcelle, est obligatoire afin de limiter l'érosion des sols.

Ces parcelles, soigneusement sélectionnées, permettent les expressions optimales des cépages locaux, choisis au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Les vins rouges se doivent de présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du cépage merlot N, cépage dominant, en particulier sur les sols graveleux à matrice argileuse où il exprime au mieux les caractéristiques de l'appellation d'origine contrôlée.
Les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N trouvent leur meilleure expression sur les sols les plus graveleux.
Les cépages de l'appellation d'origine contrôlée, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, nécessité des échalas de soutien. Par la suite, la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère et les travaux en vert permettent de garantir une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse, assurant une maturité optimale. La présence d'argiles en sous-sol induit une alimentation en eau très régulée de la vigne, et les graves de surface, drainantes et réfléchissant la lumière vers le feuillage, ainsi que la présence en sous-sol d'oxydes de fer ou « *crasse de fer* », apportant des éléments minéraux spécifiques, liés au bénéfice d'un climat très favorable, assurent aux vins de « Lalande de Pomerol » leur grande personnalité.

Afin d'assurer une récolte satisfaisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de concentration des fruits, la densité de plantation minimale est élevée. Ces conditions de production rigoureuses doivent conduire à des vins exprimant toutes les qualités du milieu naturel dont ils sont issus. Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Vignoble entièrement constitué de domaines à taille humaine, chargé de témoignages du passé, « Lalande-de-Pomerol » est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.
Cette appellation d'origine contrôlée est représentée par des vins qui ont établi leur réputation par l'ancienneté des vignobles dont ils sont issus, la compétence, l'attachement et le dynamisme commercial des générations qui s'y sont succédé, et la reconnaissance internationale acquise au fil des siècles.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 21 au 24 juin 1994, 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°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5500 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les dispositions relatives à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs 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 2015 incluse.

d) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

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 « Lalande-de-Pomerol » 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 adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 janvier de l'année suivant l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- 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 ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins quinze jours ouvrés avant l'opération.
Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais adresse semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.
Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais déclare la ou les période(s) de conditionnement et adresse une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, 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 au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

4. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

5. 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 maximum après ce déclassement.

6. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, ou toute modification du paysage, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide d'un Système d'Information Géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du Système d'Information Géographique). - sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (Inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte. Comptage de grappes et estimation de la charge
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 témoignant d'une absence totale de lutte.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucre fermentescibles) chez les opérateurs ; - Par examen visuel du raisin
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations]
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	

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
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

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)1.73.30.38.00
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.
