Publié au BO du MAA le 9 mai 2019

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » Homologué par arrêté du 10 avril 2019 publié au JORF du 2 mai 2019

CHAPITRE Ier

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 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 « Montagne-Saint-Emilion » 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 de la commune de Montagne, dans le département de la Gironde.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 14 février 2019.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Montagne 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, Lalande-de-Pomerol, Libourne, Lussac, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Puisseguin, Puynormand, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint Philippe d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Sainte-Colombe et Vignonet.
- du département de la Dordogne : Minzac

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 ne peut être supérieur à 2 mètres, et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre, ou à 0,80 mètre sous réserve que les vignes soient taillées en taille courte.

b) - Règles de taille.
La taille est obligatoire et 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).
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 minimum 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 et 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 et de drainage.

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être 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 maturation 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 et 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 vignes 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.
Les cépages principaux représentent au minimum 70 % dans les assemblages.

b) - Fermentation malolactique.
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 et fructose) inférieure ou égale à 3 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 exprimé en H_2SO_4) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit 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 équivalente au minimum à 1,5 fois la production de l'année en cours.
- La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

f) - Entretien global 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 font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins ne peuvent être conditionnés qu'à compter du 31 mars de l'année suivant 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. 644-36 du code rural ;
- 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 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 « Montagne-Saint-Emilion », dont le nom traduit le relief très vallonné, est limitée au territoire de la commune de Montagne dans le département de la Gironde. Cette commune se situe à 45 kilomètres de Bordeaux, en pays libournais, à 10 kilomètres au nord-est de Libourne. Les villages, surplombant la vallée de la Barbanne, étroite rivière séparant la commune de la juridiction de Saint-Emilion, au sud, sont perchés sur une colline à 86 mètres d'altitude.

Le socle géologique de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » est constitué d'un soubassement tertiaire constitué de dépôts calcaires lors de transgressions marines de l'oligocène. Ces roches calcaires friables ont été entaillées par les ruisseaux tels que la Barbanne, séparant le plateau de Saint-Emilion de celui de Montagne. C'est sur le plateau calcaire que se sont construits les villages de Montagne, Saint-Georges et Parsac. Dans la partie ouest de la commune, durant le Quaternaire, la rivière l'Isle est à l'origine de dépôts alluviaux constituant des terrasses sablo-graveleuses, tandis qu'au nord-est et au sud-est, en pied de coteau, on trouve des sols, issus de la roche-mère détritique, de texture sablo-argileuse ou sablo-limoneuse et présentant quelques graviers.

La majeure partie des paysages de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » est ainsi caractérisée par des coteaux de sols argilo-calcaire sur calcaire à astéries, bénéficiant de belles expositions. Ces coteaux sont généralement couverts de vignobles, ponctués de quelques bosquets

et de domaines viticoles. Sur la butte de Calon, le point culminant du Libournais à 114 mètres d'altitude, subsistent cinq moulins à vent des XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles. Les villages, constitués en majorité d'un habitat ancien en pierre calcaire locale, couverts de tuiles, sont typiques de la région libournaise.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique sous l'influence du courant du Gulf Stream, est tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. Sa situation au nord-est de la Gironde lui confère des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturation des raisins.

La flore locale en témoigne par la présence sporadique d'espèces méditerranéennes telles que chênes verts et figuiers. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine de l'effet millésime marqué.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence de vigne dans cette région est attestée depuis près de deux mille ans. On trouve sur cette commune les vestiges d'une grande villa gallo-romaine du siècle d'Ausone, poète du IVème siècle.

En 1152, l'Aquitaine devient anglaise par l'alliance d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre, ce qui favorise le développement de la culture de la vigne. La ville de Libourne, dès sa fondation en 1270, est un moyen, pour les Anglais, de commercialiser les vins qui descendent la Dordogne et surtout ceux du Saint-Emilionnais.

Au Moyen-âge, la culture de la vigne se développe également sous l'influence des ordres religieux. De cette époque restent de beaux témoignages architecturaux tels que les églises romanes de Montagne elle-même, classée monument historique, de Parsac et de Saint-Georges, ainsi que le château des Tours du XIV^{ème} siècle.

Jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, l'encépagement était composé d'anciens cépages locaux tant rouges que blancs. Il est très largement dominé aujourd'hui par le cépage merlot N, cépage qui s'est répandu en Bordelais au moment du greffage, nécessité par la crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle. Le greffage a réduit la tendance de ce cépage à la coulure et au millerandage.

Par jugement en date du 24 novembre 1921, le Tribunal de Libourne a reconnu que les vins originaires de la commune de Montagne peuvent bénéficier, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, du nom de « Saint-Emilion », à condition que le nom de la commune d'origine y soit joint, de façon à former l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion».

Depuis quelques décennies, l'espace agricole de la commune est en presque totalité consacré à la monoculture de la vigne. La production y reste familiale, les exploitations ayant une surface moyenne de sept hectares. Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » couvre, en 2010, 1793 hectares pour une production moyenne de 80 000 hectolitres par an.

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

Ce vignoble ne produit que des vins rouges tranquilles, à partir du cépage merlot N, largement majoritaire car bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité. Il est à l'origine de vins rouges puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses évoluant fréquemment vers un bouquet épicé aux nuances de cuir et réglisse au vieillissement. Les assemblages avec les autres cépages, notamment le cépage cabernet franc N et le cépage cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique. L'élevage en barriques, souvent utilisé, apporte des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette olfactive et la structure des vins.

3° - Interactions causales

L'aire parcellaire de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » délimite les parcelles qui, soit en raison de la texture du sol, soit de par leur position topographique (croupe ou pente) permettent un écoulement normal des eaux.

Ces parcelles délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés 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, en particulier sur les sols argilo-calcaires où il s'exprime pleinement. Le cépage cot N et le cépage cabernet franc N s'acclimatent également très favorablement à ce type de sols. Sur les sols sablo-limoneux ou sablo-argileux, les vins présentent moins de puissance tannique, mais sont d'une grande finesse. Le cépage cabernet-sauvignon N trouve sa meilleure expression sur les terrasses sablo-graveleuses de l'Isle.

Les cépages de l'appellation d'origine contrôlée, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVIIème et XVIIIème siècles, 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 optimale. Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation minimale est élevée. Ces conditions de production rigoureuses doivent conduire à la récolte de raisins à bonne maturité, exprimant toutes les qualités de la zone géographique dont ils sont issus.

Les vins sont élevés plusieurs mois, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise sur le marché.

Commune aux paysages vallonnés, parsemée de nombreux domaines à taille humaine, chargée de témoignages du passé, Montagne est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.. Les vins rouges de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » ont établi leur réputation du fait de l'antériorité du vignoble et la reconnaissance internationale des vins qui y sont produits.

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 13 et 14 mars 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

a) - Les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4500 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 l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds sur le rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

c) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne 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 « Montagne-Saint-Emilion » 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 février 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 s'il est substantiellement différent de celui déposé avec la déclaration d'identification.

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 cinq 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 doit adresser 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 doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser 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 cinq 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, tout aménagement, ou toute modification importante du paysage et à l'exclusion des travaux de défonçage et de drainage classique, 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, une copie de cette 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	
A.1. 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
A.2. 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
A.3. 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.
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. 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. La variabilité du poids des grappes sera prise en compte.
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.
B.2. 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 fermentescible) chez les opérateurs

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
B.3. 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
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	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)]
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	Examens analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examens analytique et organoleptique de tous les lots
Vins conditionnés	Examens analytique et organoleptique

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04.
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et

organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.