Publié au BO du MAA le 5 septembre 2019

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHEVERNY» homologué par décret n° 2011-1178 du 23 septembre 2011, modifié par arrêté du 12 août 2019 publié au JORF du 27 août 2019

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny », initialement reconnue par le décret du 26 mars 1993, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Cheverny » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chambord, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, Tour-en-Sologne, Vineuil et la section cadastrale E de la commune de Monthou-sur-Bièvre.

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 28 mai 1986 et 20 juin 2018, et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 10 juillet 2014.

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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Bracieux,

Chailles, Chambord, Chaumont-sur-Loire, Contres, Fontaines-en-Sologne, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Saint-Gervais-la-Forêt, Soings-en-Sologne, Thenay, Valaire.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : sauvignon B, sauvignon gris G ;
- cépages complémentaires : chardonnay B, chenin B, orbois B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépage complémentaire : gamay N ;
- cépage~~s~~ accessoire~~s~~ : cot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins blancs :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés :
- La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 60 % et 84 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 16 % et 40 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement maximal entre les rangs de 2,10 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 13 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille Guyot avec un seul long bois et au plus deux coursons ;
- taille à 2 demi-baguettes ;
- taille à coursons (conduite en éventail ou en cordon de Royat)

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 du sol.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure :
- à 162 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;
- à 171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	60
Vins rouges et rosés	55

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72
Vins rouges et rosés	66

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 vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins ;
- Les vins blancs sont issus de l'assemblage d'au moins un des cépages principaux et d'au moins un cépage complémentaire ; la proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage ; la proportion des cépages complémentaires, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 16 % dans l'assemblage ;

- Les vins rouges sont issus d'un assemblage dans lequel la proportion de l'ensemble du cépage principal et du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 95 % dans l'assemblage ; la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % dans l'assemblage ; la proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 5 % dans l'assemblage ; la proportion du cépage accessoire est inférieur ou égale à 5% dans l'assemblage ;

- Les vins rosés sont issus d'un assemblage dans lequel la proportion de l'ensemble du cépage principal et du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 85 % dans l'assemblage ; la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage ; la proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 16 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :
Après fermentation, les vins rouges présentent, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
Tout lot de vin présente, après conditionnement, les normes analytiques suivantes :

TYPE DE VIN	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose+fructose) (grammes par litre)
Vins blancs ; Vins rosés.	inférieure ou égale à 4
Vins blancs et rosés présentant un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13,5 %	Inférieure ou égale à 6

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins blancs et les vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.
- Pour l'élaboration des vins rouges, tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins au rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

f) – Entretien du chai

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de 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.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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 « Cheverny » forme un plateau assez mollement ondulé, sur lequel le vignoble est implanté en îlots, à proximité de la Loire, ou, souvent, dans les clairières au cœur des massifs boisés.

Sur la rive gauche de la Loire, elle forme une bande, le long du fleuve, qui s'élargit sensiblement dans sa partie sud-ouest, face à la ville de Blois.

La zone géographique est drainée d'est en ouest par le Cosson et le Beuvron et quelques uns de leurs affluents. Elle est limitée au nord-ouest par la Loire, et, dans sa partie orientale, par la Grande Sologne, plus particulièrement par les boisements continus du parc de Chambord et de la forêt de Cheverny.

L'aire parcellaire précisément délimitée classe les situations suivantes :

- Au nord-est de la zone géographique, le long de la Loire, le vignoble est implanté en situation de « balcon » sur les sols filtrants des hautes terrasses du fleuve ;
- Au sud-ouest, le vignoble est majoritairement implanté sur les formations de Sologne caractérisées par leurs sols à dominante texturale sableuse à argilo-sableuse, reposant en profondeur sur un horizon argileux, mais il est également implanté sur le calcaire de Beauce caractérisé par ses sols bruns calcaires.

Le climat océanique dégradé est le plus continental de la région notamment :
- un peu plus sec, avec 25 à 50 millimètres de précipitations annuelles en moins,
- et sensiblement plus frais, notamment au cours de la période végétative de la vigne, avec des températures moyennes inférieures de l'ordre de 0,5 à 1°C, et des températures minimales inférieures de l'ordre de 1°C.
Ce climat est sous l'influence locale des massifs boisés et des vallées du Beuvron, du Cosson et de leurs petits affluents.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

En 1577, le Parlement de Paris promulgue un édit interdisant aux habitants de cette ville l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 kilomètres) de la capitale. Pour répondre à la demande, l'extension des plantations se fait, dans un premier temps, autour d'Orléans, puis de plus en plus vers l'aval, en direction de Blois et Tours.
La mise en service au XVII^{ème} siècle du canal reliant la Loire à la Seine, facilite alors le transport du vin et au XVIII^{ème} siècle, la Carte de Cassini indique un vignoble continu sur les deux rives de la Loire.
Les plantations en cépages gros producteurs se développent. Cependant, à l'inverse de l'ancienne Beauce viticole (située au nord de Blois sur l'autre rive), où se développent en particulier les plantations en cépage gros noir N (cépage teinturier extrêmement puissant et productif), le secteur de Cheverny garde une tradition de production viticole de qualité, couramment désignée sous le terme de « *vins de Sologne* » jusqu'au début du XX^{ème} siècle.
Après les ravages de la crise phylloxérique, l'encépagement du vignoble évolue lors de sa reconstitution, et 9 cépages composent la palette de l'encépagement de « Cheverny ». Les vins sont traditionnellement issus d'assemblages, ce qui constitue une originalité parmi les appellations d'origine contrôlées du Val de Loire.

La superficie du vignoble est, en 2009, de 600 hectares exploités par environ 50 viticulteurs, pour une production moyenne de 20000 hectolitres. Les vins rouges et les vins blancs représentent respectivement environ 45 % des volumes produits, et les vins rosés 10 %.

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

Les vins blancs livrent des arômes dominés souvent par des notes d'agrumes, de fruits exotiques ou de fleurs blanches, avec parfois la présence d'une touche de buis. En bouche leur vivacité naturelle est équilibrée par une belle rondeur.

Le plus souvent, les vins rosés offrent une palette aromatique expressive, avec des notes de fruits rouges et d'épices, et leur équilibre en bouche allie la nervosité à un certain « gras ».

La plupart des vins rouges présentent, dans leur jeunesse, des arômes dominés par les fruits rouges et noirs, avec parfois une touche épicée. Leur structure tannique délicate en fait des vins subtils. Toutefois, certains, un peu plus charpentés, peuvent être conservés quelques années, après lesquelles ils développeront le plus souvent des arômes de venaison.

3°- Interactions causales

La présence de sols maigres, difficiles à travailler et de peu de rendement en céréales, mais propices à la viticulture, a été un facteur déterminant pour l'implantation du vignoble.
Fortement marquée par l'action de la Loire (érosion et constitution de terrasses), la géo-pédologie de l'aire parcellaire délimitée, partagée entre sols viticoles à dominante texturale sableuse et sols viticoles développés sur substrat calcaire, est originale par rapport à celle des autres appellations d'origine contrôlées ligériennes.

Voie de communication historique majeure, la Loire constitue, depuis au moins l'antiquité, un important axe d'échange et de commerce. Elle a contribué à la diffusion des cépages et à leur usage local, mais elle a surtout joué un rôle décisif pour l'exportation du vin et le développement du vignoble.
Ce rôle a été renforcé à la fin du XVI^{ème} siècle par la promulgation de l'Edit des vingt lieues, puis au XVII^{ème} siècle par le raccordement de la Loire à la Seine par le canal d'Orléans.

La présence des bois est un facteur important de l'environnement du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny », et contribue à la fraîcheur de son climat.
La communauté humaine a su composer avec ces éléments, choisir l'encépagement adapté au lieu, et les pratiques d'assemblage leur permettant d'obtenir des vins originaux. Ainsi, la présence du pinot noir N comme cépage principal des vins rouges et rosés s'explique par la bonne adaptation de cette variété de première époque au climat difficile pour la vigne, et apporte de la délicatesse à la structure des vins. Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G expriment sa finesse aromatique tandis que le cépage chardonnay B, cépage également précoce, apporte du gras et de la rondeur aux vins blancs.

L'appellation d'origine contrôlée « Cheverny », reconnue en 1993, fait partie des fleurons des vins du Val de Loire. Les vignerons ont installé une Maison des Vins originale au sein du château de Cheverny où se pressent plus de 300000 visiteurs par an.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblages

a) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus des cépages cabernet franc N et cot N au titre de cépages accessoires jusqu'à la récolte 2025. La proportion de l'ensemble de ces deux cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.

b) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et pineau d'Aunis N au titre de cépages accessoires, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à la récolte 2025 et la proportion des cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, pineau d'aunis N et cot N est inférieure ou égale à 25% de l'encépagement.

c) - Jusqu'à la récolte 2025 incluse, les vins rouges peuvent provenir d'un assemblage dans lequel la proportion de cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 50% et la proportion des cépages cabernet franc N et cot N est inférieure ou égale à 10 % »

2°- Mode de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles :
- la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare ;

- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,85.

3°- Taille

Les vignes bénéficiant des mesures transitoires relatives à la densité de plantation peuvent être taillées avec 3 yeux francs supplémentaires par pied.

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

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

c) - Les vins blancs et rosés dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 9 grammes par litre sont présentés avec la mention correspondant à la teneur présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la règlementation communautaire.

d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
-qu'il s'agisse d'un lieudit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

e) Toute indication d'un nom de cépage est interdite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

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 les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable des transactions
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et la couleur du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

5. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au plus tard dans les vingt-quatre heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements

effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de vinification
Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot de vinification :
- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

2. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- le cépage ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

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 à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille	Contrôle sur le terrain.

Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain.
B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs agréés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
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