Publié au BO du MAA le 7 novembre 2019

# Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAVENNIÈRES ROCHE AUX MOINES » Homologué par arrêté du 10 octobre 2019 publié au JORF du 19 octobre 2019

CHAPITRE I[er]

## I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Savennières Roche aux Moines », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

## II - Dénominations géographiques, 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 - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières Roche aux Moines » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

*1°- Aire géographique*

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2018 : Savennières.
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

*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 11 et 12 septembre 1985 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

*3°- Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2018 : Beaulieu-sur-Layon, Chaudefonds-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Val-du-Layon *(ancien territoire de la communes déléguée de Saint-Aubin-de-Luigné)*.

## V - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

## VI - Conduite du vignoble

*1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril :
- soit en taille mixte, avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- soit en cordon de Royat, avec un maximum de 12 yeux francs par pied.
Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à 8.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé est 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 0,40 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 5000 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.

*2°- Autres pratiques culturales*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
- sur l'inter-rang, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

*3°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## VII - Récolte, transport et maturité du raisin

*1°- Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de récolte

Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II du présent cahier des charges et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Savennières Roche aux Moines » sont récoltés manuellement par au moins 2 sélections de grappes sur pied.
L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
L'utilisation de bennes à vis est interdite.

*2°- Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel
Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

| TYPE DE VIN | RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (glucose + fructose) (en grammes par litre de moût) | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM |
|---|---|---|
| Vins secs | 204 | 12,5 % |
| Vins moelleux ou doux | 255 | 15,5 % |

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 %.

**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 :

| TYPE DE VIN | RENDEMENT (hectolitres par hectare) |
|---|---|
| Vins secs | 30 |
| Vins moelleux ou doux | 25 |

*2°- Rendement butoir*

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

| TYPE DE VIN | RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare) |
|---|---|
| Vins secs | 35 |
| Vins moelleux ou doux | 30 |

*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 4ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

*1°- Dispositions générales*

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

a) - Réception et pressurage
Les raisins sont versés entiers dans le pressoir.

b) - Normes analytiques
Les vins secs présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.
Les vins moelleux présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 30 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Toute opération d'enrichissement est interdite.
Tout traitement thermique de la vendange ou du vin faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit.
Tout traitement de désalcoolisation partielle des vins est interdit.
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

d) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des cinq dernières années.

f) - Entretien du chai et du matériel
Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

*2°- Dispositions par type de produit*

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin 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 lors du conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'un an à compter de la date du conditionnement.

*4°- Dispositions relatives au stockage*

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

*5°- Dispositions relatives à la 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 1er juillet 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 « Roche aux Moines » est un lieu-dit réputé de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières ». Situé à une douzaine de kilomètres à l'ouest d'Angers, il a toujours été considéré comme un des fleurons de cette appellation d'origine contrôlée. Le coteau correspond à une avancée en pointe, véritable éperon rocheux, du socle armoricain dominant la Loire. Il est bordé, à l'est, par la « *Coulée de Serrant* » et, à l'ouest, par une vallée donnant sur « *les Forges* » qui le sépare du coteau du « *Moulin du Gué* ». Sa surface délimitée est d'environ 35 hectares. Le haut du coteau est en pente douce orientée au midi. La pente devient plus importante dans la partie basse du coteau et dans sa partie occidentale, au regard du « *Moulin du Gué* ».

Les formations géologiques appartiennent au Massif armoricain. Les sols sont essentiellement issus des formations schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Localement, apparaissent des filons volcaniques dont le matériau initial acide a produit des rhyolites. En un point du coteau, affleure, de façon marquante, cette roche dure qui a donné son nom au site. Quelques parcelles situées en amorce du plateau présentent des sols légèrement recouverts de sables éoliens du Quaternaire. En situation de coteaux, la roche mère est le plus souvent très proche de la surface. Les sols sont généralement peu profonds, peu fertiles et très caillouteux. Ils ont une capacité de drainage importante et leur réserve hydrique est faible.

Le climat de la « Roche aux Moines » s'inscrit dans le contexte climatique du vignoble de l'Anjou, de type océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de fœhn. Les précipitations moyennes annuelles sont de 600 millimètres et caractérisent un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elles dépassent 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviosité est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin, jusqu'à la période des vendanges. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C). Ces caractéristiques sont renforcées au niveau mésoclimatique. Les pentes fortes, orientées vers le sud, optimisent le rayonnement du soleil, limitent l'humidité de l'air et garantissent une bonne aération des parcelles.

La Loire joue pleinement son rôle en servant de régulateur thermique sur le proche coteau, implanté sous les vents dominants, maintenant ainsi des températures nocturnes élevées. Le fleuve a aussi un rôle important en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement du *botrytis cinerea*.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La dénomination « Roche aux Moines » remonte au XIIème siècle et n'a eu cesse d'être utilisée sans discontinuer depuis. Elle apparaît lorsque le domaine du Chevalier Buhard est donné, vers 1130, aux moines de l'Abbaye Saint-Nicolas d'Angers, qui y plantent de la vigne. La première des batailles dites « *de Bouvines* » y a lieu, le 2 juillet 1214. Les chevaliers anglais, ralentis par les vignes plantées en foule, sont défaits par les troupes de Louis VIII. Le coteau de la « Roche aux Moines » reste une propriété monacale, où la culture de la vigne évolue selon les besoins des religieux, jusqu'à la Révolution. Ce site prestigieux est alors repris par des propriétaires soucieux d'obtenir des vins de qualité.

Pierre Guillory (1796-1878), à la recherche constante de progrès, marque fortement la vie du vignoble. Sensible aux nouveautés techniques et soucieux de partager ses résultats, il contribue à la notoriété de la « Roche aux Moines ». Il reproduit, sur ce coteau, les terrasses qu'il a pu découvrir sur les bords du lac Léman. Il expérimente également le palissage sur fil de fer et pieux d'ardoise, favorisant ainsi la ventilation des grappes du cépage chenin B. Il travaille aussi sur l'emploi du soufre et la méthode d'ébourgeonnage précoce. Ses recherches en matière de techniques de récolte et de pressurage sont vite adoptées par les autres producteurs. Il écrit d'ailleurs, en 1861, dans un « *Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers* » que : « *Les vendanges, à de rares exception près, se font en octobre, lorsqu'on a reconnu que la maturité du*

*raisin est aussi parfaite que possible, et qu'il s'y trouve au moins un quart de pourri.* » Ces propos confirment d'ailleurs ceux du Comte Odart qui, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle* ». Les producteurs ont ici très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et en portant une attention toute particulière à chaque grappe.

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

Les vins sont blancs et le plus souvent secs.
Leur robe jaune pâle, parfois dorée avec des reflets verts, présente une rare élégance. Le nez, complexe et fin, associe souvent des arômes floraux à des notes plus fruitées, exaltées par une touche de minéralité. La bouche est ample, suave, avec une pointe de vivacité qui bannit toujours la lourdeur.
Quand l'année permet à la pourriture noble de se développer, elle donne la possibilité aux producteurs d'élaborer des vins de garde avec des sucres fermentescibles qui développeront, avec le temps, un bouquet particulier et complexe, lié au développement du *botrytis cinerea*.

*3°- Interactions causales*

Les caractéristiques singulières de ce coteau abrupt, situé en surplomb de la Loire et présentant des sols caillouteux et squelettiques, ne peuvent être mieux valorisées que par la vigne. Le cépage chenin B trouve en ce coteau un espace de prédilection, dès lors qu'il est bien conduit par les hommes (taille courte, rendement fixé à 30 hectolitres par hectare, récolte rigoureuse grâce à une sélection minutieuse des grappes). La topographie, associée à des sols minces, nécessite un entretien mécanique ou un enherbement des parcelles et la maîtrise des apports de produits de protection de la vigne, susceptibles d'anéantir la vie du sous-sol et de mettre en péril la vocation viticole des parcelles.
Les usages, notamment la récolte, témoignent de l'expérience acquise par les producteurs. La définition d'un rendement compatible avec les potentialités du sol, l'exclusion de toute pratique d'enrichissement relèvent de la volonté d'affirmer une identité forte. Le maintien de l'originalité de ce vin blanc fin d'exception nécessite la plus grande rigueur, tant au niveau des techniques de pressurage, pour la préservation de toutes les qualités de la matière première, que de la vinification traditionnelle, afin de garantir les qualités finales du produit.
En 1956, Pierre Bréjoux, dans son livre « *Les Vins de Loire* », écrit des vins de la « Roche aux Moines » : « *Ce sont des grands seigneurs de la Loire, et même une des gloires de la richesse viticole de la France* ».
Les producteurs, conscients du devoir qu'ils ont d'assurer et de pérenniser la qualité et la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières Roche aux Moines », multiplient collectivement leurs efforts pour faire de ce vin l'un des joyaux de la production française.

## XI - 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 « Savennières Roche aux Moines » 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) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, 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 présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 30 grammes par litre sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec la mention « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire. Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit 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 au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- les numéros EVV et 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.

*2°- Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

*3°- 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 un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

*4°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac*

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

*5°- 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 minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

### II - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

*1°- Registre de suivi parcellaire*

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

*2°- Registre des objectifs de production*

Ce registre est rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelles concernées :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

*3°- Registre de suivi de maturité*

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucres des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique naturel lors du remplissage du contenant.

*4°- Registre de suivi des lots destinés à un conditionnement*

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à un conditionnement :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

## CHAPITRE III

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

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| **A - RÈGLES STRUCTURELLES** | |
| **A1 -** Aire parcellaire délimitée | |
| Appartenance des parcelles plantées à l'aire | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |

| | |
|---|---|
| parcellaire délimitée | |
| **A2** - Potentiel de production | |
| Encépagement, densité de plantation et palissage | Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain |
| **A3** - Aire géographique et aire de proximité immédiate | |
| Appartenance des outils de transformation à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate | Contrôle documentaire et contrôle sur site |
| **B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION** | |
| **B1** - Conduite du vignoble | |
| Taille (nombre de rameaux fructifères) | Contrôle sur le terrain |
| Hauteur de feuillage palissé | Contrôle sur le terrain |
| Charge maximale moyenne à la parcelle | Contrôle sur le terrain |
| Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales | Contrôle sur le terrain |
| **B2** - Récolte, transport et maturité du raisin | |
| Richesse en sucre des raisins | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| Récolte manuelle | Contrôle sur le terrain |
| **B3** - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage | |
| Pratiques œnologiques et traitements physiques | Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site |
| **B4** - Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |
| Seuil de manquants | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| Rendement autorisé | Contrôle documentaire |
| Déclaration de revendication ou déclaration de récolte et cohérence avec le registre des objectifs de production | Contrôle documentaire |
| **C - CONTRÔLE DES PRODUITS** | |
| Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs | 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
93 555 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.

---