Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINTE-CROIX-DU-MONT »

Homologué par arrêté du 29 décembre 2025, publié au *JORF* du 9 janvier 2026

Chapitre Ier

I.-Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 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 « Sainte-Croix-du-Mont » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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 Sainte-Croix-du-Mont, située 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 5 mars 2009 et du 11 et 12 juin 2025.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Sainte-Croix-du-Mont 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 est constituée par le territoire des communes suivantes : Cérons, Donzac, Gabarnac, Loupiac, Monprimblanc, Mourens, Semens, Saint-Germain-de-Graves, Saint-Pierre-d'Aurillac et Verdelais.

V.-Encépagement

Les vins sont issus des cépages muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI.-Conduite du vignoble

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard le 1er juin.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de douze yeux francs par pied : taille Guyot double, Guyot simple et mixte, cordon de Royat bilatéral, taille à la bordelaise, taille en éventail.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.
Cette charge correspond à un nombre maximum de quatorze grappes par pied. Ce nombre peut être porté à seize grappes par pied pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G.

e) - Seuil de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu 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.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

VII.-Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité, botrytisés et / ou passerillés sur souche.

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

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 238 grammes par litre de moût pour le cépage sémillon B et 229 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 14, 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 40 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 44 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 deuxième 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 première 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 première 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.

4° - Dispositions particulières :

Il ne peut être revendiqué pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production que les appellations d'origine contrôlées « Sainte-Croix-du-Mont » et « Bordeaux ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation conformément à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » affectée d'un coefficient K.

Le coefficient K est égal au quotient obtenu en divisant le rendement établi pour la récolte en cause en ce qui concerne l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » par celui de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont ».

IX.-Transformation, élaboration, élevage, assemblage et conditionnement

1° - Dispositions générales :

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

a) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.
- Les vins présentent, au conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.
-Tout lot de vin commercialisé présente une acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre ou 1,5gramme par litre exprimée en acide acétique (1,225 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
L'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15%.
L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé

dans la limite d'une concentration de 10% des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 21% vol.

c) - Matériel interdit.
L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin est interdite.

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

2° - Dispositions par type de produit :

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier 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 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 le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six 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 (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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 janvier 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 janvier 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 « Sainte-Croix-du-Mont » dans le département de la Gironde est limitée à la commune de Sainte-Croix-du-Mont, sur la rive droite de la Garonne, en amont, à 45 kilomètres Sud-est de Bordeaux. Cette commune est par ailleurs incluse dans l'aire géographique de l'appellation « Premières Côtes de Bordeaux ».

Bénéficiant d'un climat tempéré et des influences de la vallée de la Garonne et de l'Océan Atlantique modératrices sur le gel de printemps, Sainte-Croix-du-Mont associe sur son territoire pied de coteau, versant et plateau.

La commune de Sainte-Croix-du-Mont possède un potentiel paysager riche et varié hérité d'une longue histoire viticole. Elle se caractérise par un relief bien marqué et parfois escarpé (les points hauts culminent à 120 mètres d'altitude). De nombreux ruisseaux, tel celui du *Padouen*, qui ont creusé leur lit dans le socle calcaire, drainent parfaitement cet ensemble. La falaise calcaire, dominant la Garonne et située sous le château et l'église, laisse apparaître un calcaire gréseux, recouvert d'un niveau très riche en *Ostrea aquitanica* qui forment un banc d'huitres, dans lequel ont été creusées des grottes utilisées par certains viticulteurs pour la conservation des vins. Ainsi, le plateau calcaire domine la vallée de la Garonne par une pente orientée au Sud-ouest. Les paysages viticoles se composent de petites collines couvertes de vignobles et de frais vallons boisés.

Les formations géologiques rencontrées dans l'appellation sont peu nombreuses mais bien différenciées. Elles sont constituées de formations du Tertiaire où l'on trouve le socle de calcaire à Astéries qui, recouvert par des argiles de décalcification sablo-graveleuses, constitue un milieu très propice à la culture de la vigne. Sur les versants de plateaux, le calcaire à Astéries est souvent recouvert par la molasse dite de l'Agenais. Sur les pentes orientées au Sud et au Sud-ouest on trouve des sols bruns plus ou moins calcaires, avec des débris d'huîtres fossiles par endroits, et des sols de graves argileuses, constituant des sols très qualitatifs pour la vigne. Les pentes orientées au Nord et à l'Est sont fréquemment recouvertes de limons éoliens constituant souvent le domaine de la forêt. En pied de coteau, on retrouve les formations du Quaternaire, constituées de limons et argiles sableuses, recouvrant localement la terrasse ancienne constituée quant à elle de graviers argileux.

Ce vignoble, en face de l'appellation Sauternes de l'autre coté du fleuve, bénéficie d'un mésoclimat particulier à l'automne. Au confluent du Ciron et de la Garonne l'humidité des brumes matinales s'élève des méandres de la Garonne alternant avec des périodes très chaudes et ensoleillées sur ces coteaux bien exposés en pentes Sud et au Sud-ouest. Le vent est très présent sur ce coteau, contribuant à l'assèchement du feuillage après les pluies et les rosées. Ces conditions écologiques particulières favorisent le développement du *Botrytis cinerea* sur les pellicules des raisins, champignon microscopique qui recouvre les pellicules des raisins sous forme de « pourriture noble », à l'origine de transformations biochimiques du raisin, engendrant de grands vins liquoreux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Le vignoble apparait dès l'Antiquité en Bordelais. Mais c'est au Moyen Âge que le développement du vignoble a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre, puis la Hollande au XVII^{ème} siècle, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (DION, R. *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle*, 1959).

Le développement du commerce avec la Hollande a favorisé la production de vins blancs doux et ces échanges ont conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, le vieillissement en barriques, puis en bouteilles, grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. *La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767*, 1977).

Après la destruction du vignoble par le phylloxera à la fin du XIX^{ème} siècle, les vignes ont été replantées avec les cépages nobles les plus adaptés à la production de vins fins, le Sémillon B dominant largement, accompagné des Sauvignon B et Muscadelle B. En 1908, les producteurs fondent le Syndicat des Propriétaires de Grands Vins Blancs de Sainte-Croix-Du-Mont, puis, en 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » est reconnue par décret, dans les limites de la commune telles que l'arrêt de la Cour d'Appel de Bordeaux en date du 28 juillet 1930 les avait définies.

Une cinquantaine de producteurs consacrent environ 370 hectares à cette appellation pour une production moyenne de 12 000 hectolitres, celle-ci pouvant fluctuer considérablement d'un millésime à l'autre car les périodes climatiques humides dues aux dépressions atlantiques d'automne peuvent compromettre la concentration ou la botrytisation des raisins, exigées pour cette production.

Les raisins mûrs, recouverts par le duvet du Botrytis, subissent une période de surmaturation et se dessèchent doucement sous l'effet conjugué du soleil et des vents secs de Nord, Nord-est fréquents en octobre et novembre. Ces conditions favorisent les concentrations en sucres et composés aromatiques caractéristiques. Les vendangeurs sélectionnent alors manuellement ces grains rôtis, de pied en pied : c'est la première trie. Elle est suivie de deux ou trois autres tries, décidées par les alternances climatiques favorisant le développement du champignon et la concentration des raisins. Le raisin pressé fermente alors très lentement, sa richesse conduisant à l'arrêt naturel de la fermentation des vins encore chargés de sucres, lorsque le taux d'alcool tue les levures.

Les vins sont élaborés principalement à partir du sémillon B, cépage originaire de la région et particulièrement bien adapté à la concentration sur pied et à la botrytisation. Le sauvignon B ou le sauvignon gris G contribuent souvent à l'encépagement pour leur intérêt olfactif, ainsi que la muscadelle B, apportant un arôme particulier mais restant minoritaire car plus sensible à la « pourriture grise ».

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

L'appellation « Sainte-Croix-du-Mont » concerne des vins tranquilles blancs avec sucres résiduels issus des cépages sémillon B, largement majoritaire, sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B.

Leur robe dorée s'ambre doucement au vieillissement. Ils développent fréquemment des arômes de fruits blancs et de fleurs lorsqu'ils sont jeunes et évoluent en développant parfois des arômes de fruits confits et d'agrumes lorsqu'ils vieillissent, accompagnés de notes grillées quand ils sont élevés en barrique. Ces vins d'une grande douceur, équilibrés et délicats, présentent une persistance aromatique d'une grande richesse.

3° - Interactions causales :

L'activité viticole dans la région de « Sainte-Croix-du-Mont » est ancienne et contrainte par un relief relativement accidenté. Les producteurs ont su adapter leurs pratiques aux spécificités de ce milieu.

Afin d'obtenir une saine surmaturation des raisins, les parcelles de vignes situées dans les fonds de vallons, en bordure ou à proximité des ruisseaux, ou ne permettant pas un écoulement facile des eaux sont exclues de la délimitation parcellaire. Les sols argilo-calcaires favorisent une concentration lente (10 à 12 jours). Dans les sols de graves, la concentration est plus rapide et impose une grande vigilance quant au choix de la date de trie.

Le paysage est également marqué par les boisements qui sont de diverses natures. Les bois de fond de vallons, constituant une bande parallèle aux ruisseaux, sans usage viticole historique sont exclus de l'aire parcellaire de production. Les vieux bois de feuillus font partie intégrante du paysage de Sainte-Croix-du-Mont et, de ce fait, la délimitation protège aussi le patrimoine paysager de l'appellation, fait d'alternances de vignobles et de boisements.

Cette délimitation implique une gestion optimale de la plante avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production. En effet, les vins de Sainte-Croix-du-Mont, caractérisés par leur ampleur et leur expression aromatique sont obtenus à partir de raisins sur-mûris. Pour ce faire, le nombre de grappes par pied et la charge maximale à la parcelle avant surmaturation sont limités. La densité de plantation est suffisamment élevée pour limiter la charge en raisin par pied de vigne. Les conditions de production à rendements limités permettent d'obtenir des vendanges dont les moûts présentent une richesse suffisante en sucres.

Les vins blancs de cette région riches en sucres et en alcool se révèlent adaptés au transport maritime qui n'altère pas leurs caractéristiques. Ils sont ainsi très prisés par les marchés du nord de l'Europe qui se sont développés de longue date, en particulier avec les hollandais au XVII^{ème} siècle.

Produire un « Sainte-Croix-du-Mont » jusqu'à la table du consommateur est une véritable aventure humaine. L'adaptation aux observations quotidiennes relève de l'expérience de chaque viticulteur et la transmission de génération en génération n'est ni un luxe, ni désuète. Suivre l'évolution de la maturité

puis la concentration en botrytis de chaque parcelle en connaissant son histoire, monter une équipe de vendangeurs et entretenir ce goût de la perfection à coût raisonnable, durant 5 à 9 semaines pour seulement 15 à 20 jours réellement travaillés, c'est recommencer chaque année une sorte de situation pionnière.

Les efforts consentis par des générations de viticulteurs et de viticultrices pour produire les vins de l'appellation « Sainte-Croix-du-Mont » sont historiquement considérables. Pour la plupart c'est leur production dominante. Ils ont aussi, parfois sans trop y penser, entretenu un paysage d'une grande valeur esthétique reconnue. Cette appellation a développé et maintenu une renommée internationale, attestée par les nombreuses médailles d'or obtenues par plusieurs châteaux lors des expositions universelles de la fin du XIX^{ème} siècle.

XI.-Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne à la date du 31 juillet 2009, exclues de l'aire délimitée parcellaire approuvée par le comité national compétent de l'institut national de l'origine et de la qualité, lors de sa séance du 5 mars 2009, 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 2030, sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

2° - Modes de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place avant le 1er septembre 1991 et dont la densité à la plantation est supérieure à 2000 pieds par hectare et inférieure à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier suivant :
- mise en conformité de 50 % des superficies concernées pour la récolte 2011 ;
- mise en conformité de 60 % des superficies concernées pour la récolte 2015 ;
- mise en conformité de 70 % des superficies concernées pour la récolte 2019 ;
- mise en conformité de 80 % des superficies concernées pour la récolte 2023 ;
- mise en conformité de 90 % des superficies concernées pour la récolte 2027 ;
- mise en conformité de 100 % des superficies concernées pour la récolte 2030.

Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1, 50 mètre.

b) En cas de non-respect de l'échéancier ci-dessus, le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée, sur les superficies concernées, est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté d'un coefficient égal au rapport entre la densité de plantation et la densité de 5000 pieds par hectare.
A partir de la récolte 2030, les parcelles de vigne plantées à une densité inférieure à 5000 pieds par hectare ne bénéficient plus, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée.

c) Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

XII.-Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées 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 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 31 décembre de l'année de la 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.

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 à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac ») adressent pour les lots concernés une déclaration de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé cinq jours au plus tard avant le début de l'opération de commercialisation du lot concerné.

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 dans un délai de cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » dans une appellation d'origine contrôlée 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.

II.-Tenue de registres

1. Registre de dégustation :

Tous les lots conditionnés font l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

2. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I[er] tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux;

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 (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.

B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Récolte manuelle par tries successives.	Contrôle à la parcelle.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, contrôles terrain.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Réception et transfert de la vendange.	Contrôle sur site.
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) 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 (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.
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage.	Contrôle documentaire, contrôle sur site.

II-Références concernant les structures 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.
