

Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée

« **MADIRAN** »

homologué par [l'arrêté du 26 novembre 2025](#), publié au *JORF* du 29 novembre 2025

CHAPITRE 1^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine protégée « Madiran », initialement reconnue par le décret du 10 juillet 1948, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine protégée « Madiran » est réservée aux vins rouges tranquilles.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans l'aire géographique dont le périmètre, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 :

- Département du Gers :

Communes en entier :

Maumusson-Laguian, Viella.

Commune en partie :

Riscle (pour le seul territoire de la commune déléguée de Cannet).

- Département des Hautes-Pyrénées : Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne, Soublecause.

- Département des Pyrénées-Atlantiques : Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau, Vialer.

2^o- 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 des 6 mars 1997, des 8 et 9 novembre 2006, du 3 mai 2017 et du 29 et 30 juin 2023.

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. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Gers : Labarthète, Riscle et Saint-Mont.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : tannat N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, fer N et manseng noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine protégée.

- La proportion du cépage tannat N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

Cette obligation ne s'applique pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,50 hectare en appellation d'origine protégée et dont l'encépagement comporte obligatoirement le cépage tannat N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les pieds sur un même rang inférieure à 0,80 mètre.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. On entend par vigne plantée en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

Pour les vignes plantées en terrasse, l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées soit en taille courte (cordon de Royat), soit en taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 15 yeux francs par pied.

Quelle que soit la technique de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :

- 10 pour le cépage tannat N ;
- 12 pour les cépages accessoires.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.

La hauteur de feuillage palissé est 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 10 000 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 9 000 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 :

- Le désherbage chimique des tournières est interdit ;
- Le désherbage chimique total de la parcelle est interdit ;
- Sur tous les inter-rangs, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

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 être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût pour le cépage tannat N et inférieure à 189 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 11,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes plantées en terrasses avant le 7 décembre 2011 le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine protégée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine protégée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 4) \times (R / 10\,000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

Pour les vignes plantées en terrasses après le 7 décembre 2011, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine protégée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine protégée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 3) \times (R / 10\,000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine protégée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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) - Réception et pressurage

L'éraflage de la vendange est obligatoire.

b) - Assemblage des cépages

Le cépage tannat N représente au moins 60 % de l'assemblage des vins.

c) - Fermentation malo-lactique

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre sur les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :

- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

Les vins présentent une intensité colorante (Abs 420 nm + Abs 520 nm par spectrophotométrie) supérieure ou égale à 6.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractive d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien global du chai et du matériel

- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- La présence de moyens appropriés d'évacuation des eaux usées (rigoles d'évacuation) est obligatoire.

2°- *Disposition par type de produit*

Passé le premier soutirage après fermentation malolactique et afin que les tanins s'assouplissent, les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte. L'élevage est réalisé dans un contenant d'un volume supérieur à 100 litres. L'élevage ne peut pas être réalisé dans des contenants en verre.

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 avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 24 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.

5°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et 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 1^{er} mai de l'année suivant 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 est située au sud et à l'ouest de l'Adour, sur le piémont sud des Pyrénées. Elle s'étend sur un secteur de coteaux appartenant à 5 grandes crêtes parallèles, orientées globalement nord-sud.

Elle est limitée à l'est par la vallée alluviale de l'Adour et à l'ouest par un grand plateau limoneux homogène.

Plus au nord, les « échines » continuent jusqu'à l'Adour mais perdent de l'ampleur. Au sud, les plateaux froids et limoneux prennent de l'ampleur et l'altitude croît.

Les parcelles de vignes sont disséminées sur les pentes dans un système de polyculture-élevage où la culture du maïs et l'élevage occupent une place prépondérante. Les versants les plus pentus sont souvent boisés.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 37 communes réparties sur trois départements contigus : les Pyrénées Atlantiques (28 communes), les Hautes Pyrénées (6 communes) et le Gers (3 communes).

Un climat relativement homogène, doux et assez humide règne sur l'ensemble de la zone géographique. Son caractère océanique se caractérise par des hivers assez doux et des printemps frais et humides. Une légère tendance continentale s'observe avec des étés et des automnes chauds et souvent secs. En fin d'été et en automne, le vent du sud chaud et sec, de type « fœhn », souffle en moyenne 1 jour sur 3.

Les « échines » du Madiranais sont essentiellement constituées de molasse datant du Tertiaire. Ce sont des dépôts continentaux issus de l'érosion des Pyrénées, assez diversifiés mais surtout formés de marnes et de quelques bancs calcaires discontinus qui apparaissent en bas de coteaux. Au sommet de ces molasses se sont déposées des argiles à graviers puis une nappe alluviale à galets, aujourd'hui située en position sommitale. Ces formations ont subi l'érosion tout au long du Quaternaire, aboutissant à la création des cinq « échines » séparées par des vallées dissymétriques caractéristiques de la Gascogne. Les versants en pente forte, orientées vers l'ouest laissent apparaître la molasse à bancs calcaires. Les versants doux, orientés vers l'est sont recouverts de limons éoliens soliflués et mélangés aux dépôts sous-jacents.

Sur les plateaux, au sommet des échines, la nappe à galets est recouverte également d'une épaisse couche de limons éoliens. Les galets affleurent puis colluvionnent sur les pentes en bordure des plateaux.

Les sols associés sont de deux grands types :

- des sols argilo-calcaires développés sur la molasse dans les pentes ouest ;
- des sols lessivés acides (appelés boulbènes) sur les pentes douces et les plateaux ; les boulbènes sont souvent humides et profondes, sauf quand elles sont enrichies en graviers ou galets.

La végétation marque nettement les différences de sols. Les chênes pédonculés et les landes acides s'étendent largement sur les sols lessivés acides et sur les sols argileux peu calcaires, alors que les chênes pubescents et les pelouses sèches se développent sur les sols calcaires souvent localisés, au pied des coteaux pentus orientés vers l'ouest.

b) - Description des facteurs humains

Les archives du Prieuré de Madiran montrent qu'au début du XIII^{ème} siècle, la vigne est omniprésente dans l'aire et participe de façon significative aux échanges commerciaux locaux.

Dès le XV^{ème} siècle un commerce suivi avec la Bigorre et les Pyrénées par la vallée de l'Adour se met en place. Il est attesté par de nombreux contrats, comme l'indique Francis Brumont : « *de nombreux marchands bigourdans et béarnais fréquentent assidument nos quartiers pour y acquérir le précieux breuvage dont leurs cantons étaient dépourvus* » (« Madiran et Saint-Mont. Histoire et devenir des vignobles. 1999). Ce commerce dure jusqu'au développement des voies de communication au XIX^{ème} siècle. Les vignerons échangeaient leur vin rouge contre du bois puis des pierres de construction qui sont encore aujourd'hui visibles dans certaines grosses fermes anciennes ou demeures de négociants en

vin. La demande des montagnards concerne des vins rouges colorés et corsés. Les registres notariés des XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles montrent que les vignes rouges étaient cultivées selon un mode de conduite proche du mode actuel (plantation en rangs, densité proche de 4 000 pieds par hectare, palissage haut), ce qui est à l'époque un gage de qualité.

Au cours du XVII^{ème} siècle un nouveau marché s'ouvre pour les vins rouges de la région de Madiran : ils sont vendus pour être transportés et consommés aux Antilles Françaises. Les corsaires bayonnais en buvaient une partie au passage. Leur concentration et leur potentiel de conservation au-delà d'un an en font des vins aptes à supporter le long transport maritime et les températures élevées à l'arrivée. Ces deux grands débouchés, Pyrénées et Antilles, ont orienté la production vers des vins colorés, concentrés et tanniques, à fort potentiel de garde.

Au XVIII^{ème} siècle les cépages utilisés sont peu nombreux : au Fer N et au Bouchy (Cabernet franc N), implantés très anciennement, s'est ajouté le Tannat N, cépage très coloré et tannique, qui s'est développé en liaison avec la demande des marchés.

Aux XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles, les vins rouges sont vendus sous le nom de « Madiran », terme cité pour la première fois en 1744, et ont acquis une grande notoriété. Les vins de Madiran sont notamment mentionnés dans la cargaison de la frégate « La Victoire », en avril 1757, comme le rapporte Francis Brumont dans son ouvrage déjà cité.

Dans ce secteur, la vigne fournit alors l'essentiel des revenus, ce qui le distingue des régions voisines. Elle reste cependant une culture parmi d'autres, dans un système de polyculture vivrière et d'élevage. Le vignoble a atteint 5 000 ha à la fin du XVIII^{ème} siècle. La taille des domaines viticoles croît, même si le Madiranais reste un pays de petites propriétés où une part importante de la terre appartient aux paysans. Quelques notables et petits nobles locaux participent au développement du commerce. Le négoce se développe au XIX^{ème} siècle et c'est lui qui définit, par sa zone de collecte, l'aire de production des vins appelés Madiran.

Le syndicat des viticulteurs de Madiran est fondé en 1906, et le syndicat viticole du Vic-Bilh en 1936. Après une première tentative de M. Nabonne, maire de Madiran, qui ne fut pas couronnée de succès, l'AOP Madiran est reconnue par décret en 1948, avec une aire de production quasiment identique à celle d'aujourd'hui : seule la commune de Viella est rajoutée en 1966.

La cave coopérative de Crouseilles est créée en 1950. Celle de Saint-Mont, créée en 1948, vinifie également du Madiran.

Au XX^{ème} siècle, le vignoble à fortement décrû en surface sous l'effet des maladies cryptogamiques, des deux guerres puis de l'avancée de la culture du maïs.

Depuis le début des années 1980 le vignoble s'étend régulièrement et lentement pour atteindre aujourd'hui 1 300 ha, vinifiés presque à part égale entre les caves particulières et coopératives.

2°- *Informations sur les caractéristiques du produit*

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Madiran » sont des vins rouges tranquilles dans lesquels le cépage tannat N est très majoritairement présent.

Les techniques utilisées pour la vinification sont guidées par l'encépage : l'éraflage est obligatoire. Les vins subissent un élevage jusqu'au 15 avril de l'année qui suit la récolte. Ces techniques permettent aux tanins de s'adoucir avant commercialisation.

Leur profil aromatique souvent marqué par les fruits rouges et noirs donne des vins frais et fruités. Il évolue généralement vers des arômes complexes de fruits confits, d'épices.

Ils possèdent un bon potentiel de garde, grâce à leur structure. En bouche, ces vins allient rondeur et richesse, mais toujours avec une finale fraîche.

3°- *Interactions causales*

L'ouverture, dès le XV^{ème} siècle, de marchés spécifiques aux vins rouges concentrés et tanniques, à fort potentiel de garde, a orienté les vignerons dans leur pratique.

Le cépage Tannat N est devenu fondamental dans les assemblages pour obtenir le produit qui a apporté sa notoriété à Madiran. Ce cépage est vigoureux, assez tardif et sensible à la pourriture grise, mais il trouve sur place des conditions climatiques qui lui permettent d'arriver à maturité sans difficulté.

En effet, les pentes des coteaux créent des conditions topo climatiques favorables en permettant une évacuation de l'eau de pluie excédentaire, et, quand elles sont bien orientées, un ensoleillement et des températures supérieures, bénéfiques à la maturation de la vendange.

Dans une région où la grande variété de sols et de morphologie a créé un paysage en marqueterie, les hommes ont développé un vignoble forcément discontinu, en privilégiant les parcelles les plus aptes à amener les raisins à maturité dans de bonnes conditions sanitaires. L'aire parcellaire de production délimite ce type de parcelles (pentes bien orientées sur sols plutôt drainants, souvent caillouteux).

Les producteurs ont acquis une maîtrise technique dans la gestion et l'optimisation du potentiel tannique de leurs cépages : ils recherchent la maturité phénolique du raisin et adaptent la cuvaison à la qualité et à la quantité des tannins. Ils assemblent et élèvent leurs vins avec le souci de conserver leur potentiel de garde et les arômes de fruits du raisin.

La réputation des vins de Madiran, vins structurés, tanniques et puissants, née au XVI^{ème} siècle, perdure aujourd'hui. Leur notoriété s'est fortement accrue et étendue depuis le début du XX^{ème} siècle et notamment depuis les années 1980, grâce aux efforts des vignerons qui ont abouties à la production de vins aux tanins toujours aussi présents mais plus fondus et de meilleure qualité.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} août 1997 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine protégée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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 protégée « Madiran » 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 protégée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

- a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
 - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
 - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte ;
 - que la taille des lettres utilisées pour le nom du lieu-dit soit de dimension inférieure ou au maximum égale à celle des lettres utilisées pour le nom de l'appellation ;

- que le nom du lieu-dit apparaisse exclusivement dans le même champ visuel que celui où sont regroupées les mentions obligatoires et figure immédiatement au-dessous ou au-dessus du nom de l'appellation.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine protégée.

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affection parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine protégée avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son 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 rangs.

Cette déclaration distingue :

- les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ; ~~ainsi~~
- les parcelles plantées en terrasses.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine protégée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration 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 15 janvier de l'année suivant celle 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.

4. Déclaration préalable des retiraisons de vins en vrac

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de retrait au moins cinq jours

ouvrés avant l'opération.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine protégée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement au plus tard le jour du conditionnement.

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 protégée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours maximums après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Tout opérateur doit pouvoir justifier de la traçabilité, de la vigne au lot de vinification contrôlé.

1. Suivi de maturité

Tout opérateur producteur de raisins doit enregistrer les contrôles avant vendanges réalisés sur son exploitation.

Le registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant doit être renseigné et tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

2. Registre de vinification

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour le registre de vinification par lot avec pour chaque lot :

- le volume total du lot ;
- l'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

3. Plan général du lieu de stockage

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour le plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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 sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable : - règles d'encépagement ; - règles de proportion à l'exploitation ; - règles de densité ; - suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle sur site
- Lieu de vinification - Capacité de cuverie - Lieu de conditionnement - Lieu de stockage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Règles de taille (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année)	- Contrôle sur le terrain - Comptage du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Charge maximale moyenne à la parcelle	Estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, TSE)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Pieds morts ou manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
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...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	

Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la retiraison
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 - PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

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
Courriel : contact@inao.gouv.fr

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