Publié au BO du MAA le 7 décembre 2017

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« LUSSAC SAINT-EMILION »

homologué par le décret n° 2011-1815 du 7 décembre 2011
modifié par arrêté du 22 novembre 2017 publié au JORF du 1er décembre 2017

CHAPITRE Ier

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune du département de la Gironde de Lussac.

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 3 mai 2017.
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 de la Gironde *:* Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Lalande-de-Pomerol, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Puisseguin, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal no 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux–Bergerac.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec), merlot N ;
- cépages accessoires : carmenère N, petit verdot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.
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 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes :
- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).
Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.
Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.
Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6500 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, l'entretien de son sol, et l'état sanitaire de la vendange.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique,
- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée.

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

b) - Dispositions particulières de récolte
Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 5% de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant. Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N ;
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 53 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare.

3° - Entrée en production des jeunes vignes

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

– des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

– des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

– des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires.
La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'assemblage final du lot de vin conditionné.

b) - Fermentation malolactique
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15%.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5%.

e) - Matériel interdit
- L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

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.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins sont conditionnés à partir du 31 mars de l'année suivant celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé, en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement.
Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

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 qu'à partir du 15 avril 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 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion » est caractérisée par des coteaux sur calcaires à « astéries » déposés lors de transgressions marines de l'Oligocène.
Un réseau hydrographique important entaille ces coteaux, soulignant le relief, comme par exemple *la Butte de Picampeau* d'une altitude de 81 mètres.
Les pentes laissent affleurer les molasses du « *fronsadais* », sablo-argileuses, et des faciès plus argileux.
Vers le nord, l'altitude diminue doucement jusqu'au ruisseau du *Palais*, qui fixe la limite septentrionale de la commune de Lussac, avec des recouvrements par une formation détritique venue du Massif Central à l'Eocène et à l'Oligocène et constituée de sables, graviers et argiles sableuses.

La zone géographique s'étend sur le territoire de la seule commune de Lussac, située au nord-est du département de la Gironde, en pays libournais.

Les sols caractéristiques sont lessivés et à fertilité faible. On distingue :
- les sols à dominante argilo-calcaire, au sud et au cœur de la commune,

- les sols à texture sablo-argileuse ou sablo-limoneuse avec quelques graviers épars, au nord de la commune.

Le paysage de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion », bordé par les bois du Landais au nord-est, par la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » au sud et par la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » à l'ouest, est ainsi caractérisé par un relief tourmenté, constitué de collines couvertes de vignes, de bosquets, d'élégants châteaux et de petits hameaux construits en pierres calcaires. De nombreux ruisseaux, au fond de vallons boisés, serpentent entre ces collines.
Au nord de la commune de Lussac, il reste, au cœur des calcaires à « astéries » qui forment des plateaux tabulaires au sol peu profond, d'anciennes carrières à ciel ouvert ou souterraines exploitées durant plusieurs siècles pour la construction de l'habitat. Au cours du temps, l'homme a façonné le paysage pour faciliter le travail de la vigne.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique, est un climat tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. La situation de la zone géographique, au nord-est de la Gironde, confère à ce climat des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturité des raisins. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un l'effet millésime marqué.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est implantée dans cette région à l'époque gallo-romaine, ainsi qu'en témoignent les vestiges archéologiques tels amphores ou serpettes. Lucius, propriétaire romain d'un grand domaine agricole a même probablement donné son nom à la commune de Lussac.
Cependant le vignoble s'installe durablement au Moyen-Âge, après des périodes tourmentées de l'histoire.

Des moines cisterciens fondent l'abbaye de Faize au XII^{ème} siècle, dans la commune voisine des Artigues-de-Lussac. Ils défrichent et plantent la vigne sur les coteaux de la commune de Lussac et leur abbé, qui porte le titre de « Baron de Lussac », fait connaître ses vins à son archevêque et ses hôtes.

En 1152, l'Aquitaine devient britannique par l'alliance d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre. Le commerce fluvial sur la Dordogne jusqu'à Bordeaux, puis maritime au départ du port de Bordeaux favorise le développement de la culture de la vigne pour produire le « claret », vin rouge clair dont les anglais sont friands. Ceux-ci perçoivent aux portes de Libourne, dès sa fondation en 1270, des « *droits ou coutumes* » sur les vins qui descendent la Dordogne et surtout ceux du Saint-Emilionnais.

L'originalité du vignoble libournais et notamment lussacais tient surtout à sa structure foncière et sociale. La terre appartient à la population locale, paysanne ou bourgeoise, mais peu à la noblesse car trop éloignée de Bordeaux. Ceci explique le caractère très morcelé du paysage du vignoble.

L'unité de cette région est liée à sa petite capitale, Libourne, ville et port où un négoce florissant, jouant un grand rôle dans la promotion des vins, s'installe. Jusqu'au XIX^{ème} siècle la paroisse de Lussac compte encore plus de 1300 hectares de terres labourables et plusieurs moulins à vent et à eau. Le vignoble se développe au XX^{ème} siècle, après la crise phylloxérique, et la vigne devient une culture presque exclusive.

Par jugement du Tribunal de Libourne en date du 24 novembre 1921, le nom de « Saint-Emilion » est réservé aux communes de l'ancienne juridiction de Saint-Emilion, dont ne fait pas partie la commune de Lussac. Cependant, la Cour de Bordeaux, par un arrêt du 19 février 1923, reconnaît par un jugement devenu définitif, que les vins originaires de la commune de Lussac peuvent bénéficier, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, du nom de « Saint-Emilion », à condition que le nom de la commune

d'origine y soit joint, constituant alors le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion ».

L'encépagement est très largement dominé par le cépage merlot N, cépage qui se répand dans la région bordelaise à l'apparition du greffage, nécessité par la crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle.

La production est familiale avec des exploitations morcelées cultivant une superficie moyenne de 8 hectares.
Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion »» couvre, en 2009, 1436 hectares pour une production moyenne de 75000 hectolitres par an.

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

Les vins sont des vins rouges tranquilles, issus majoritairement du cépage merlot N. Ils sont puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement. Dans les assemblages, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant alors le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique.
L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

3°- Interactions causales

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les sols viticoles du Lussacais sont en majorité argilo-calcaires à argilo-limoneux. Le cépage merlot N a trouvé sur ces sols son terrain de prédilection Il est bien adapté aux sols argileux et bien drainés dont il apprécie le caractère frais et l'alimentation en eau régulée. Les autres cépages sont réservés aux sols à texture un peu plus chaude, sablo-graveleux ou sablo-argileux, et aux sols argilo-calcaires bien exposés.

La diversité des sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, confèrent, aux vins, richesse et complexité. Le climat océanique à tendance continentale (étés chauds, automnes longs et tièdes, hivers doux et généralement secs) favorise une lente maturité des raisins.

L'aire parcellaire délimitée classe les parcelles qui, soit en raison de la texture du sol, soit par leur position topographique (croupe ou pente) présentent un bon drainage. Sont exclues, les parcelles présentant des sols en majorité hydromorphes ou des sols développés sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur. Sont également exclues les parcelles situées dans les fonds de vallons avec des sols présentant des signes d'hydromorphie et exposés aux risques de gel printanier.

Dans la partie nord de la commune, seules les parcelles suffisamment en pente avec possibilité de drainage naturel sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée.
Ces parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne sur des sols dont le potentiel de production est notoire, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation est élevée. La généralisation du palissage, associé à un mode de taille rigoureux et l'interdiction du chevauchement des longs bois, permettent d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une meilleure maturité.

Les vendanges doivent être saines et, le tri est donc obligatoire afin d'éliminer les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades.

Les vins sont élevés au moins jusqu'au printemps de l'année qui suit celle de la récolte, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Paysages de coteaux, parsemé de domaines à taille humaine, chargé de témoignages du passé, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion » est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.
La communauté humaine poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir la notoriété de son appellation d'origine contrôlée et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le nom.

XI. – Mesures transitoires

1° - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Les opérateurs suivants, connus comme vinifiant et élevant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2014 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
EARL Vignobles Merlet	Saint-Denis-de-Pile (Gironde)

2°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - La disposition relative à l'écartement sur le rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009. Toutefois, pour les parcelles présentant un écartement sur le rang inférieur à 0,50 mètre, seules sont autorisées les tailles à coursons (cots) ou les tailles à longs bois (astes) sans chevauchement des bois.

c) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Lussac Saint-Emilion » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2° - Dispositions particulières :
L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée

CHAPITRE II

I. − Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement
Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.
Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.
Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

4. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.
5. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

6. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. − Tenue de registres

Registre de dégustation
Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du Système d'Information Géographique). - visite sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	contrôle documentaire (inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Documentaire et visite sur site (suivi de l'élevage en bouteille)
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte.
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Sont considérées à l'abandon, les vignes : - non taillées avec présence significative de plantes ligneuses autres que la vigne dans la parcelle, - ou non taillées avec présence significative de maladies cryptogamiques.
B2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain et contrôle sur site (tri de la vendange)
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs - Par examen visuel du raisin
B.3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés 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

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA30003,
93555 Montreuil-sous-Bois Cedex,

téléphone : (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.
