Publié au BO Agri du MAASA le 5 novembre 2026

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DU LOIR » homologué par l'arrêté du 27 octobre 2026, publié au *JORF* du 29 octobre 2026

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Loir », initialement reconnue par le décret du 12 mai 1948, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2021) :

- Département d'Indre-et-Loire : Bueil-en-Touraine, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Paterne-Racan, Villebourg ;

- Département de la Sarthe : Beaumont-sur-Dême, Chahaignes, La Chartre-sur-le-Loir, Chenu, Dissay, Flée, Lhomme, Loir en Vallée (pour le territoire des communes déléguées de Poncé-sur-le-Loir et Ruillé-sur-Loir), Marçon, Montval-sur-Loir, Nogent-sur-Loir, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Pierre-de-Chevillé.

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 des 5 et 6 novembre 1985, 31 mai et 1er juin 1990 et lors de la consultation écrite du comité national compétent qui s'est achevée le 15 décembre 2021.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées en *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 (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2021) :
- Département d'Indre-et-Loire : Epeigné-sur-Dême ;

- Département de Loir-et-Cher : Montoire-sur-le-Loir ;
- Département de la Sarthe : Vancé.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pineau d'Aunis N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, cot N, gamay N.

b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pineau d'Aunis N ;
- cépages accessoires : cot N, gamay N, grolleau N.

c) - Les vins blancs sont issus du cépage chenin B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage pineau d'Aunis N est supérieure ou égale à 65 % de l'encépagement.
La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1 mètre.

b) - Règles de taille

CEPAGES	REGLES DE TAILLE
CEPAGES NOIRS	
DISPOSITIONS GENERALES	
Les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied	
Cépages cot N, gamay N, grolleau N et pineau d'Aunis N (vignes âgées de 40 ans au plus)	- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons ; - Chaque courson porte un maximum de 3 yeux francs.
Cépage cabernet franc N	Les vignes sont taillées en taille Guyot simple avec un long bois portant au plus 7 yeux francs et 2 coursons portant au plus 2 yeux francs.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépage pineau d'Aunis N (vignes âgées de plus de 40 ans)	Les vignes peuvent être taillées en taille Guyot simple avec un long bois portant au plus 7 yeux francs et 2 coursons portant au plus 2 yeux

	francs.
CEPAGE BLANC	
Cépage chenin B	- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 13 yeux francs par pied ; - Chaque courson porte un maximum de 3 yeux francs

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé » ;
- Le palissage des vignes est obligatoire avant l'entrée en production en appellation d'origine contrôlée ;
- Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,50 mètre au dessus du niveau du sol ;
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique, qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire jusqu'à 1,50 mètre au moins du dernier piquet de palissage.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Une date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE-DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	162	10 %
Vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 12	212	12,5 %

g/l		
Vins rouges	162	9,5 %
Vins rosés	153	9,5 %
Vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 12 g/l	212	12,5 %

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 55 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 l'hectare.

4°- 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 vigne 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 rouges et rosés sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires.

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

c) - Normes analytiques
Après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES
- Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre. - Les vins blancs secs et les vins rosés secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.
TENEUR EN ACIDITE VOLATILE
L'acidité volatile est inférieure ou égale à : - 12,2 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte ; - 15,3 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année suivante ; - 18 milliéquivalents par litre pour les vins blancs et rosés, 20 milliéquivalents par litre pour les vins rouges les années suivantes.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.
- Le recours à toute pratique d'enrichissement est interdit pour les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 12 grammes par litre.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au volume de la récolte précédente, à surface égale.

f) - 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

a) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 décembre de l'année de la récolte.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 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 mise en marché à destination du consommateur

- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 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

Située à la limite de trois provinces, la Touraine, le Maine et l'Anjou, à environ 40 kilomètres au nord de la ville de Tours, la zone géographique s'étend sur une trentaine de kilomètres de part et d'autre de la vallée du Loir et de ses vallées affluentes.
A cet endroit, le Loir et ses affluents entaillent un plateau situé à environ 100 mètres d'altitude et creusent des vallées profondes au dénivelé de 50 mètres. Des falaises, orientées principalement d'est en ouest, et secondairement du nord au sud, bordent ces vallées. Dans ces falaises, des caves creusées s'enfoncent à 15 mètres ou 20 mètres sous terre et atteignent parfois plus de 150 mètres de longueur.

La largeur de la vallée du Loir offre un paysage ouvert, tandis que les vallées secondaires sont plus étroites et plus fermées. La zone géographique regroupe le territoire de 21 communes, dont 16 au sud-est du département de la Sarthe et 5 au nord-ouest du département d'Indre-et-Loire.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins, sont essentiellement installées sur les pentes des coteaux et rebords de plateau, présentent des sols caillouteux et sains issus du tuffeau du Turonien et des argiles à silex du Sénonien. Quelques parcelles présentent des sols issus des formations détritiques de l'Eocène ou intégrant des éléments issus de terrasses alluviales du Loir.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Selon la tradition orale, de la vigne a été plantée au VI^{ème} siècle par Saint Lézin, alors évêque d'Angers, dans le sud de la Sarthe aux alentours de la commune de Marçon. C'est sur cette commune que des moines fondent le prieuré de Saint-Lézin, rattaché à l'abbaye Saint-Julien de Tours à laquelle il fournit une certaine quantité de vins. Ils implantent du pineau d'Aunis sur leurs terres à Chahaignes plus souvent nommés plant de Mayet, Gros Véronais, Mançais noir ou Plant d'Aunis. Le Loir est déjà, à cette époque, le moyen de transport privilégié pour diverses denrées destinées aux pays du nord de l'Europe, transitant par la Loire jusqu'à Nantes.

La douceur de vivre et les vins de la vallée du Loir sont chantés par les poètes de La Pléiade réunis autour de Pierre de RONSARD, dès le XVI^{ème} siècle, et ces vins sont souvent cités dans les écrits et mémoires d'alors.

Ainsi RABELAIS, dans son « *Pantagruel* », signale que la commune de La Chartre est encombrée de marchands de vin, RONSARD chante les vins du Loir, tandis qu'HENRI IV, qui chasse en forêt de Bercé (Château-du-Loir), ne veut voir sur sa table que le vin du pays.

Dans ses mémoires, le Comte de ROCHECOTTE (1769-1797) indique que sur la vallée du Loir, le coteau exposé au midi, sur les communes de Chahaignes et de la Chartre-sur-le-Loir, produit des vins dont plusieurs sont renommés.

Jules GUYOT écrit dans son « *Etude des vignobles de France »* (1876) que *« le climat de la Sarthe appartient à cette partie de la zone tempérée où les fruits sucrés acquiert le maximum de leur finesse, les raisins y sont délicieux et les vins produits remarquables. Les deux principaux cépages de la Sarthe sont, pour le rouge le pineau [pineau d'Aunis N], et pour le blanc, le pineau de la Loire [chenin B] ».*
Pierre VIALA, ampélographe et spécialiste des maladies de la vigne, en pleine crise phylloxérique, obtient une mission viticole et se charge de réaliser une étude très détaillée des terrains des vignobles de la Sarthe. Il préconise alors *« d'avoir recours aux vieux cépages sarthois qui ont fait leurs preuves et qui ont donné la réputation de vos vins »*. Il conclut lors de sa conférence devant le Préfet et le Maire de Château du Loir : « Vous avez entre vos mains une richesse qu'il ne faut pas laisser d'amoindrir. Vous devez tenir à honneur de faire briller avec la meilleure intensité que jamais, dans l'extrême nord, une des plus belles perles de la couronne viticole française »

A cette époque, sont cités principalement les vins blancs de pineau de la Loire (cépage chenin B) avec les millésimes 1837, 1870 et 1893 qui sont particulièrement appréciés. Les vins rouges prennent toute leur place au début du XX^{ème} siècle et les millésimes 1911, 1921, 1934 et 1937, marquent les esprits. En 1948, l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du loir » est reconnue pour les différentes catégories de vins avec la même zone géographique que celle définie en 2010.

En 2009, la superficie du vignoble représente plus de 80 hectares, exploités par environ 25 producteurs, pour une production d'environ 4000 hectolitres. Les vins rouges et blancs représentent chacun environ 40 % des volumes, et les vins rosés 20 %.

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

Les vins blancs sont généralement secs et dans ce cas le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage.
Ils présentent souvent des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse. Ils possèdent un potentiel qui s'exprime en vieillissant. Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants, pouvant atteindre plusieurs dizaines d'années. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs ne sont alors par rares et se révèlent souvent avec le temps.

Les vins rosés sont légers, finement bouquetés et rafraîchissants. Leur robe est pâle, aux reflets souvent saumonés. Leur nez est généreux, et fréquemment dominé par la senteur poivrée. En bouche, la légèreté et la délicatesse dominent.

D'une robe rubis, les vins rouges offrent une palette aromatique complexe, où dominent en général les arômes épicés associés aux senteurs de fruits rouges très mûrs.

3°- Interactions causales

Le Loir a été l'un des éléments déterminant de la diffusion et de la notoriété des vins des « Coteaux du Loir ». Cette rivière a permis aux bateliers, sur des bateaux à fond plat, appelés « *gabares* », d'exporter les denrées comme le vin jusqu'à Nantes en rejoignant la Loire à Angers. Le loir a ainsi eu le même rôle que la Loire, une trentaine de kilomètres plus au sud, tant au niveau du transport des vins que de l'implantation de vignobles, à proximité des voies de transport et sur des situations topographiques favorables.

Les parcelles, traditionnellement choisies par les producteurs, se situent sur les pentes des coteaux et rebords de plateau et présentent des sols pourvus d'une charge caillouteuse grossière importante. Ces sols offrent ainsi un excellent drainage et permettent un bon fonctionnement hydrique et physiologique de la vigne.

Par ailleurs, la situation climatique de la vallée du Loir et l'encépagement du vignoble majoritairement constitué de cépages pineau d'Aunis N et chenin B, respectivement de 2ème époque tardive et de 3ème époque hâtive, imposent une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production traduite par une conduite de la vigne rigoureuse et une taille courte pour le chenin B.
L'effet millésime, particulièrement marqué au sein de la zone géographique, a conduit les opérateurs, au fil des générations, à gérer les diverses conditions de maturité des raisins.
Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques du millésime, les raisins blancs récoltés seront plus ou moins riches en sucres. Le respect de cette richesse naturelle conduit à la production de différents types de vins. Lorsque les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, des vins présentant des sucres fermentescibles sont produits à partir des raisins les plus riches.
Les coteaux, armés par la craie tuffeau et creusés de nombreuses caves utilisées pour la vinification et la conservation, favorisent la mise en valeur du potentiel de garde des vins, traduite dans le cahier des charges par une durée d'élevage adaptée.

Jules GUYOT, dans son chapitre de l'« *Etude des vignobles de France* » (1876) consacré à la Sarthe, évoque *« la vallée du Loir, si favorable aux bons cépages et aux bons vins »* et fait état de la notoriété des vins du secteur : *« Jullien cite d'ailleurs les vins des Jasnières, de Château-du-Loir […] comme ayant une bonne et ancienne réputation ; je puis affirmer au moins que ceux des Jasnières, de Marçon, dans le canton de la Chartre, et ceux de Vouvray[-sur-Loir], Malicorne, Montabon, de Château-du-Loir, valent beaucoup mieux que leur réputation, déjà bonne ».*

Dès le XVIème siècle, HENRI IV, RABELAIS et RONSARD ont, chacun avec leur sensibilité et leur passion, vanté les vins des « Coteaux du Loir ». Passion que les opérateurs, au fil des générations, ont su perpétuer en gérant les diverses conditions de maturité des raisins des cépages pineau d'Aunis N et chenin B, favorisant ainsi l'expression originale des vins sur cette zone géographique.

XI. - Mesures transitoires

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

a) – Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage pineau d'Aunis N est :
- supérieure ou égale à 50% de l'encépagement de l'exploitation, jusqu'à la récolte 2013 incluse;
- supérieure ou égale à 55% de l'encépagement de l'exploitation, à compter de la récolte 2014 jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- supérieure ou égale à 60% de l'encépagement de l'exploitation, à compter de la récolte 2019 jusqu'à la récolte 2022 incluse.

b) – Pour les vins rosés, la proportion du cépage gamay N peut être supérieure à 40% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2022 incluse.

2°- Mode de conduite

a) - Densité
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité minimale à la plantation fixées dans le présent cahiers des charges, tout en présentant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,10 mètres et une densité minimale à la plantation comprise entre 4500 et 5000 pieds par hectare 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 2023 incluse.

b) - Règles de taille
Les parcelles de vigne plantées en cépage cabernet franc N, en place à la date du 31 juillet 2009, peuvent, jusqu'à leur arrachage, être taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 11 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 3 yeux francs.

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

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

c) - Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

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

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable à la vente de vin en vrac
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé chaque vente (ou prévision de vente) de

lot de vin en vrac selon les modalités fixées dans le plan d'inspection. Cette déclaration doit être réalisée au minimum 15 jours ouvrés avant l'enlèvement des vins.

Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- le cas échéant, la mention ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants.

Le cas échéant, la copie du contrat de vente du lot peut être fournie en lieu et place de ce déclaratif, sous réserve de respecter les délais de transmission prévus.

4. Déclaration de conditionnement d'un lot de vin
Tout opérateur, conditionnant un vin de l'appellation d'origine protégée et ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection ou le plan de contrôle. Cette déclaration est à transmettre au plus tard sept jours ouvrés après l'achèvement du conditionnement, du ou des lots de vin.

Les opérateurs justifiant d'un système de traçabilité certifié et de conservation des échantillons sont dispensés de la déclaration de conditionnement d'un lot de vin à chaque opération, mais doivent adresser, à la demande de l'organisme de contrôle agréé, une copie de leur registre de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine protégée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, selon les modalités fixées dans le plan d'inspection ou le plan de contrôle. La transmission de cette déclaration doit être faite au moins 15 jours ouvrés avant toute expédition.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivis des contrôles maturité
Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré au moins un contrôle de maturité par cépage.

2. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des vignes en place en place à la date du 31 juillet 2009, dont la densité de plantation est supérieure à 4 500 pieds par hectare mais inférieure à 5 000 pieds par hectare, tient à jour un registre sur lequel sont indiqués, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (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)	Contrôle documentaire
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la maturité	- Contrôle documentaire et contrôle sur site; - Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA30003,
93555 Montreuil 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 sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.
