Publié au BO-AGRI du MAAF le 16 juillet 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-POURÇAIN »

homologué par décret n° 2011-1072 du 7 septembre 2011, modifié par décret n° 2015-834 du 7 juillet 2015, publié au JORF du 9 juillet 2015

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain », initialement reconnue en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure sous le nom « Vins de Saint-Pourçain-sur-Sioule » par arrêté du 20 décembre 1951, 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 complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire.

III. - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Pourçain » 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 et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Allier : Besson, Bransat, Bresnay, Cesset, Chantelle, Chareil-Cintrat, Châtel-de-Neuvre, Chemilly, Contigny, Deneuille-lès-Chantelle, Fleuriel, Fourilles, Louchy-Montfand, Meillard, Monetay-sur-Allier, Montord, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Saulcet, Verneuil-en-Bourbonnais.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 5 mars 2009 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.
Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : chardonnay B ;

- cépage complémentaire : sacy B ;
- cépage accessoire : sauvignon B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants : gamay N et pinot noir N.

c) - Les vins rosés sont issus du seul cépage gamay N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins blancs
- La proportion du cépage chardonnay B est comprise entre 50 % et 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage sacy B est comprise entre 20 % et 40 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage sauvignon B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges
- La proportion du cépage gamay N est comprise entre 40 % et 75 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 25 % et 60 % 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 4000 pieds par hectare avec un écartement maximal entre les rangs de 2,50 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
CEPAGES	REGLES DE TAILLE
Cépage gamay N	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, 2 baguettes à 5 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum ;
Cépages chardonnay B, sacy B, et sauvignon B	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 14 francs par pied dont 12 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

	- soit en taille Guyot double avec un maximum de 14 yeux francs par pied, 2 baguettes à 6 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum.
Cépage pinot noir N	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 12 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, 2 baguettes à 5 yeux francs maximum et 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied, une charpente simple ou double portant des coursons à 2 yeux francs maximum ;
DISPOSITIONS COMPLÉMENTAIRES POUR LES TAILLES MIXTES OU LONGUES	
CEPAGES	DISPOSITIONS COMPLÉMENTAIRES
Cépage gamay N	Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 10.
Cépage chardonnay B	Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 14.
Cépage pinot noir N	Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Le palissage est obligatoire.
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur du 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 9500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils 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) - Bon état 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

a) - Tout procédé modifiant de façon directe et constante, sur tout ou partie du cycle végétatif, les échanges naturels entre le sol, la vigne et l'atmosphère est interdit, notamment le bâchage des sols et des vignes.

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, la végétation sur les tournières est maintenue, excepté si un renouvellement des tournières est effectué.

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 :
- 170 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés ;
- 180 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

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 66 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 blancs et rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.
- Les assemblages des vins issus des différents cépages, lorsqu'ils sont vinifiés séparément, doivent être effectués dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au conditionnement.

b) - Fermentation malolactique
Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,3 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement, tout lot de vin présente une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :
- 4 grammes par litre, pour les vins blancs et rosés ;
- 2 grammes par litre, pour les vins rouges.

d) - Pratiques œnologiques et physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Capacité de la cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume de vin vinifié au cours de la campagne précédente.

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

2°- 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 doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des vins conditionnés.

4°- 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
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 10 novembre de l'année de récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique forme une bande nord-sud d'une vingtaine de kilomètres de long sur environ quatre de large, sur le flanc ouest du Val de l'Allier et de la Sioule, au centre du département de l'Allier, dans la Limagne bourbonnaise.

Réparties en une multitude d'îlots, les parcelles de vigne dominent toujours le val. Elles sont implantées à une altitude comprise entre 250 mètres et 350 mètres, soit en situation de coteau, soit sur des terrasses graveleuses déposées par la Sioule et l'Allier.

En contrecoup du plissement alpin, le socle cristallin se disloque à l'ère tertiaire, et un ensemble de systèmes de failles donne naissance au vaste fossé d'effondrement qui deviendra la Limagne. Celui-ci se comble peu à peu de sédiments, creusés ensuite par l'Allier et ses affluents, qui déposent des terrasses alluviales.

Le vignoble est implanté sur le territoire de 19 communes au sein de trois grands ensembles :
- Les coteaux sur substratum argilo-calcaire orientés est/sud-est, plus rarement sud (substrat de marnes et calcaires oligo-miocènes) dominant les vallées de l'Allier, de la Sioule et de la Bouble (petit affluent de la Sioule) ;
- Les formations plio-quaternaires des sables et argiles du Bourbonnais avec des sols de terrasse qui comportent souvent une fraction importante de graviers roulés ;
- Les coteaux essentiellement issus de granites et de gneiss du socle cristallin, à l'ouest de la zone géographique, un peu plus en altitude et en situation « d'arrière-côte ».

Le climat, qui est un climat continental dégradé, est relativement sec, avec une pluviométrie annuelle moyenne de 700 millimètres. Cette faible pluviométrie est encore plus marquée durant le cycle végétatif de la vigne, et est associée à un effet de foehn pour les flux venant de l'ouest.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

A partir du XIème siècle, les seigneurs du Bourbonnais étendent leur territoire et favorisent le développement des vignobles de leur Duché, en particulier autour de Souvigny, Moulins, Ris et Saint-Pourçain.
Vraisemblablement implanté depuis le VIème siècle, le vignoble possède l'avantage de pouvoir exporter ses vins vers le Nord par voie fluviale.
Le port de La Chaise à Monétay-sur-Allier, au confluent avec la Sioule, est alors un lieu d'expédition des vins sur l'Allier. Arrivés par la Loire à Orléans, ceux-ci peuvent (avant la création au XVIIème siècle du canal reliant la Loire à la Seine) rejoindre Paris par voie terrestre.

Plus près de nous, le XIXème siècle est, après la crise phylloxérique, une période de progression du vignoble. Il se reconstitue en particulier avec les cépages gamay N et sacy B (localement appelé Tressallier).

La première reconnaissance est le fruit d'une démarche engagée en 1939 et interrompue par la guerre. Une appellation simple est cependant obtenue en 1942 sur les 19 communes de la zone géographique,

et, en 1951, est reconnue l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins de Saint-Pourçain-sur-Sioule ».

La crise que connaît le vignoble aux alentours de la seconde guerre mondiale induit un sursaut de la part des producteurs, et conduit à la création de la cave coopérative de Saint-Pourçain en 1952. Après des débuts difficiles, les premiers succès viennent avec le début des années 1970, et la coopérative est, en 2010, un acteur majeur, avec environ deux tiers des volumes produits et mis en marché.

La superficie du vignoble est, en 2009, de 650 hectares exploités par environ 90 viticulteurs, pour une production moyenne de 30000 hectolitres.

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

Les vins sont des vins tranquilles et secs.

Les vins blancs offrent une palette aromatique souvent dominée par des notes fruitées (fruits à chair blanche, fruits exotiques, agrumes,…..) accompagnées quelquefois par des notes florales ou mentholées. Leur vivacité s'allie de manière heureuse à une certaine ampleur en bouche.

Les vins rosés possèdent souvent une robe aux reflets saumon. Leur palette aromatique exprime fréquemment des notes de fruits blancs et rouges, parfois relevées par une note amylique.

Les vins rouges ont une couleur soutenue, et un profil aromatique dominé le plus souvent par des notes élégantes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis…), relevées d'épices (poivre, coriandre…). Déjà agréables dans leur jeunesse, certains révèleront un potentiel de garde de 2 ans à 4 ans environ.

3°- Interactions causales

Installée sur le flanc occidental d'un fossé d'effondrement, la zone géographique bénéficie d'un climat tempéré par rapport à son environnement général, notamment par un effet de foehn pour les flux venant de l'ouest.

Selon les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols bruns ou des sols peu profonds, et des sols sablo-argileux. Ces sols sains sont caractérisés par un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée et favorisent la précocité de la végétation et la maturité du raisin. L'aire parcellaire délimitée privilégie les implantations du vignoble sur les coteaux et les terrasses graveleuses qui dominent le Val de l'Allier et de la Sioule.

Cette implantation du vignoble, au sein d'un climat semi-continental, confère à la zone géographique de bonnes conditions pédo-climatiques pour les cépages gamay N, chardonnay B, sacy B et sauvignon B, cépages au développement végétatif précoce.
Le cépage gamay N y exprime ses charmes fruités, accompagné, pour les vins rouges, par le cépage pinot N qui apporte finesse des tanins et notes épicées. Le cépage sacy B offre sa fraîcheur, sa nervosité et ses fréquents arômes de fruits à chair blanche. Il participe avec les cépages chardonnay B et sauvignon B à l'originalité aromatique des vins blancs.

Le savoir-faire de la communauté humaine s'exprime dans la gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, des règles de taille précisément définies et des rendements modérés. Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel par l'assemblage des cépages.

Le vignoble a bénéficié de la présence d'établissements ecclésiastiques et de la volonté des Ducs du Bourbonnais, qui encouragent la viticulture dès le XIème siècle. La présence du débouché fluvial sur

l'Allier par le port de La Chaise, qui permettait d'expédier facilement les vins vers le Nord, sans droits de passage, a également été déterminante.

La réputation des vins de « Saint-Pourçain » culmine au XIVème siècle. En 1360, à la suite d'une ordonnance royale établissant une taxe, les vins consommés à Paris sont classés en trois catégories : le « *vin françois* » est à l'échelon inférieur, suivi des « *vins de Bourgogne* » (des environs d'Auxerre), les « *vins de grand prix* » étant ceux de Beaune, « Saint-Pourçain » et les vins doux méditerranéens.

La communauté humaine s'est attachée à entretenir et maintenir cette réputation. Dès 1933, elle crée une foire aux vins reconnue et participe à divers concours. La concrétisation de son abnégation s'illustre par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 20 octobre 2009.

La présence de grandes voies de passage et de communication, et l'implantation d'une communauté d'origine auvergnate dans la capitale contribuent également à maintenir la notoriété des vins de « Saint-Pourçain », notamment sur Paris. Cette notoriété s'étend cependant largement au-delà de la France, puisque les vins sont aussi commercialisés hors de frontières du territoire national ou exportés dans de nombreux pays d'Europe et d'Asie.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 1er août 2000 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2045 incluse, à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2015, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2025, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2035, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 25 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les parcelles de vigne en place à la date du 9 juin 2000 et ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de palissage fixées dans le présent cahier des charges présentent une hauteur de palissage permettant de disposer d'une surface externe de couvert végétal au moins égale à 1,4 mètre carré 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 contrôlée « Saint-Pourçain » 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 indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, 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 complémentaire « 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) - 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 revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre qui suit la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- la couleur du vin de l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identité du demandeur (nom et adresse) ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, 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, d'une déclaration des manquants (facture d'achats de pieds) et de la fiche CVI si celle-ci a été modifiée.

2. Déclaration d'intention de conditionnement ou de transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement pour un nouveau millésime dans un délai d'un mois :
- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.
L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quarante-huit heures ouvrées.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration à l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

5. Déclaration de renouvellement des tournières
Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion en même temps que la déclaration de revendication.

Elle comporte les références cadastrales des parcelles dont les tournières sont renouvelées et le motif de ce renouvellement.

6. Déclaration d'ébourgeonnage
Tout opérateur pratiquant un ébourgeonnage adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration dite « d'ébourgeonnage » au plus tard le 15 mars.
Cette déclaration comporte les références cadastrales, la surface et l'encépagement des parcelles concernées.

II. - Tenue de registres

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais
a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transaction(s) de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraison(s), indiquant notamment pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Parcelles ayant fait l'objet d'une identification parcellaire	Contrôles documentaires (fiche CVI tenue à jour) et contrôles sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Vinification	Contrôle de la capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de vinification	Contrôles documentaires et contrôles sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (Tenue de registre) et contrôles sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôles sur site

B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles visuels de la charge en été
Autres pratiques culturales	Contrôles visuels à la parcelle et documentaire (déclaration de remise en état des tournières)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôles documentaires Contrôle par réfractométrie lors des vendanges
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôles documentaires
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et contrôles sur site
Comptabilité matière, traçabilité...	Contrôles documentaires
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et visites sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôles sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
