Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BRULHOIS » homologué par le décret n°2011-1296 du 12 octobre 2011, modifié par le décret n° 2012-1214 du 30 octobre 2012, modifié par arrêté du 8 juillet 2019 publié au JORF du 12 juillet 2019

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Brulhois », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure sous le nom « Côtes du Brulhois » par l'arrêté du 21 novembre 1984, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II – Dénomination géographique et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III – Couleurs et type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Brulhois » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées0

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :

Département du Gers : Gimbrède, Flamarens, Saint-Antoine,

Département du Lot-et-Garonne : Astaffort, Aubiac, Caudecoste, Clermont-Soubiran, Cuq, Fals, Fieux, Laplume, Layrac, Moirax, Nomdieu, Saumont,

Département du Tarn-et-Garonne : Auvillar, Bardigues, Donzac, Dunes, Saint-Cirice, Saint-Loup, Sistels.

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 17 et 18 mai 1984, du 17 septembre 1986, du 10 février 2011 et du 14 février 2019.

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

V – Encépagement

1° - Encépagement :

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet-franc N, merlot N, tannat N,
- cépages complémentaires : cabernet-sauvignon N, cot N, fer-servadou N,
- cépage accessoire : abouriou N.

2° - Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de tannat N est comprise entre 15 p.100 et 40 p.100 de l'encépagement.
La proportion de cépages principaux est supérieure ou égale à 70 p.100 de l'encépagement.
La proportion de cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10 p.100 de l'encépagement.
La proportion de cépages accessoires est inférieure à 10 p.100 de l'encépagement.

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.

Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Brulhois » et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement, un seul cépage principal étant suffisant.

VI – Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) Densité de plantation

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

Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang doit être compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Le palissage est obligatoire.

Après rognage, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée à partir de 0,20 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.

c) Règles de taille

Les vignes sont conduites en taille guyot ou en taille à cots.

Le nombre maximal d'yeux francs par pied est fixé à 12.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds morts ou manquants visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 p.100.

f) Etat cultural global de la vigne

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

2° - Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée dans les parcelles de vigne âgées de plus de 4 ans (5ème feuille), soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3° - Irrigation

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

VII – Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rosés	171	10,5%
Vins rouges	189	11%

VIII – Rendements – Entrée en production

1° - Rendement et rendement butoir

Le rendement visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et à 60 hectolitres par hectare pour les vins rosés.

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 63 hectolitres par hectare pour les vins rouges et à 66 hectolitres par hectare pour les vins rosés.

2° - Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet,
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé en place avant le 31 juillet,
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 p.100 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

Dans l'assemblage des vins, les cépages principaux représentent ensemble au minimum 50%, aucun cépage ne pouvant dépasser 70 %.

Les vins rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins trois cépages.

b) Fermentation malo-lactique

La fermentation malo-lactique est achevée pour les vins rouges. Pour ces vins, la teneur maximale en acide malique est fixée 0,4 gramme par litre sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) Normes analytiques

COULEUR DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins rouges	≤ 3	≤ 15,30 (0,75 gramme de H_2SO_4 par litre)
Vins rouges (non enrichis et dont le TAV naturel est supérieur à 14 % vol.)	≤ 4	≤ 15,30 (0,75 gramme de H_2SO_4 par litre)
Vins rosés	≤ 4	≤ 12,24 (0,60 gramme de H_2SO_4 par litre)

d) Pratiques œnologiques et traitements physiques

- pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 p.100. pour les vins rouges et de 12,5 p.100 pour les vins rosés.

e) Matériel interdit

- le transport de raisins avec du matériel de type "foulo-benne" est interdit.

- l'utilisation de pressoir continu est interdite pour l'élaboration de rosé.

f) Capacité de cuverie

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

g) Entretien global du chai et du matériel

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° - Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au stockage

- l'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage pour les produits conditionnés.

- une isolation adaptée permettra de limiter les brusques variations de température à l'intérieur de ce local.

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 rosés 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.
Les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 30 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 rouges ne peuvent ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 15 avril 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

Au cœur du Sud-Ouest, entre Gascogne et Quercy, la zone géographique de production se répartit de part et d'autre de la vallée de la Garonne entre Agen et Valence d'Agen.
En rive droite, on trouve les plateaux calcaires qui constituent la partie inférieure du Quercy. Constitués par les calcaires aquitaniens, ces plateaux sont encadrés par la vallée de la Séoune au nord et de la Barguelonne au sud. Le réseau hydrographique a profondément ciselé le paysage pour donner

des cuestas abruptes qui portaient autrefois des vignes et qui sont aujourd'hui vouées aux friches ou à l'urbanisation. En rive gauche, le socle est constitué par les calcaires et les molasses de l'Oligocène et du Miocène avec sur les premiers coteaux dominant la vallée de la Garonne, la présence de hautes terrasses graveleuses très favorables à la viticulture. Le relief est plus adouci avec des cuestas peu marquées dégageant ainsi de vastes versants aux expositions variées.
Trois grands types de sols sont identifiés. Les sols des plateaux calcaires portent des sols argilo-calcaires plus ou moins lessivés et allégés par des débris rocheux. Bien qu'adaptés à la viticulture, ces sols sont plutôt destinés à la céréaliculture. Les sols des croupes molassiques sont de type sols bruns calcaires peu lessivés et de bonne fertilité. Ils doivent avoir subi un lessivage important pour donner des boulbènes aptes à porter de la vigne. Enfin les sols sur alluvions garonnaises ont subi en surface une évolution de type podzolique et présentent en profondeur une accumulation d'argiles rubéfiées. Dans ce type de sol meuble et profond, l'alimentation hydrique permet un bon équilibre avec la faible fertilité du sol.
Par sa position à mi-distance entre Bordeaux et Toulouse, le Brulhois subit à la fois les influences maritimes de l'Atlantique et celles plus méridionales de la méditerranée. La pluviométrie est celle d'un climat océanique avec un pic en mai et des précipitations plus faibles en été. Les hivers sont relativement doux et la chaleur est rarement excessive en été.
Le vent d'autan à l'automne repousse les perturbations atlantiques vers le nord-est, dessèche l'atmosphère et est très favorable à une maturation saine des raisins en absence de pourriture.
Certains versants bénéficient d'expositions privilégiées et connaissent ainsi un méso-climat très favorable à la viticulture.
Les coteaux calcaires de la rive droite, avec leur relief presque tabulaire, présentent de vastes espaces ouverts propices à la culture céréalière dans lesquelles s'intercalent quelques cultures maraîchères ou spécialisées. Seules les fortes pentes sont incultes et portent des taillis. La vallée de la Garonne est aussi entièrement mise en valeur avec les céréales mais aussi les vergers (prunier, cerisier, pécher) et les cultures maraîchères. Les coteaux de la rive gauche ont un relief plus adouci par les terrasses graveleuses. Quelques petits massifs boisés couronnent les buttes les plus arides. Les versants sont consacrés à la céréaliculture associée aux vignes et aux vergers. Les vallées des petites rivières, soulignées par leur ripisylve, sont occupées par des prairies permanentes.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Brulhois vient d'un mot gaulois « Brogilo » qui signifie, talus, bordure, taillis, bord de rivière boisé.
La viticulture s'y est implantée à l'époque gallo-romaine lorsque la production s'est déplacée de la Narbonnaise vers le Bordelais.
Le plus ancien document attestant de la présence de la vigne en Brulhois date de 1049.
En 1306-1307, le Brulhois vend sur la place de Bordeaux 5542 tonneaux de vin, soit autant que le vignoble tarnais mais plus que le vignoble lotois.
Au Moyen-âge, le vignoble s'est développé autour des établissements religieux notamment autour des abbayes de Clairac, Moirax ou Layrac.
Dés le XIIème siècle, les vins sont très appréciés par les rois d'Angleterre à tel point qu'ils bénéficient au XIVème siècle d'un privilège pour l'exportation vers ce pays. En 1640, les vins d'Auvillar reçoivent pour leur commerce des privilèges royaux et sont protégés des contrefaçons.
A la révolution française, l'essentiel du revenu agricole provient toujours du vin. On ne compte pas moins de 40 bateliers actifs sur les ports de Layrac, Lamagistère et Auvillar ainsi que la présence de 9 tonneliers sur cette dernière commune.
Juste avant le phylloxéra, le vignoble représente 34 % des surfaces à Auvillar, 33 % à Dunes et jusqu'à 50 % à Donzac.
Après les crises du XXème siècle et les terribles gelées de l'hiver 1956, ce sont 4 vignerons qui en 1964 vont revendiquer cette dénomination délaissée au niveau commercial.
Deux syndicats se créent, un en Lot-et-Garonne et l'autre en Tarn-et-Garonne pour fusionner en 1974.
Avec l'appui technique et commercial des caves coopératives de Goulens et de Donzac, les disciplines de production que se sont imposées les producteurs permettent la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure des vins des Côtes du Brulhois le 21 novembre 1984.

En 2010, cinq vignerons indépendants et la cave des vignerons du Brulhois, issue de la fusion des deux caves originelles, assurent la vinification de la production de 250 hectares de vigne.

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

Le tannat N, originaire du Piémont pyrénéen, va apporter des arômes de cassis mais surtout sa structure tannique.
Le fer N et le cot N, venus de Marcillac et de Cahors vont apporter des touches épicées à la palette aromatique.
Le merlot N, va apporter la délicatesse et la rondeur ainsi que des notes de gibier, de truffe et de pruneau.
Le cabernet franc N et le cabernet sauvignon N amènent des arômes de fruits noirs, de cassis ainsi qu'une certaine tannicité.
Ainsi les vins rouges présentent une robe pourpre, profonde. Le nez est épanoui et complexe avec des arômes de fruits noirs, de pruneau, de réglisse, de violette ou d'épice.
La bouche est solide, bien structurée avec des tannins fermes et racés, un peu amers dans leur jeunesse. Le fruit apporte sa suavité et sa rondeur et la finale est longue.
Les vins rosés sont d'un rose brillant, au nez frais et fruité. En bouche, ces vins allient rondeur et richesse, mais toujours avec une finale fraîche.

3° - Interactions causales

Carrefour de l'Occitanie historique, l'échange de savoir, le brassage des populations mais aussi des techniques et des idées ont permis l'élaboration de ces vins du Brulhois typiques et complexes qualifiés de « vins noirs » en raison de la profondeur et de l'intensité de leur couleur.
Cette partie de la moyenne vallée de la Garonne subit d'une manière atténuée les influences climatiques atlantiques et méditerranéennes. De ce fait de nombreuses productions végétales, arboricoles et fruitières ainsi que le développement de cultures maraîchères ou spécialisées voire même l'élevage, sont possibles. Cette polyculture a amené les agriculteurs a définir les parcelles les plus adaptées aux cultures pérennes. Pour la vigne, le choix s'est naturellement porté sur les boulbènes, les rendzines ou les sols lessivés les plus maigres afin de conserver les meilleures potentialités aux cultures céréalières et vivrières.
De même et malgré la diversité de leurs exigences édaphiques, les divers cépages ont pu trouver naturellement leur place sur les différentes parties du territoire :

- le cabernet franc N et le cabernet sauvignon N, cépages tardifs, sur les sols plus acides et sur les sols précoces, tels que les graves,
- le merlot N, cépage plus hâtif, s'adapte sur les terrains argilo-calcaires car il préfère les sols plus basiques possédant des réserves d'eau disponibles durant la période estivale,
- le tannat N, cépage vigoureux, s'adapte facilement aux divers types de sols, mais il sera équilibré sur les sols moins fertiles et aux meilleures expositions.

Les influences méditerranéennes qui se traduisent en automne par le vent d'autant jouent un rôle éminemment favorable en limitant les risques de pourriture grise et en permettant une maturité phénolique optimale.

Aujourd'hui ces vins sont exportés jusqu'en Europe du nord et même en Amérique et la fameuse cuvée « le Vin Noir » est exportée en grande partie au Québec.

XI – Mesures transitoires

1° - Règles de proportion à l'exploitation

Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, des proportions de cépages fixées au paragraphe V – 2, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que :

a) à compter de la récolte 2020, la proportion des cépages principaux soit supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
b) dans les vins, la proportion de l'ensemble, cépage principaux et cépages complémentaires, soit majoritaire dans les assemblages.

2° - Mode de conduite

a) - A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne avant la date d'homologation du présent cahier des charges présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 3500 pieds à l'hectare et inférieure à 4000 pieds à l'hectare, et ne respectant pas les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang, 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 de l'année 2035 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne avant la date d'homologation du présent cahier des charges présentant une densité inférieure à 3500 pieds à l'hectare et ne respectant pas les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang, 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 de l'année 2035 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

Pour ces parcelles la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare et le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, affecté du coefficient de 0,9.

XII – Règles de présentation et d'étiquetage

1°) Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Brulhois » 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 « Brulhois » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I – Obligations déclaratives

1° - Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er décembre de 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2° - Déclaration préalable de retiraison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au minimum 10 jours ouvrés avant toute retiraison.

3° - Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle. Cette dispense ne s'applique qu'aux vins blancs.

4° - Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais 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 contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins 15 jours ouvrés avant l'expédition.

6° - Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 15 jours maximum après ce déclassement.

II – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. **— RÈGLES STRUCTURELLES**	
A. 1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain dans plan d'inspection
A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de vinification	Documentaire
Conditionnement	Déclaratif
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B. 1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B. 2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs Contrôle sur le terrain.
B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur le terrain
Normes analytiques	Vérification des bulletins d'analyse
Comptabilité matières, traçabilité...	Tenue des registres pour des opérateurs, attestation de certification (IFS, BRC...)
Conditionnement	Vérification de l'analyse préalable
B. 4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (obligations déclaratives) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
VSI	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique à la retiraison
Vins non conditionnés	Examen organoleptique à la retiraison
Vins conditionnés	Examen analytique
Vins conditionnés	Examen 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	Documentaire et visite 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)1.73.30.08.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
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.
