Publié au BO agri du MASAF le 19 décembre 2024

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« SAINT-CHINIAN »

Arrêté du 09 décembre 2024– publié au JORF du 11 décembre 2024

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian », initialement reconnue par le décret du 5 mai 1982, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II − Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les dénominations géographiques complémentaires « Berlou » et « Roquebrun » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges.

III− Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs. Les dénominations géographiques complémentaires « Berlou » et « Roquebrun » sont réservées aux vins tranquilles rouges.

IV− Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° Aire géographique **:**

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 : Assignan, Babeau-Bouldoux, Berlou, Causses-et-Veyran, Cazedarnes, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Creissan, Cruzy, Ferrières-Poussarou, Murviel-lès-Béziers, Pierrerue, Prades-sur-Vernazobre, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Saint-Chinian, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Vieussan, Villespassans.

b) Pour la dénomination géographique complémentaire « Berlou », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Berlou, Cessenon-sur-Orb, Prades-sur-Vernazobre, Roquebrun, Vieussan.

c) Pour la dénomination géographique complémentaire « Roquebrun », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Cessenon-sur-Orb, Roquebrun, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Vieussan.

2° *Aire parcellaire délimitée :*

a) 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 du 18 février 1982 et du 30 novembre 2023.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° *a* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Berlou » 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 11 et 12 février 2004.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° *b* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

c) Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Roquebrun » 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 11 et 12 février 2004. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° *c* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

a) 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 sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :

Département de l'Aude

Argeliers, Bize-Minervois, Ouveillan ;

Département de l'Hérault

Autignac, Cabrerolles, Capestang, Cazouls-lès-Béziers, Les Aires, Maureilhan, Mons, Montouliers, Olargues, Pailhès, Pardailhan, Riols, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Jean-de-Minervois, Thézan-lès-Béziers.

b) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Berlou » est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Assignan, Babeau-Bouldoux, Capestang, Causses-et-Veyran, Cazedarnes, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Creissan, Cruzy, Ferrières-Poussarou, Murviel-lès-Béziers, Pierrerue, Puisserguier, Quarante, Saint-Chinian, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Villespassans.

c) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Roquebrun » est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Causses-et-Veyran, Murviel-lès-Béziers.

V − Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire, pour la couleur considérée.

1° - *Encépagement :*

Les vins sont issus des cépages suivants :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, couleur des vins	ENCÉPAGEMENT
Vins rouges	Cépages principaux : carignan N, cinsaut N, grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N Cépages accessoires : piquepoul N, rivairenc N. Et les variétés suivantes : counoise N, marselan N, morrastel N, œillade N, terret N, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent.

Vins rosés	Cépages principaux : carignan N, cinsaut N, grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N Cépages accessoires : piquepoul N, rivairenc N, grenache B, grenache G, marsanne B, roussanne B, vermentino B, bourboulenc B, carignan B, clairette B, viognier B. Et les variétés suivantes : counoise N, marselan N, morrastel N, œillade N, terret N, piquepoul B, terret B sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent.
Vins blancs	Cépages principaux : grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B Cépages accessoires : bourboulenc B, carignan blanc B, clairette B, grenache G, viognier B Et les variétés suivantes : piquepoul B, terret B sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent.
Dénomination géographique complémentaire « Berlou »	Cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N Cépage complémentaire : carignan N
Dénomination géographique complémentaire « Roquebrun »	Cépages principaux : grenache N, syrah N Cépages accessoires : carignan N, mourvèdre N

2°- *Règles de proportion à l'exploitation :*

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, couleur des vins	RÈGLES DE PROPORTION à l'exploitation
Vins rouges	La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement ; la proportion des cépages carignan N et cinsault N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 50%. Deux cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement. La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation counoise N, marselan N, morrastel N, œillade N, terret N est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement.
Vins rosés	La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement ; la proportion des cépages carignan N et cinsault N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 50%. Deux cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement. La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation counoise N, marselan N, morrastel N, œillade N, terret N, piquepoul B, terret B est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement.

Vins blancs	La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement ; Deux cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement. La proportion du cépage grenache blanc B est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement ; La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement ; La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation piquepoul B, terret B est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Berlou »	La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; La proportion du cépage carignan N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; La proportion de chacun des deux cépages grenache N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Roquebrun »	La proportion de l'ensemble des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ; La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; La proportion de mourvèdre N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.
Ces règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure ou égale à 1,50 hectare.	

VI − Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter rangs et d'espacements entre les pieds.
Toutefois, pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter rangs et d'espacements entre les pieds. L'écartement entre rangs et l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

La taille est effectuée avant le 30 avril de l'année de la récolte.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques complémentaires	RÈGLES DE TAILLE
AOC « Saint-Chinian »	Les vignes sont taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 10 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et deux coursons au plus portant un maximum de 2 yeux francs.
Dénominations géographiques complémentaires « Berlou » et « Roquebrun »	Les vignes sont taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 1 œil franc.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 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.
Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
Pour les vignes conduites en cordon de Royat, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fil.
Les vignes en guyot comprennent 2 niveaux de fil minimum.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques complémentaires	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Saint-Chinian »	8 500
Dénomination géographique complémentaires « Berlou »	7 500
Dénomination géographique complémentaire « Roquebrun »	7 500

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques complémentaires	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Saint-Chinian »	6 500

Dénomination géographique complémentaire « Berlou »	5 500
Dénomination géographique complémentaire « Roquebrun »	5 500

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

Du 1er mai à la récolte, aucun autre végétal que la vigne n'est présent au cœur de la souche dans la zone fructifère.

2° – *Autres pratiques culturales :*

La mise en place d'un paillage plastique à la plantation est interdite.

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

Le désherbage chimique des tournières est interdit.

La maitrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques sur tous les inter-rangs, à l'exception des vignes dont la distance inter-rang est inférieure ou égale à 1,8 m et/ou des vignes en terrasses et/ou des vignes en forte pente supérieure ou égale à 25%.

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 des raisins

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) Dispositions particulières de récolte :

Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Berlou » ou « Roquebrun » sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange :

La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Elle est transportée jusqu'au lieu de vinification le plus rapidement possible afin de limiter tout risque d'oxydation et de préserver la qualité de la vendange.

Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Berlou » ou « Roquebrun » sont issus de raisins transportés entiers de la vigne jusqu'au chai de vinification.

2° *Maturité du raisin :*

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénomination géographique complémentaire, cépage	RICHESSE MINIMALE en sucre des raisins (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC « Saint-Chinian »	198	12 %
Dénomination géographique complémentaire « Berlou »	207	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Berlou » (cépage carignan N)	214	
Dénomination géographique complémentaire « Roquebrun »	207	12,5 %

VIII − Rendement. – 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 :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES couleur des vins	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins blancs	50
Vins rosés	54
Vins rouges	45
Dénomination géographique complémentaire « Berlou »	40
Dénomination géographique complémentaire « Roquebrun »	40

2° Rendement butoir :

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

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES couleur des vins	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)
Vins blancs	65
Vins rosés	60
Vins rouges	54
Dénomination géographique complémentaire « Berlou »	50

Dénomination géographique complémentaire « Roquebrun »	50

3° **Entrée en production des jeunes vignes :**

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE dénominations géographiques complémentaires	ENTRÉE EN PRODUCTION
AOC « Saint-Chinian »	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 troisième 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 deuxième 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 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.
Dénomination géographique complémentaire « Berlou »	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 neuvième année qui suit 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 huitième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place.
Dénomination géographique complémentaire « Roquebrun »	Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant : - De parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la quatrième année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour les cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, et à partir de la neuvième année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour le cépage carignan N ; - Des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet, pour les cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, et à partir de la huitième année qui suit celle au cours de laquelle le

	greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet pour le cépage carignan N ; - des parcelles de vignes 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, dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place.
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

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, couleur des vins	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus obligatoirement d'au moins 2 cépages dont au moins un cépage principal ; Les cépages principaux sont présents majoritairement dans l'assemblage. La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage.
Vins rosés	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins (à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément), issus obligatoirement d'au moins 2 cépages dont au moins un cépage principal ; Les cépages principaux sont présents majoritairement dans l'assemblage. La proportion des cépages accessoires blancs est inférieure ou égale à 20% dans l'assemblage. La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage.
Vins blancs	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus au moins de 2 cépages, dont obligatoirement le cépage grenache blanc B ; Les cépages principaux sont présents majoritairement dans l'assemblage. La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage.

Dénomination géographique complémentaire « Berlou »	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus au moins de 2 cépages ; La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40 %, dans l'assemblage ; Le cépage carignan N représente au moins 10 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Roquebrun »	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus obligatoirement d'au moins 2 cépages principaux ; Les cépages principaux sont présents majoritairement dans l'assemblage.

b) Fermentation malolactique

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

Les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Berlou » ou « Roquebrun », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) Normes analytiques

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS géographiques complémentaires, couleur des vins	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4
Dénominations géographiques complémentaires « Berlou » et « Roquebrun »	
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.	3
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.	4

d) Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'utilisation des morceaux de bois est interdite.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et vins encore en fermentation, dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée, et à une dose inférieure ou égale à 30g/hl pour le volume traité.

Pour l'élaboration des vins blancs, l'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques complémentaires « Berlou » ou « Roquebrun », tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit.

e) Matériel interdit

L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage de marcs, d'érafloirs verticaux centrifuges, d'égouttoirs à vis et de pressoirs continus est interdit.

f) Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente à surface égale.

g) Entretien global du chai

Le chai et le matériel de vinification et d'élevage présentent un bon état d'entretien général.

h) Maîtrise des températures de fermentation

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour l'élaboration des vins rosés et des vins blancs.

2° Dispositions par type de produit :

a) Plusieurs foulages ou pompages successifs sont interdits.

b) Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux et selon les dispositions particulières suivantes :

APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE, dénominations géographiques complémentaires, couleur des vins	DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
AOC « Saint-Chinian » (vins rouges)	Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Berlou »	L'égrappage des raisins est obligatoire pour les vinifications classiques longues. Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Roquebrun »	Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 novembre 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, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur. Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, couleur des vins	DATE
Vins rosés et blancs	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Berlou »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er décembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Roquebrun »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

X. − Lien avec la zone géographique

*1° **Informations sur la zone géographique :***

a) <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien.</u>

La zone géographique s'étend de part et d'autre de l'Orb et de son affluent, le Vernazobre. La vallée de l'Orb, encaissée dans le secteur des schistes, en aval du Pont de Tarassac, devient plus ouverte à partir du chaos de Réal, dans le secteur argilo-calcaire. Quant au Vernazobre, qui coule d'ouest en est, il dessine des coteaux d'exposition nord, le plus souvent boisés, et des coteaux d'exposition sud, essentiellement viticoles. La zone géographique est bordée :

- au nord, par le massif de l'Espinouse et le mont Caroux (1 091 m) ;
- au sud, par une zone de vallonnements doux ;
- au nord-ouest, par les monts de Pardailhan et au nord-est par les Monts de Faugères.

Elle se répartie ainsi sur 20 communes au nord-ouest du département de l'Hérault, entre la montagne Noire et la plaine de Béziers.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées. L'aire parcellaire délimitée repose sur deux grands ensembles de sols :

- les sols développés sur schistes, soit sur schistes gréseux ordoviciens, présents sur une large ceinture d'orientation ouest/nord-est, soit sur schistes houillers du viséen inférieur, au nord-est ; c'est sur cet ensemble, qui couvre les deux tiers des surfaces délimitées, que sont délimitées les dénominations géographiques complémentaires « Berlou » et « Roquebrun » ;
- les sols développés, soit sur des graviers soudés en conglomérats (provenant des schistes), soit sur les dépôts villafranchiens (au débouché des cours d'eau issus du massif primaire), soit sur les alluvions quaternaires disposées en terrasses caillouteuses (au pied des versants schisteux), et quelques sols de décalcification sur calcaire dur réduit en squelette argilo-siliceux.

Les sols développés sur schistes gréseux sont durs et s'érodent difficilement.

Les sols développés sur schistes du houiller bénéficient d'un excellent drainage, assurant en profondeur une alimentation en eau régulière. Acides et pauvres en matières organiques, ils nécessitent souvent une correction de pH par chaulage.

Les sols argilo-calcaires sont superficiels et présentent un pH acide.

Adossé au pied de l'Espinouse, le vignoble est implanté jusqu'à la limite maximale de 400 m d'altitude, abrité des vents du Nord, froids l'hiver et desséchants l'été, avec une orientation principale sud/sud-est

favorable au cumul des températures. La moyenne des températures annuelles est supérieure à 14 °C : les mimosas poussent spontanément sur la commune de Berlou et l'on trouve sur la commune de Roquebrun des orangers en pleine terre. La pluviométrie moyenne annuelle est inférieure à 700 mm, répartis en automne et au printemps avec des variations interannuelles caractéristiques du climat méditerranéen.

La végétation naturelle se compose de chênes pubescents et châtaigniers au-dessus de 600 mètres, de chênes verts au-dessus de 350 mètres, puis en zone basse, d'arbousiers, de bruyère arborescente, de genêts d'Espagne, de pistachiers, de genévriers et de cistes.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien.

L'implantation de la vigne date de la création des monastères de Saint-Laurent-du-Vernazoubre en 782, et de celui de Saint-Anian, en 826, dont le nom deviendra « Saint-Chinian » au Moyen-Âge. Le développement du vignoble se poursuit au cours des siècles suivants, autour des abbayes et des villages environnants, comme celui de tout le vignoble languedocien de « soubergues » (coteaux pierreux).

Après la révolution française, ce vignoble de faible productivité a vécu difficilement à proximité d'une viticulture de plaine, avec des rendements plus élevés, orientée vers la production de vin courant destiné à la population ouvrière des villes.
Beaucoup de vignerons sont alors tentés d'abandonner les coteaux aux sols pierreux pour installer leur vigne dans des terres plus fertiles avec des plants plus productifs.
Cependant, dès 1946, sous l'impulsion de Jules MILHAU, professeur d'économie natif de la région, la communauté humaine adhère à la démarche d'une production originale par la reconquête des coteaux. Cette démarche se concrétise d'abord, en 1951, par la reconnaissance en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure « Saint-Chinian », puis le 5 mai 1982, par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian », enfin par la reconnaissance, le 2 février 2005, des dénominations géographiques complémentaires « Berlou » et « Roquebrun ».

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

2 types de vins rouges se distinguent :

Les vins rouges produits dans le secteur des schistes ont une faible acidité, une robe sombre, des arômes complexes avec très souvent des notes fumées. La qualité de la structure tannique leur assure, en moyenne, une garde de cinq ans à dix ans.

Les vins produits sous les dénominations géographiques complémentaires « Berlou » et « Roquebrun » sont de plus grande conservation et font l'objet d'un élevage minimum de douze mois.

Les vins rouges produits dans le secteur calcaire ont une couleur plus vive. Jeunes, ils offrent des arômes de petits fruits rouges. A maturité ils présentent une belle persistance aromatique et la qualité de la structure tannique leur assure une conservation de dix ans à vingt ans.

Les vins rosés présentent une robe brillante. Ils sont aromatiques, friands au goût et à consommer dans l'année.

Les vins blancs secs ont une robe claire avec des arômes de fruits exotiques, agrumes ou fruits secs.

3° Interactions causales :

La conjonction du climat méditerranéen, de la situation à l'abri des vents du nord, de l'orientation sud - sud-est du vignoble, de sols peu fertiles confère à cette zone géographique d'excellentes conditions édapho-climatiques pour l'ensemble des cépages.
L'effet « réfractaire » des schistes, qui restituent la nuit à la vigne la chaleur emmagasinée le jour, crée des conditions de maturation optimales, notamment pour les cépages tardifs, tels le carignan N et le mourvèdre N. L'ensemble des cépages contribue à l'expression particulière des vins et à leur complexité tant aromatique que gustative.

Le cépage syrah N, cépage précoce, apporte richesse en sucre et arômes de fruits rouges lorsqu'il est implanté dans le secteur calcaire ou de cacao lorsqu'il est implanté dans le secteur des schistes.

Le cépage grenache N et son « cousin proche », le cépage Lledonner pelut N, apportent chaleur et rondeur en bouche.

Cépages historiques, le cinsaut N, traditionnellement réservé au vin rosé, entre aussi dans l'assemblage des vins rouges pour apporter toute sa finesse et le carignan N, cépage endogène par excellence, apporte du corps, des tanins et, à forte maturité, des arômes de cacao caractéristiques.

Quant au mourvèdre N, vendangé de fin septembre à début octobre, il apporte des tanins fins, et des accents de mûre et d'épices.

Traduisant les usages nés au XVI^{e} siècle, l'aire parcellaire délimitée ne retient que les sols de schistes ou calcaires gagnés sur maquis et garrigue, peu fertiles et bien exposés en excluant les versants nord traditionnellement boisés. Ces sols pauvres imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production par la conduite de la vigne et une taille courte.

L'acidité et la faible fertilité des sols ainsi que les rendements modérés confèrent aux vins rouges leur robe sombre et leur bonne conservation, deux aspects caractéristiques du pH élevé de ces vins.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires « Berlou » et « Roquebrun » de se bonifier.

Le savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voué à la production de vin rouge a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés et plus récemment des vins blancs.

Si l'histoire du vignoble de « Saint-Chinian » débute au IX^{e} siècle avec celle de l'abbaye de « Saint-Anian », la trace de la réputation de ses vins n'est vraiment perceptible qu'à partir du XVI^{e} siècle.

En 1590, le duc de Montmorency, occupant la contrée, obligea les communes de Berlou, Pierrerue et Saint-Chinian à fournir chaque semaine, trois charges de vin à la compagnie de Montryon.

Les vins de « Berlou », marqués par la présence du cépage carignan N, sont décrits dès 1904, dans l'« Indicateur des vignobles méridionaux », qui les qualifiait de vins « rouges, vifs, fins, bouquetés, corsés,... ». Cependant la notoriété actuelle des vins de « Saint-Chinian » s'est surtout construite depuis quarante ans, autour de la réputation acquise par les vins produits sur le secteur des schistes des dénominations géographiques complémentaires « Berlou » et « Roquebrun », mais aussi par le dynamisme et l'excellence d'exploitations installées au cœur de la zone argilo-calcaire. Leur reconnaissance par la presse spécialisée et leur présence continue dans les différents guides des vins ont largement participé à leur notoriété.

Cette notoriété, assise surtout sur les vins rouges, se traduit par une commercialisation réalisée à 80 % en bouteilles conditionnées à la propriété et par une bonne valorisation de la production.

Tenaces, patients, observateurs, attachés à leurs racines, la communauté humaine a su au fil du temps adapter les cépages, améliorer les techniques de production et gagner la confiance des consommateurs avec pour seul objectif la recherche de l'expression de ce terroir particulier.

XI. − *Mesures transitoires*

1° Modes de conduite :

a) Les parcelles de vignes plantées en cépages noirs avant le 22 août 1990, et les parcelles de vignes plantées en cépages blancs avant le 4 février 2005, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare et inférieure à 4 000 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 dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vignes plantées en cépages noirs avant le 22 août 1990, et les parcelles de vignes plantées en cépages blancs avant le 4 février 2005, présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et/ou une densité de plantation inférieure ou égale à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

c) La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

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 « Saint-Chinian » complétée ou non par les dénominations géographiques complémentaires « Berlou » ou « Roquebrun » et qui sont présentés sous ladite appellation d'origine contrôlée ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, 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 « Languedoc ».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. *Déclaration préalable d'affectation parcellaire :*

Chaque opérateur déclare avant le 1er mars de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV et SIRET ;
- la ou les structures de vinification auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs, la taille, le système de palissage, si celle-ci est susceptible d'être irriguée, et si la parcelle est en terrasse ou avec une pente supérieure ou égale à 25%.

Elle comprend la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

2. *Renonciation à produire :*

L'opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée ou une dénomination géographique jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé.

3. *Déclaration de revendication :*

La déclaration de revendication **est** adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte, et au minimum dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la dénomination géographique complémentaire le cas échéant ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;

- le numéro EVV et SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours ouvrés avant la retiraison.

Elle précise :

- l'identité et l'adresse complètes de l'opérateur,
- le numéro SIRET et le cas échéant le numéro CVI,
- le volume, la couleur, le cas échéant le millésime et la dénomination géographique complémentaire,
- l'identité, l'adresse et le numéro SIRET de l'acheteur.

5. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné, au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

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

Elle précise :

- l'identité et l'adresse complètes de l'opérateur,
- le numéro SIRET et le cas échéant le numéro CVI,
- le volume, la couleur, le cas échéant le millésime et la dénomination géographique complémentaire,
- l'identité, l'adresse et le numéro de SIRET de l'acheteur.

7. Déclaration de renoncement :

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Saint-Chinian » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés au moins avant ce renoncement.

8 Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale en fait la déclaration sept jours ouvrés au moins avant ce repli, auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé de l'appellation, et auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé de l'appellation plus générale afin d'en assurer le suivi.

9. 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

II. − Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

3. Plan de cave

Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées et affectées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle visuel si nécessaire
A.2. Potentiel de production revendicable	
Encépagement : liste des cépages	Contrôle visuel et contrôle documentaire
Mode de taille	Contrôle visuel
Etat cultural de la vigne	Contrôle visuel
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification et d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle visuel
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle visuel, et mesure si nécessaire
Etat cultural de la vigne	Contrôle visuel
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	

Dispositions particulières de récolte Récolte manuelle pour les raisins destinés à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Berlou » et « Roquebrun »	Contrôle visuel
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et contrôle visuel
B.4 Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	Contrôle documentaire Examen analytique Examen 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 (INAO)
12 rue Rol-Tanguy
TSA 30003
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.