Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée
« BOUTENAC »
homologué par arrêté du 2 septembre 2022
publié au JORF du 9 septembre 2022

CHAPITRE 1er

I. Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Boutenac », initialement reconnue par le décret du 20 mai 2005, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Boutenac » est réservée aux vins tranquilles rouges.

IV. Aire géographique et zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 : Boutenac, Fabrezan, Ferrals-lesCorbières, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan-des-Corbières.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins proviennent de raisins issus de parcelles situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 3 et 4 novembre 2004.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aude sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 : Bizanet et Narbonne.

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.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : carignan N, grenache N, mourvèdre N et syrah N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ;
- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

VI. Conduite du vignoble

a) Densité de plantation.

DISPOSITION GENERALE
Les vignes présentent une densité minimale de 4400 pieds à l'hectare. L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITION PARTICULIERE
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-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre rangs et l'espacement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,70 mètre.

b) Règles de taille.

CONDUITE DE LA VIGNE, CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	
Conduite en gobelet.	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
Conduite en cordon de Royat	Les vignes sont taillées en taille courte : - soit avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ; - soit avec un maximum de 10 coursons par pied, chaque courson portant au maximum 1 œil franc.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépage syrah N.	Ce cépage 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 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs. - dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

Cépage grenache N.	Pour les pieds sujets à coulure, 3 coursons au maximum peuvent être remplacés par un long bois portant 5 yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

DENSITÉ DE PLANTATION, CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes présentant une densité minimale à la plantation de 4400 pieds à l'hectare.	
Vignes conduites en mode «palissage plan relevé»	Après écimage, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,40 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée 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.
Autres modes de conduite.	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
Vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet	
La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.	

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5500 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) 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.

g) 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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les raisins issus du cépage carignan N sont récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesses en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 224 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13 %.

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 42 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 50 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

a) Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des jeunes vignes qu'à partir de :
   - la 4ème année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour les cépages grenache N et syrah N ;
   - la 7ème année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour le cépage mourvèdre N et carignan N.

b) Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant de parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'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, sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations 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.

a) Assemblage des cépages.

- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N est supérieure ou égale à 70 %.

- La présence du cépage carignan N est au minimum de 30% dans l'assemblage.
- Un cépage ne peut **pas** représenter plus de 80 % de l'assemblage.

b) Fermentation malolactique.

Les vins 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 lots de vins prêts à être commercialisés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

d) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- 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 pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges (érafloirs à axe vertical) et d'égouttoirs à vis est interdit.

f) Capacité de la cuverie de vinification.

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

g) Etat d'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 sont élevés au moins jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille.

3°- Dispositions relatives au conditionnement :

Tous les lots sont conditionnés en bouteille et l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et 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 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage :

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

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

Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

X. Lien avec la zone géographique

1°- Information sur la zone géographique

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au centre du département de l'Aude, entre Carcassonne et Narbonne, autour du « *Pinada de Boutenac* » qui culmine à 273 mètres d'altitude, la zone géographique est limitée :
- par trois rivières, l'Orbieu, au nord, l'Aussou, à l'est, et la Nielle, à l'ouest ;
- au sud, par les plateaux calcaires de Thézan-des-Corbières et Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse.

Cette unité géographique orientée sud/sud-ouest est caractérisée par un relief doux formé d'une succession de petites collines, de « *serres* » allongées, et de croupes dont les sommets sont coiffés de pinèdes.
Les vignes occupent la majeure partie des pentes jusqu'à une altitude d'environ 180 mètres.

L'histoire tectonique mouvementée de la région suite à la surrection des Pyrénées toutes proches, explique la coexistence de couches géologiques des différentes périodes. Toutefois, la majeure partie des parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent sols développés sur des molasses du Miocène. Peu fertiles, bien drainés, chargés en galets roulés et en éléments siliceux, ces sols permettent un enracinement profond de la vigne, limitant le stress hydrique, et forment l'épine dorsale de l'appellation d'origine contrôlée « Boutenac ». Quelques parcelles présentent des sols développés sur des affleurements de calcaire et de grés.

La zone géographique bénéficie d'un climat méditerranéen, avec des étés secs, ventés, et chauds. Ce climat est caractérisé par un déficit hydrique estival très marqué. Les hivers sont par contre relativement doux. Les précipitations, principalement au printemps et en automne, dépassent rarement 500 millimètres par an. Très présent, le *Cers* vent venant de l'ouest, desséchant et parfois violent, protège le vignoble des maladies cryptogamique.
Venant de l'est et de la mer Méditerranée toute proche, le *vent marin*, vent humide, voit cependant son influence limitée par le massif de Fontfroide.
Dans ce paysage typiquement méditerranéen, la vigne partage le territoire avec la garrigue, les pinèdes, et quelques oliviers.
La zone géographique s'étend sur le territoire de 10 communes autour de la commune de Boutenac.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est présente dans la région des Corbières dès la fin du Ier siècle, sous le règne d'AUGUSTE. A cette époque, les légionnaires vétérans reçoivent des concessions de terre dans le « *Narbonnais* » et y fondent des domaines viticoles et oléicoles. Des traces de cette implantation romaine existent sur le territoire des communes de Boutenac, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Lézignan-Corbières, Montséret.

Les grandes invasions n'affectent pas le vignoble, hormis les conquêtes sarrasines qui freinent son expansion du VIIème au XIXème siècle.
Au Moyen-Âge, les monastères et les abbayes contribuent au développement du vignoble dans l'agriculture locale.

La viticulture connaît cependant son véritable essor avec le développement du transport du vin par l'ouverture du port de Sète en 1670, puis la mise en service du canal du midi en 1681. La polyculture maintient son potentiel, mais l'arrivée du chemin de fer, après 1850, accélère le commerce du vin et de l'alcool et favorise l'épanouissement des grandes propriétés viticole.
Entre 1852 et 1878, la surface viticole est multipliée par deux dans l'arrondissement de Narbonne.

Vers 1870, l'arrivée du phylloxéra entraîne la fin de l'âge d'or de la croissance économique et démographique de la région des Corbières. Après la révolte de 1907, la profession s'organise pour lutter contre la fraude.
Un Syndicat de défense est créé dans la région des « Corbières », en 1908, Après la délimitation de la zone géographique, en 1923, reconnu dans un premier temps en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1951, l'appellation d'origine contrôlée « Corbières » est reconnue par décret du 24 décembre 1985.

Les vignerons de la région de Boutenac, convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire ont utilisé leur outil de production pour révéler un produit original et de qualité à travers l'élaboration d'un vin rouge reconnu en appellation d'origine contrôlée « Corbières-Boutenac » en 2005. Avec les années, à l'appui d'une élaboration toujours plus exigeante et de nombreuses actions de promotion, les vignerons se sont davantage affirmés et ont mis en valeur l'unité géographique « Boutenac ».

Les rendements sont très faibles et limités à 42 hectolitres par hectare.

Afin d'obtenir des produits expressifs, la récolte des jeunes vignes des cépages syrah N et grenache N ne bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée qu'à partir de la 4ème année qui suit celle de la plantation, qu'à partir de la 7ème année pour le cépage mourvèdre N et le cépage carignan N. La production totale est d'environ 7400 hectolitres, pour une superficie de 220 hectares, vinifiés par 4 caves coopératives (5 % de la production) et 27 domaines particuliers.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit
Le « Boutenac » est un vin rouge sec d'élevage, dans lequel la proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N, mourvèdre N dans les assemblages, est supérieure ou égale à 70%. Vin de garde, il doit être élevé jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille afin d'affiner sa structure tannique. Les vins ont généralement, une robe profonde parcourue de reflets violets lorsqu'ils sont jeunes. Ils développent des senteurs d'épices et de fruits mûrs. Ils sont puissants et généreux en bouche, bâtis sur des tanins enrobés et harmonieux, auxquels s'ajoutent des notes flatteuses de moka, d'épices et de caramel. Ils sont persistants, corsés et chaleureux.

3°- Interactions causales
Sous un climat méditerranéen, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Boutenac », bien protégé, par un entrelacs de collines, des influences maritimes et soumis à l'influence du vent de nord-ouest, dispose de sols maigres à forte pierrosité mais suffisamment profonds pour permettre en bon enracinement.

Les conditions naturelles sont très favorables à une excellente maturité, en évitant le stress hydrique estival. Toutefois, l'équilibre du végétal s'acquiert progressivement et justifie, pour les cépages les plus solides, comme les cépages mourvèdre N et carignan N, une entrée en production tardive.

Ces conditions naturelles sont particulièrement favorables aux cépages méditerranéens historiques, grenache N, mourvèdre N et carignan N, et se sont révélées bien adaptées au cépage syrah N introduit dans tout le Languedoc-Roussillon au début des années 80. Ce dernier apporte dans les situations les plus fraîches des notes aromatiques recherchées et originales.

Le carignan N, cépage rustique, supporte bien les situations soumises au vent et à la sécheresse. Les viticulteurs implantent ce cépage préférentiellement dans les sols les plus pauvres du territoire de « Boutenac » qui constitue un milieu naturel de prédilection. Les vins jeunes présentent des tanins durs et puissants qui s'affinent au cours de la période d'élevage adaptée.

Le cépage grenache N se plait dans les sols caillouteux. Il s'adapte au vent, aux situations les plus chaudes apportant alors dans les assemblages, fruité, richesse alcoolique et ampleur.

Le cépage mourvèdre N s'impose dans les situations dont les sols sont très chauds et à bon régime hydrique. Il apporte alors, après une adaptation lente qui ne fait intervenir sa production dans les assemblages qu'après la 6ème année de plantation, des notes subtiles et un grain de tanin très apprécié.

Sols, climat, et savoir-faire humain dans l'implantation des cépages, mode de conduite (taille courte pour les cépages méditerranéens), pratiques culturales (récolte manuelle) et élevage (1 an obligatoire dont 2 mois en bouteille pour affiner les vins), contribuent à l'obtention d'un produit original, remarqué au sein des « Corbières » par une reconnaissance en appellation d'origine contrôlée en 2005.

En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate restreinte, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette jeune appellation d'origine contrôlée dispose néanmoins d'une longue histoire viticole. Déjà sous l'époque romaine, le vignoble est présent comme en témoigne la plus ancienne référence viticole de la région des Corbières, « *Villa major* » devenue « *Villemajou* », et située sur la commune de Boutenac au cœur de la zone géographique.

XI. Mesures transitoires

a) Les parcelles de vignes plantées avant le 20 mai 2005, présentant une densité à la plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 4400 pieds par hectare et ayant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) Les parcelles de vignes plantées avant le 19 avril 2001, présentant une densité à la plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare, ainsi que les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres, 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.

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 « Boutenac » 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) 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.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions 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.

b) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande **« Corbières ».**

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 février 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.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte : Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou 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 les rangs, l'identification des parcelles susceptibles d'être irriguées **et le** 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°- Déclaration de 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 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'a l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1er février de l'année suivant celle de la récolte et au moins dix jours ouvrés avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;

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

4°- Déclaration de transaction entre entrepositaires agréés
Pour les vins en vrac, une déclaration de transaction doit être souscrite, et adressée à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle avant que les vins en cause ne fassent l'objet d'une retiraison le jour de la contractualisation de la transaction, ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au moins dix jours ouvrés avant la retiraison.
Elle précise, outre l'identité et l'adresse complètes de l'opérateur vendeur intégrant le numéro de SIRET et le cas échéant le numéro de CVI, la qualité et le volume du vin faisant l'objet de la déclaration, son millésime ainsi que l'identité et l'adresse complètes de l'opérateur acheteur du vin concerné intégrant le numéro de SIRET.

5°- Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion, ainsi que de 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 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.
Elle indique :
- le numéro de lot ;
- la date du conditionnement ;
- le volume exprimé en nombre de cols.

6°- Déclaration de repli
Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration huit jours ouvrés au moins avant ce repli auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé de l'appellation plus générale, afin d'en assurer le suivi.
Elle précise pour le vin concerné l'appellation, la couleur, le millésime, le volume, le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- Pour les opérateurs vinificateurs, de la copie de la déclaration de revendication dans l'appellation initiale
- Pour les opérateurs non vinificateurs de l'extrait de la comptabilité matière ou de la copie de la transaction vrac dans l'appellation.

7°- 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.

8°- Déclaration du mode de taille dérogatoire pour le cépage grenache N :
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion sur la déclaration préalable d'affectation parcellaire, avant le 1er février précédant la récolte, la liste des parcelles plantées en cépage grenache N (avec des pieds sujets à coulure) et qui sont taillées en remplaçant 3 coursons au maximum par un long bois portant 5 yeux francs au maximum.

9°- Déclarations préalables relatives à la taille :
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion sur la déclaration préalable d'affectation parcellaire,
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la 2ème année suivant celle de la plantation ;

- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1er février qui précède la taille de « transformation ».

II. Tenue de registres

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

1°- Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

2°-. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre 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 par contenant.

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 méthode d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et/ou contrôle documentaire Examen organoleptique

II. Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL 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 de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.