Publié au BO du MAA le 11 novembre 2021

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« LANGUEDOC »
homologué par l'arrêté du 26 octobre 2021 publié au JORF du 5 novembre 2021

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », initialement reconnue par le décret du 24 décembre 1985 sous le nom de « Coteaux du Languedoc », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- « Cabrières » ;
- « Grés de Montpellier » ;
- « La Méjanelle » ;
- « Montpeyroux » ;
- « Pézenas » ;
- « Quatourze » ;
- « Saint-Christol » ;
- « Saint-Drézéry »;
- « Saint-Georges-d'Orques »;
- « Saint-Saturnin » ;
- « Sommières » **;**

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COULEUR ET TYPES DE PRODUIT
AOC « Languedoc »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
AOC « Languedoc » complétée par la mention « primeur » ou « nouveau »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Vins tranquilles rouges

Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	Vins tranquilles rouges

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Aude : Aigues-Vives, Ajac, Albas, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arquettes-en-Val, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouriège, Boutenac, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Caves, Cépie, Comigne, Conilhac-Corbières, Conilhac-de-la-Montagne, Conques-sur-Orbiel, Couiza, Cournanel, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Douzens, Duilhac-sous-Pyerepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Espéraza, Fa, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury-d'Aude, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ginestas, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Labastide-en-Val, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Lastours, Laure-Minervois, Leucate, Lézignan-Corbières, Limoux, Limousis, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Mayronnes, Maisons, Magrie, Malras, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montolieu, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussoulens, Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paraza, Pauligne, Paziols, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyrolles, Pezens, Pennautier, Pieusse, Pomas, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-en-Val, Puichéric, Quintillan, La Redorte, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Eulalie, Saint-Frichoux, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Salles-d'Aude, Sallèles-Cabardès, Salsigne, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Treilles, Tuchan, Ventenac-Cabardès, Ventenac-Minervois, Vignevieille, Villanière, Villalier, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villardonnel, Villarzel-Cabardès, Villebazy, Villedubert, Villegailhenc, Villegly, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou, Villeneuve-des-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls, Vinassan ;
- Département du Gard : Aspères, Aujargues, Brouzet-lès-Quissac, La Cadière-et-Cambo, Calvisson, Cannes-et-Clairan, Carnas, Combas, Conqueyrac, Corconne, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Liouc, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Saint-Clément, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Mamert-du-Gard, Salinelles, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq, Villevieille ;

- Département de l'Hérault : Adissan, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Alignan-duVent, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assas, Assignan, Aumelas, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Bassan, Beaufort, Beaulieu, Berlou, Béziers, Boisseron, Le Bosc , Boujan-sur-Libron, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagne, Canet, Cassagnoles, Castelnau-le-Lez, Castries, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Caux, Cazedarnes, Cazevieille, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Claret, Clermont-l'Hérault, Combaillaux, Corneilhan, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Cruzy, Faugères, Félines-Minervois, Ferrières-Poussarou, Fontanès, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Gabian, Garrigues, Gignac, Guzargues, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Laurens, Lauret, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Liausson, Lieuran-Cabrières, La Livinière, Lodève, Lunel, Lunel-Viel, Magalas, Margon, Les Matelles, Mauguio, Mérifons, Minerve, Montagnac, Montarnaud, Montesquieu, Montbazin, Montblanc, Montouliers, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Mourèze, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Evêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézenas, Pierrerue, Pignan, Plaissan, Poujols, Poussan, Pouzolles, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puisserguier, Quarante, Restinclières, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Chinian, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin, Saint-Sériès, Saint-Thibéry, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saturargues, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Sussargues, Le Triadou, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Valmascle, Vendémian, Vendres, Vérargues, Vieussan, Villeneuve-lès-Maguelonne, Villeneuvette, Villeveyrac, Villespassans ;
- Département des Pyrénées-Orientales : Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-sur-Mer, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pene, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Claira, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Espira-de-Conflent, Espira-de-l'Agly, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-de-Conflent, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs sont assurées sur le territoire des communes mentionnées pour la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, ainsi que sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Pinet, Pomerols.

c) - Pour les dénominations géographiques complémentaires suivantes, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	LISTE DES COMMUNES
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	Département de l'Hérault : Cabrières.
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier » : - Aire géographique 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 5 et 6 juin 2002 ; - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.	Département de l'Hérault : Aumelas, Assas, Beaulieu, Boisseron, Campagne, Castelnau-le-Lez, Castries, Combaillaux, Cournonsec, Cournonterral, Garrigues, Gignac, Guzargues, Juvignac, Lavérune, Lunel, Lunel-Viel, Mauguio, Montagnac, Montbazin, Montpellier, Murviel-lès-Montpellier, Pignan, Plaissan, Poussan, Prades-le-Lez, Restinclières, Saturargues, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Christol, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Drézéry, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sussargues, Vailhauquès, Vendémian, Vérargues, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeveyrac.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Département de l'Hérault : Castelnau-le-Lez, Mauguio, Montpellier et Saint-Aunès.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Département de l'Hérault : Arboras, Montpeyroux.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas » : - Aire géographique 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 6 et 7 septembre 2006 ; - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.	Département de l'Hérault : Adissan, Aspiran, Caux, Fontès, Fouzilhon, Gabian, Lieuran-Cabrières, Montesquieu, Neffiès, Nizas, Paulhan, Péret, Pézenas, Roujan, Vailhan.
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	Département de l'Aude : Narbonne.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Département de l'Hérault : Saint-Christol.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Département de l'Hérault : Saint-Drézéry
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Département de l'Hérault : Juvignac, Lavérune, Murviel-lès-Montpellier, Pignan, Saint-Georges-d'Orques.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Département de l'Hérault : Arboras, Jonquières, Saint-Guiraud, Saint-Saturnin.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	Département du Gard : Aspères, Brouzet-lès-Quissac, Calvisson, Carnas, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Montmirat, Nîmes, Saint-Clément, Salinelles, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq.

2°- Aire parcellaire délimitée

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE, IDENTIFICATION DES PARCELLES
AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « La Méjanelle - « Montpeyroux » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol »; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques »; - « Saint-Saturnin ».	Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 novembre 1985, 28 et 29 mai 1986, 9 et 10 septembre 1987, 29 et 30 août 1990, 5 et 6 novembre 1997, 11 et 12 décembre 2001, 9 et 10 novembre 2005, 8 et 9 novembre 2006, 10 octobre 2007, 19 mai 2011, 26 juin 2014, 9 juin 2015, 6 septembre 2016, 15 juin 2017, 15 novembre 2018 et 19 juin 2019.
AOC « Languedoc », sur les communes suivantes du département de l'Aude : Ajac, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Bouriège, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Conques-sur-Orbiel, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espéraza, Fa, Festes-et-Saint-André, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Les Ilhes, Ladern-sur-Lauquet, Lastours, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Montolieu, Moussoulens, Pauligne, Pennautier, Peyrolles, Pezens, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, Sainte-Eulalie, La Serpent, Serres, Tourreilles, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villardonnel, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villedubert, Villegailhenc, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou.	- L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 8 et 9 novembre 2006, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - La liste des critères et la liste des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	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 au terme de la consultation électronique des membres du comité national compétent qui s'est déroulée du 9 au 16 juillet 2018.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	- L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 8 et 9 mars 2006 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de

	la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	- L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance du 10 septembre 2009 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

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

3°- Aire de proximité immédiate

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	LISTE DES COMMUNES
AOC « Languedoc »	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes : - Département de l'Aude : Alaigne, Arques, Arzens, Auriac, Belcastel-et-Buc, Berriac, La Bezole, Bourigeole, Bram, Brenac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Camps-sur-l'Agly, Carcassonne, Castans, Caudebronde, Caunette-sur-Lauquet, Caux-et-Sauzens, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Cubières-sur-Cinoble, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Donazac, Fajac-en-Val, Fontiers-Cabardès, Granes, Greffeil, Labastide-Esparbairenque, Lairière, Lauraguel, Lespinassière, Leuc, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Massac, Miraval-Cabardès, Missègre, Montclar, Monthaut, Montjardin, Montjoi, Montréal,

	Moussan, Mouthoumet, Ouveillan, Palaja, Pomy, Pradelles-Cabardès, Preixan, Puilaurens, Puivert, Quillan, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, La Redorte, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefère, Roquefort-des-Corbières, Routier, Rouvenac, Saint-Benoît, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-le-Vieil, Saissac, Sallèles-d'Aude, Salza, Soulatge, Terroles, Valmigère, Véraza, Verzeille, Villarzel-Cabardès-du-Razès, Villedaigne, Villefloure, Villefort, Villesèquelande. - Département du Gard : Aigremont, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aubais, Bernis, Boissières, Bouillargues, Bragassargues, Caissargues, La Calmette, Caveirac, Clarensac, Congénies, Cros, Dions, Domessargues, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Fons, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Générac, Marguerittes, Milhaud, Monoblet, Montagnac, Mus, Parignargues, Pompignan, Poulx, Puechredon, Quissac, Rodilhan, Rogues, La Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Come-et-Maruéjols, Saint-Dionizy, Saint-Gilles, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Théodorit, Sauve, Sumène, Uchaud, Vergèze. - Département de l'Hérault : Abeilhan, Agde, Agonès, Les Aires, Aumes, Baillargues, Balaruc-le-Vieux, Bédarieux, Bélarga, Bessan, Boisset, La Boissière, Bouzigues, Brenas, Buzignargues, Campagnan, Candillargues, Capestang, Cazilhac, Cazouls-d'Hérault, Celles, Cers, Clapiers, Colombiers, Coulobres, Le Crès, Le Cros, Dio-et-Valquières, Espondeilhan, Fabrègues, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-les-Verreries, Frontignan, Galargues, Ganges, Gigean, Gorniès, Grabels, La Grande-Motte, Hérépian, Jacou, Lansargues, Laroque, Lattes, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, Loupian, Lunas, Maraussan, Marseillan, Marsillargues, Mas-de-Londres, Maureilhan, Mireval, Mons, Montady, Montaud, Montels, Montferrier-sur-Lez, Mudaison, Notre-Dame-de-Londres, Olargues, Pailhès, Palavas-les-Flots, Pardailhan, Pérols, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Poilhes, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Pouzols, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Rieussec, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rouet, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Brès, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-

	Fontedit, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Salasc, Saussan, Saussines, Sète, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, Tressan, Usclas-d'Hérault, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valergues, Valras-Plage, Valros, Vélieux, Vendargues, Vias, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Béziers, Villetelle, Viols-en-Laval, Viols-le-Fort. - Département des Pyrénées-Orientales : L'Albère, Alenya, Arles-sur-Tech, Baillestavy, Le Barcarès, Bompas, Boule-d'Amont, Calmeilles, Campoussy, Casefabre, Clara, Eus, Fenouillet, Glorianes, Los Masos, Molitg-les-Bains, Montbolo, Mosset, Le Perthus, Prunet-et-Belpuig, Rabouillet, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Saint-Marsal, Taurinya, Théza, Torreilles, Valmanya, Villelongue-de-la-Salanque, Vira.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	Pas de disposition particulière
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	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 : - Dans le département du Gard : Aigues-Mortes, Aimargues, Aspères, Aubais, Carnas, Gallargues-le-Montueux, Junas, Sommières. - Dans le département de l'Hérault : Aniane, Argelliers, Aumes, Baillargues, Balaruc-le-Vieux, Bélarga, La Boissière, Bouzigues, Campagnan, Candillargues, Castelnau-de-Guers, Cazouls-d'Hérault, Clapiers, Le Crès, Fabrègues, Fontanès, Gigean, Grabels, La Grande-Motte, Jacou, Lagamas, Lansargues, Lattes, Lézignan-la-Cèbe, Loupian, Marsillargues, Les Matelles, Mèze, Mireval, Montarnaud, Montferrier-sur-Lez, Mudaison, Murles, Palavas-les-Flots, Paulhan, Pérols, Pézenas, Pinet, Pomérols, Popiac, Le Pouget, Pouzols, Puilacher, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Brès, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Paul-et-Valmalle, Saussan, Sauvian, Sète, Teyran, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Vacquières, Valergues, Vendargues, Vic-la-Gardiole
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	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 du département de l'Hérault : Assas, Le Crès, Jacou, Saint-Géniès-des-Mourgues, Valergues, Vendargues.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	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 du département de l'Hérault : Aniane, Ceyras, Gignac, Jonquières, Lagamas, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Privat, Saint-Saturnin, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	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 : Alignan-du-Vent, Aumes, Bélarga, Cabrières, Campagnan, Canet, Castelnau-de-Guers, Cazouls-d'Hérault, Fos, Florensac, Laurens, Lézignan-la-Cèbe, Magalas, Margon, Montagnac, Nébian, Nézignan-l'Evêque, Pézènes-les-Mines, Pouzolles, Roquessels, Saint-Pargoire, Saint-Thibéry, Tourbes, Tressan, Usclas-d'Hérault, Valmascle, Villeneuvette (département de l'Hérault)
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	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 du département de l'Aude : Armissan, Coursan, Ouveillan.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	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 du département de l'Hérault: Beaulieu, Boisseron, Lunel-Viel, Restinclières, Saturargues, Saint-Géniès-des-Mourgues, Saint-Sériès, Vérargues.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	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 du département de l'Hérault : Beaulieu, Castries, Montaud, Saint-Jean-de-Cornies, Sussargues et Teyran.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Pas de disposition particulière
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	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 du département de l'Hérault : Montpeyroux, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez
Dénomination géographique complémentaire	L'aire de proximité immédiate, définie par

« Sommières »	dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes : - Dans le département du Gard : Aigues Vives, Aubais, Aujargues, Bernis, Boissières, Cannes et Clairan, Caveirac, Clarensac, Combas, Congenies, Corconne, Domessargues, Fons, Liouc, Milhaud, Montpezat, Moulézan, Mus, Nages et Solorgues, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Parignargues, Quissac, Saint Côme et Maruejols, Saint Dionisy, Saint-Mamert-du-Gard , Vergèze, Villevielle. - Dans le département de l'Hérault : Boisseron, Campagne, Galargues, Garrigues, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saussines, Vacquières.

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, tourbat B, vermentino B ; - cépages accessoires : carignan blanc B, grenache gris G, macabeu B, muscat à petits grains B, terret blanc B, viognier B, et les variétés suivantes : assyrtiko B, carignan gris G, clairette rose Rs, piquepoul gris G, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, terret gris G, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité concerné, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 6 septembre 2018.
AOC « Languedoc » (Vins rouges)	- cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache gris G, morrastel N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N, et les variétés suivantes : agiorgitiko N, calabrese N, marselan N, montepulciano N, œillade N, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité concerné, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 6 septembre 2018.

AOC « Languedoc » (Vins rosés)	- cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : bourboulenc B, carignan blanc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, marsanne B, morrastel N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, rivairenc N, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, tourbat B, vermentino B, viognier B, et les variétés suivantes : carignan gris G, clairette rose Rs, marselan N, œillade N, piquepoul gris G, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, terret gris G, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité concerné, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent le 6 septembre 2018.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	- cépages principaux : grenache N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, morrastel N, mourvèdre N.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N ; - cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, morrastel N, mourvèdre N, roussanne B, syrah N, terret blanc B, vermentino B, viognier B.
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, morrastel N.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, morrastel N.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, lledoner pelut N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, morrastel N, piquepoul noir N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.

Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin » (vins rouges)	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin » (vins rosés)	- cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, grenache G, mourvèdre N, et les cépages blancs carignan B, clairette B, grenache B, marsanne B, roussane B, vermentino B.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N,

2°- Règles de proportion à l'exploitation

A l'exception des dispositions relatives à la proportion des cépages accessoires, agiorgitiko N, assyrtiko B, calabrese N, carignan gris G, clairette rose Rs, marselan N, montepulciano N, œillade N, piquepoul gris G, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, terret gris G, les dispositions suivantes 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 à 1,50 hectare ;
- respecte une proportion de cépages principaux et/ou en cépage carignan N et/ou en cépage cinsaut N supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	- Deux cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion du cépage piquepoul blanc B est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement. - La proportion du cépage accessoire muscat à petits grains B est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement de l'exploitation ; - La proportion des cépages accessoires assyrtiko B, carignan gris G, clairette rose Rs, piquepoul gris G, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, terret gris G est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement de l'exploitation.

AOC « Languedoc » (Vins rouges)	- Deux cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, counoise N, grenache gris G, morrastel N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N et les variétés suivantes : agiorgitiko N, calabrese N, marselan N, montepulciano N, œillade N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - la proportion de chacun des cépages counoise N, grenache gris G, morrastel N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement. - La proportion des cépages accessoires agiorgitiko N, calabrese N, marselan N, montepulciano N, œillade N, est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement de l'exploitation**.**
AOC « Languedoc » (Vins rosés)	- Deux cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément et à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires carignan gris G, clairette rose Rs, marselan N**,** œillade N, piquepoul gris G, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, terret gris G est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement de l'exploitation.

Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	- La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 25% de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement, la proportion de chacun de ces cépages étant inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - La proportion des cépages carignan N, cinsaut N, mourvédre N, ensemble ou séparément est inférieure ou égale à 40% de l'encépagement ; - La proportion du cépage morastel N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	- La proportion du cépage cinsaut N est supérieure ou égale à 45% de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et grenache N est inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N ensemble est inférieure ou égale à 35% de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires autres que le cépage mourvèdre N et syrah N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	- 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N n'est pas présent dans l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	- 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement, la proportion de chacun de ces cépages étant inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement. - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	- 3 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement. - La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. - La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La présence d'au moins 2 cépages principaux est obligatoire lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	- 3 cépages au moins sont obligatoirement présents dans l'encépagement dont au moins 2 cépages principaux ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou

	égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est absent de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages counoise N et piquepoul N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est absent de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	- 2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement. - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin » (vins rouges)	- 3 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement, la proportion de chacun des cépages étant inférieure ou égale à 75% de l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement, - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin » (vins rosés)	- 2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement. - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires blancs est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	- 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages grenache N et syrah N est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement ; - 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 grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation

RÈGLES GÉNÉRALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
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 les rangs et l'espacement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sur les communes du département des Pyrénées-Orientales de Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres, les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,50 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
Dénominations géographiques complémentaires « Cabrières », « Montpeyroux » « Saint-Saturnin » et « Sommières »	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 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.
Dénominations géographiques complémentaires « Saint-Christol » « Saint-Drézéry » et « Saint-Georges-d'Orques »	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare. L'écartement entre les 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.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

RÈGLES GÉNÉRALES	
- Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 12 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 1 ou 2 coursons de rappel à 1 ou 2 yeux francs maximum ; - Pour le cépage grenache N, les pieds sujets à coulure, peuvent être taillés avec un long bois portant 5 yeux francs au maximum.	
LOCALISATION DES VIGNES ET DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
Sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou,	- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons 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 8 yeux francs par

Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Claira, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, L'Ecluse, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pézilla-de-Conflent, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.	pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.
- Sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, Laure-Minervois, Limousis, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Puichéric, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquecourbe, Roubia, Rustiques, Saint-Couat, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire-d'Aude, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Tourouzelle, Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Ventenac-Minervois, Villalier, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve-Minervois. - Sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, La Caunette, Cesseras, Félines-Minervois, La Livinière, Minerve, Montouliers, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, Siran.	Les cépages marsanne B et roussanne B peuvent être taillés 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.

Sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Fabrezan, Félines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraissé-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, La Palme, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Mayronnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pradelles-en-Val, Quintillan, Ribaute, Rieux-en-Val, Roquefort-des-Corbières, Rouffiac-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Pierre-des-Champs, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vignevieille, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.	Les cépages marsanne B et roussanne B, peuvent être taillés 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.
Dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques »; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » ;	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.
Dénomination géographique complémentaire : - « Grés de Montpellier »	- 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 7 yeux francs par pied, dont 5 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

Dénominations géographiques complémentaires : - « Quatourze » ; - « Saint-Christol »	- 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 7 yeux francs par pied, dont 5 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs ou 2 coursons de rappel à 1 œil franc.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

RÈGLES GÉNÉRALES	
- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé 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 ; - Les cépages marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, vermentino B et viognier B sont obligatoirement palissés, le palissage comportant au minimum un niveau de fils releveurs ; - Le cépage syrah N, lorsqu'il est taillé en taille courte, est soit conduit sur échalas, soit obligatoirement palissé, le palissage comportant au minimum un niveau de fils releveurs ; - Les parcelles de vignes taillées en taille Guyot simple sont obligatoirement palissées avec au moins 1 fil porteur et 1 niveau de fils releveurs ; - Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol.	
DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	- Pour le cépage syrah N, le palissage comporte deux niveaux de fils hors fil porteur dont au minimum un niveau de fils releveurs ; - Lorsqu'il est présent et quel que soit le cépage, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol.
Dénominations géographiques complémentaires : - « Montpeyroux » ; - « Saint-Saturnin » ;	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol.
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	Pour le cépage syrah N, un palissage est obligatoire avec au moins 3 niveaux de fils dont 1 fil porteur et 1 niveau de fils releveurs.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Pour le cépage syrah N, un palissage est obligatoire avec au moins 2 niveaux de fils hors fil porteur, et au moins 1 niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle et la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées, lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, sont fixées à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, CÉPAGES, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE, LORSQUE L'IRRIGATION EST AUTORISEE (kilogrammes par hectare)
AOC « Languedoc » (cépages noirs et gris)	9000	6500
AOC « Languedoc » (cépages blancs)	11000	8000
Dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - «Saint-Saturnin ».	7500	5500
Dénominations géographiques complémentaires « Grés de Montpellier » et « Sommières ».	7500	6000
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	7500	6500
Dénomination géographique complémentaire «Saint-Drézéry »,	6500	6000
Dénomination géographique complémentaire «Saint-Georges-d'Orques »	6500	5500

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.

2°- Autres pratiques culturales

RÈGLE GÉNÉRALE
Lors de la récolte, les grappes sur pied ne sont en contact avec aucun autre végétal que la vigne.

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir : - La maîtrise du couvert végétal est réalisée par des moyens mécaniques ou par des moyens permettant une localisation précise des produits de traitements; - Les opérations d'épamprage des pieds sont réalisées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques.
Dénominations géographiques complémentaires : - « Saint-Drézéry » ; - «Saint-Georges-d'Orques »	Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un labour annuel d'un inter-rang sur 2 est obligatoire si les inter-rangs ne disposent pas d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant la période de végétation de la vigne.

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

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

b) - 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, au cours de la journée, afin de limiter tout risque d'oxydation et de préserver la qualité de la vendange.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, CÉPAGES, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Languedoc » (cépages noirs et gris)	198	11,5 %
AOC « Languedoc » (cépages blancs)	190	
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	207	12,5 %

(cépages noirs, pour les vins rouges)		
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (cépages noirs et blancs, pour les vins rosés)	202	12 %
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - «Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » ;	202	12 %
Dénominations géographiques complémentaires : - « Pézenas » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques »	207	12,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Languedoc » - Vins rouges	50	60
AOC « Languedoc » (Vins rosés)	54	60
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	60	70
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	42	50
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	46	
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » ; - « Pézenas » ; - « Sommières ».	45	54

Dénominations géographiques complémentaires : - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol ».	42	50
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin » (Vins rouges)	42	50
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin » (Vins rosés)	50	55
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	42	48
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	40	45

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la (X^{ème}) année indiquée dans le tableau ci-dessous suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la (X^{ème} moins une) année indiquée dans le tableau ci-dessous suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé 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 et sous réserve du respect des dispositions ci-dessous relatives aux plantations en place et au greffage en place.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	ENTRÉE EN PRODUCTION DES JEUNES VIGNES		
	Vins rouges	Vins rosés	Vins blancs
AOC « Languedoc »	2ème année	2 ^{ème} année	2 ^{ème} année
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	5 ^{ème} année	3 ^{ème} année	-
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier » (Cépage carignan N)	8 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier » (Autres cépages)	5 ^{ème} année		
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	6 ^{ème} année		

Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	4 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	6 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	4 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	6 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry » (Cépage carignan N)	8 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry » (Autres cépages)	5 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques » (Cépage carignan N)	8 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques » (Autres cépages)	5 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	5ème année	3 ème année	
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	5 ème année		

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de deux cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80% dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage. - La proportion du cépage muscat à petits grains B est inférieure ou égale à 5% dans l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires assyrtiko B,

	carignan gris G, clairette rose Rs, piquepoul gris G, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, terret gris G est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage.
AOC « Languedoc » (Vins rouges)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de deux cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %, dans l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, counoise N, grenache gris G, morrastel N, piquepoul noir N, rivairenc N et terret N, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage. - La proportion des cépages accessoires agiorgitiko N, calabrese N, marselan N, montepulciano N, œillade N, est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage.
AOC « Languedoc » (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 au moins de 2 cépages, dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %, dans l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, bourboulenc B, carignan blanc B, clairette B, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, marsanne B, morrastel N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, rivairenc N, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, tourbat B, vermentino B, viognier B, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage. - La proportion des cépages accessoires carignan gris G, clairette rose Rs, marselan N, œillade N, piquepoul gris G, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, terret gris G est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - La proportion d'un cépage ne peut être supérieure ou égale à 65% de l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50% de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires à

	l'exception des cépages carignan N, cinsaut N et mourvèdre N, est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (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 au moins de 2 cépages principaux ; - La proportion d'un cépage ne peut être supérieure ou égale à 65% de l'assemblage ; - La proportion du cépage cinsaut N est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage ; - La proportion du cépage grenache N, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, syrah N et mourvèdre N, est inférieure ou égale à 35% de l'assemblage ; - La proportion des autres cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire «Grés de Montpellier»	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.

Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages dont 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 65 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux, dont obligatoirement le cépage syrah N ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin » (vins rouges)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages dont 2 cépages principaux; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin » (vins rosés)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages ; - Un cépage ne peut représenter plus de 60 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60% de l'assemblage. - La proportion du cépage syrah N, est supérieure ou égale à 15 % de l'assemblage ; - La proportion du cépage grenache N, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires blancs est inférieure ou égale à 20 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans

	l'assemblage ; La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50% de l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », 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 D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC Languedoc (Vins blancs)	4
AOC Languedoc (Vins rosés)	4
AOC Languedoc (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	3
AOC Languedoc (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%)	4
AOC Languedoc (Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »)	2
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	4
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%.)	3
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » » (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%.)	4
Dénominations géographiques complémentaires « Grés de Montpellier », « La Méjanelle», « Saint-Christol », « Saint-Drézéry» et « Saint-Georges-d'Orques» (Vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	3

Dénominations géographiques complémentaires « Grés de Montpellier », « La Méjanelle », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry » et « Saint-Georges-d'Orques » (Vins avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%)	4
Dénominations géographiques complémentaires : - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » ; - « Quatourze » ; - « Sommières » **;**	3
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin» (Vins rouges)	3
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin» (Vins rosés)	4

- Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

RÈGLES GÉNÉRALES	
Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations 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 30 g/hl pour le volume traité.	
DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
Dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » *;* - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques» ; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » *;*	- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin » (vins rosés)	L'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations est interdite.

e) - Matériel interdit

L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage des marcs, d'érafloirs centrifuges verticaux, d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre 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 du chai
Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Plusieurs foulages ou pompages successifs de la vendange sont interdits.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	DURÉE MINIMALE D'ÉLEVAGE
Dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol »	15 mai de l'année suivant celle de la récolte.
Dénominations géographiques complémentaires : - « Montpeyroux », - « Pézenas » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Saturnin »	15 août de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	15 juin de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	15 novembre de l'année suivant 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 maximum d'un mois suite au conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

5°- Dispositions relatives à la 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS, MENTION.	DATES
AOC « Languedoc » complétée ou non par la mention « primeur » ou « nouveau »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire «Cabrières » (Vins rosés)	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire «Cabrières » (Vins rouges)	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année suivant celle de la récolte
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année suivant celle de la récolte
Dénominations géographiques complémentaires : - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Saturnin » (Vins rouges)	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire «Saint-Saturnin » (Vins rosés)	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juillet de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er décembre de l'année suivant celle de la récolte

X. - Lien à la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le long du Golfe du Lion, sur 200 kilomètres de Nîmes à la frontière espagnole, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » s'étend en arc de cercle sur les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales, limitée, du nord-est au sud, par un relief continu des Cévennes aux Pyrénées, regroupant les monts du Larzac, de l'Espinouse, la Montagne Noire et le massif des Corbières.

Le réseau hydrographique est dense avec une vingtaine de fleuves côtiers et de rivières, tous convergents vers la mer Méditerranée, et dont les principaux sont le Vidourle, l'Hérault, l'Orb, l'Aude, l'Agly, le Tech et la Têt. Ce réseau hydrographique a modelé les reliefs et les paysages.

Le climat, typiquement méditerranéen, est caractérisé par des étés chauds et secs, avec un creux pluviométrique estival marqué et déterminant dans le cycle de la vigne et, des hivers doux. Il connait deux périodes de pluies, une principale en automne qui revêt parfois des caractères diluviens et une plus étalée au printemps.
En limite nord-ouest de la zone géographique, autour de Limoux et de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cabardès », les influences océaniques sont plus marquées, avec des pluies étalées tout au long de l'année.
La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, mais aussi de l'ouest vers l'est. Les zones les plus sèches disposent d'une pluviométrie annuelle de 400 millimètres, alors que celle-ci est de 900 millimètres en piémont, tout en gardant la même répartition.
La somme des températures, durant le cycle végétatif de la vigne, est particulièrement élevée. La période favorable à la végétation est longue et varie en fonction de l'altitude. Compte tenu des objectifs de rendement, éclairement et température ne sont pas des facteurs limitants.
Les vents dominants jouent un rôle important en favorisant l'ensoleillement. Le Mistral est un vent du Nord, présent dans la partie orientale de la zone géographique, tandis que le Cers et la Tramontane, vents de Nord-Ouest soufflent dans la partie occidentale.
Les entrées maritimes, génératrices d'humidité, ne rencontrent pas d'obstacle naturel à proximité des rivages et sont donc perceptibles sur toute la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée. Leur influence décroît naturellement avec l'éloignement de la mer. Au cours de l'été, à l'approche de la maturité, elles tempèrent les excès de chaleur et pendant les autres saisons, elles véhiculent les pluies nécessaires au bon déroulement du cycle végétatif.

Comprenant pratiquement tous les étages géologiques entre les schistes de l'ère Primaire et les alluvions du Quaternaire, les formations les plus représentatives sont les hautes, moyennes et anciennes terrasses alluviales du Rhône, de l'Hérault ou de l'Aude, les schistes de la Montagne Noire, des Pyrénées ou des Corbières et les formations calcaires, sur lesquelles se sont développés des sols le plus souvent lessivés et décarbonatés, qu'ils soient en place ou remaniés par l'érosion quaternaire.
Quel que soit le matériau d'origine, les sols présentent des caractères communs : fertilité faible, pierrosité présente, bon drainage, absence d'horizon limitant afin d'assurer un enracinement profond, réserve en eau limitante et répartie en profondeur. Leur couleur varie le plus souvent de l'ocre au rouge, excepté les sols développés sur schistes qui peuvent être bruns, gris ou noirs et quelques sols développés sur les formations calcaires qui sont blancs.

Le vignoble est très imbriqué dans la végétation naturelle dans les zones de piémonts, alors qu'il occupe des espaces continus et plus ouverts en s'approchant de la zone littorale.
La végétation est caractéristique avec, en particulier, des bosquets de pins d'Alep, de chênes verts, et la garrigue. La culture de l'olivier marque aussi le paysage.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

La zone géographique a toujours été une voie de passage, notamment grâce à la « *via Domitia* ».
L'histoire du vignoble débute avec les Grecs, sept siècles avant notre ère, au voisinage des ports comme ceux d'Agde, de Lattes, de Narbonne, de *Portus Veneris* (Port-Vendres), centres d'occupation et d'échanges. Elle est marquée par une succession de développement et de régression des surfaces cultivées, au gré de l'économie du moment, des invasions, des aléas du commerce et du développement des moyens de transport.
Amphores, *dolias*, *villas* gallo-romaines témoignent également de l'activité viticole romaine et de la circulation des vins dans le bassin méditerranéen.

Au cours des siècles, les cépages importés et autochtones sont sélectionnés, multipliés, et les techniques de production améliorées.
Le commerce des vins connaît un nouvel essor aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles tandis que les exploitations se multiplient. Les meilleurs vins, sont exportés, sous le nom de leur lieu d'origine, vers les places de consommation, d'abord par la mer (port de Sète) et par le Rhône, puis par le canal du midi, à partir de

1680. Le chemin de fer, au milieu du XIX^{ème} siècle, participe au développement du vignoble de plaine, tout en contribuant aussi au transport et à l'exportation des vins provenant des vignes sises sur les coteaux.
Jusqu'au XVIII^{ème} siècle, les plaines sont vouées à la culture des céréales tandis que la vigne côtoie l'olivier sur les coteaux.
Le vignoble des coteaux va malheureusement connaître les aléas de la crise phylloxérique et de la crise économique du début du XX^{ème} siècle.

A partir de 1900, le système coopératif est créé, d'abord pour la commercialisation, puis pour la vinification. Il constitue l'ossature de la viticulture languedocienne pendant près de 70 ans en étant l'acteur principal de la production d'appellation d'origine.
Dès l'entre-deux guerres, dans les zones de coteaux, les syndicats de défense organisent la production.
Dès le début des années 1960, des caves coopératives, au côté de caves particulières dont certaines, de plus en plus nombreuses maintenant, ont acquis une forte notoriété, développent des circuits de commercialisation par vente directe de vins conditionnés en bouteilles. Ceci contribue largement au renforcement de l'image et à la valorisation des vins.

A partir de 1951, la plupart des vignobles connus pour leur notoriété, avant l'invasion phylloxérique, renouent avec les traditions de production sur les bases historiques qui en faisaient la réputation.
Sont réimplantés, sur un parcellaire en général très morcelé et dispersé, les cépages traditionnels comme les cépages grenache N et mourvèdre N, le cépage syrah N s'associant aux cépages carignan N et cinsaut N implantés entre temps.

Ce retour à un vignoble historique conduit à la reconnaissance de 19 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure, notamment au cours de la période s'étalant de 1951 à 1955 : « Cabrières », « La Clape », « Collioure », « Corbières », « Côtes du Roussillon », « Faugères », « Fitou, « La Méjanelle », « Minervois », « Montpeyroux », « Pic-Saint-Loup », « Quatourze », « Saint-Chinian », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges d'Orques », « Saint-Saturnin », « Vérargues », ainsi que « Picpoul de Pinet », en 1954, pour les vins blancs uniquement.

En 1960, aboutit le projet de les fédérer sous le nom de « Coteaux du Languedoc », le nom de « Languedoc » s'imposant comme porteur des valeurs historiques et culturelles de cette viticulture millénaire. Les producteurs des 13 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure historiques, dont les zones géographiques sont situées dans le département de l'Hérault, et des 2 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure, dont les zones géographiques sont situées dans le département de l'Aude (« La Clape » et « Quatourze »), adhèrent à ce projet, rejoints entre 1963 et 1985 par les producteurs de 66 communes et ceux de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Picpoul de Pinet », en 1984.

En 1985, les producteurs proposent de mieux préciser encore les règles de production, notamment en révisant la délimitation parcellaire et en définissant un encépagement reposant encore plus sur les cépages historiques et obtiennent la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc ».

S'appuyant sur les caractéristiques locales des milieux naturels et sur leur savoir-faire, capables de marquer de leur empreinte l'originalité de leur production, et en recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et son lieu d'implantation, les producteurs conduisent alors une politique de mise en valeur des spécificités de leur terroir. Elle conduit à la reconnaissance de 4 autres dénominations géographiques complémentaires reposant sur une délimitation précise de la zone géographique faisant intervenir les facteurs humains et naturels ainsi qu'une délimitation spécifique des parcelles destinées à la récolte des raisins, et des règles de production rigoureusement définies : « Grés de Montpellier » (2002), « Terrasses du Larzac » (2004), « Pézenas » (2006), « Sommières » (2010).

Enfin par décret en date du 30 avril 2007, le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » devient « Languedoc » et intègre les zones géographiques et les aires parcellaires

délimitées des appellations d'origine contrôlées « Cabardès », « Collioure », « Corbières », « Côtes du Roussillon », « Fitou », « Limoux » et « Minervois ».

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

La production se décline dans les trois couleurs, répartie pour 60 % en vins rouges, 20 % en vins rosés et 20 % en vins blancs.

Les natures des sols, les conditions climatiques, générant en particulier le rationnement hydrique durant la maturité du raisin, les critères définis pour la délimitation parcellaire, l'encépagement, les méthodes culturales et les rendements donnent une famille de vins marqués par leur milieu naturel.

Les vins rouges, toujours issus de l'assemblage de plusieurs cépages, offrent une couleur d'intensité moyenne à profonde, une palette d'arômes allant des fruits rouges et noirs jusqu'aux notes épicées et torréfiées et une structure soutenue avec des tanins mûrs. Leur potentiel de conservation se situe en moyenne entre 2 ans et 5 ans.
Les vins rouges bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire, produits avec des règles de production affinées, sont concentrés, avec des nuances plus spécifiques et une structure tannique qui nécessite un élevage.

Les vins rosés, sont issus d'un assemblage d'au moins deux cépages, principalement les cépages syrah N, cinsaut N et grenache N. Vinifiés par pressurage direct, courte macération ou saignée, leur robe est naturellement brillante. Ils affichent une complexité aromatique, et sont friands et ronds au goût.

Les vins blancs sont, eux aussi, secs. Ils sont issus d'un assemblage principalement des cépages clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B. Ils présentent le plus souvent une robe claire, une rondeur typiquement languedocienne et des arômes qui évoquent les fruits exotiques, les agrumes, les fleurs blanches ou les fruits secs.

3°- Interactions causales

Dans l'histoire de la viticulture languedocienne, la culture de la vigne sur les pentes des coteaux offrant des sols secs et pierreux est permanente depuis son implantation.
Les aléas historiques et l'influence des monastères et des abbayes, les contraintes économiques d'un vignoble implanté sur les coteaux, et l'évolution des groupes humains ont entraîné diversité et évolution des produits depuis l'époque romaine avec, au fil du temps, une production de vins sucrés, de vins mutés, de vins secs, rouges et blancs, ou une production de raisins de table, qui exigent tous une bonne maturité. Ainsi ont été identifiés sur ces coteaux, au fil des générations, toute une palette de sites particuliers reconnus pour la qualité et l'originalité de leur production.

De Collioure jusqu'aux portes de Nîmes, des coteaux ensoleillés portent des vignes depuis plus de 2000 ans et les témoignages sur la qualité et l'identité des vins sont nombreux.
Les vins issus de ces coteaux ont acquis, au cours de leur histoire, une réputation souvent construite à partir des abbayes (Caunes-Minervois, Valmagne, Lagrasse, Fontfroide…). « *Ainsi Saint-Saturnin, Cabrières ont pour origine un compagnon de Saint-Benoît-d'Aniane. Montpeyroux était dès le XIVème siècle, une possession et une résidence des Evêques de Montpellier qui en retiraient des vins réputés. Il en va de même avec Saint-Aignan (Saint-Chinian)* écrit Jean CLAVEL dans « *Histoire et Avenir des vins en Languedoc* » (Edition Privat -1985).

En 1788, dans un rapport au roi, l'intendant BALLAINVILLERS s'exprime ainsi : *« Il s'agit là de tous les vins avec appellation, qui sous le nom générique des vins de Narbonne étaient appréciés fort justement en dehors de la province et du royaume, ces vins étaient surtout les vins de Lapalme, Leucate, Fitou… »*
En 1816 A. JULLIEN dans la « *Topographie de tous les vignobles connus »* relève la spécificité des vins liée à leur origine et cite les vignobles situés au nord de la Têt jusqu'à Espira-de-l'Agly et Rivesaltes

ainsi que les crus ceux de « Saint-Christol », « Saint-Georges d'Orques » ou « Saint-Drézéry » : « *les vins sont d'un goût agréable et franc, ils ont du corps, du spiritueux et font après 5 à 6 ans de garde, des vins distingués…* ».

Pour atteindre cette spécificité des vins liée à leur origine, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols, sans contrainte à l'enracinement, capables d'assurer une alimentation en eau modérée et régulière de la plante pour résister aux étés chauds et secs. Elle classe les parcelles étagées entre le bord de mer et 400 mètres d'altitude en exposition favorable.
Elle privilégie les parcelles situées sur les pentes des collines, à proximité de la mer, ou sur les coteaux plus pentus de la zone pré-montagneuse, parfois aménagés en terrasses.
La surface de cette aire précisément délimitée représente moins du tiers de la surface globale du vignoble de la région, et la production qui y est associée, moins de 15% des volumes régionaux produits.

Les conditions climatiques et la nature des sols ont conditionné le choix des cépages et leur lieu d'implantation. Ils ont un cycle végétatif plutôt long, une résistance suffisante à la sècheresse et à la chaleur et optimisent une somme de températures élevée. La maîtrise de la production, traduite par la définition de rendements modérés, assure une bonne maturité de la vendange avant les pluies automnales, et la présence des vents contribue à préserver la qualité sanitaire des raisins.

Le climat méditerranéen particulier, chaud et sec, permet la présence de tanins mûrs dans les vins rouges et l'expression de la rondeur caractéristique des vins rosés et blancs.

Le renouvellement nécessaire d'une bonne partie du vignoble implanté sur les coteaux, au lendemain de la seconde guerre mondiale, a renforcé l'emprise des cépages traditionnels. Avec ce renouvellement débute une démarche collective basée sur la reconstruction de la viticulture historique, associant les caves coopératives et les domaines indépendants regroupés en syndicats.
L'introduction de la mécanisation et le développement de la culture d'un cépage à pampres longs comme le cépage syrah N, obligatoirement palissé, ont fait évoluer les pratiques culturales. Les parcelles de vigne jadis plantées au carré et non palissées ont été le plus souvent remplacées par des parcelles à écartement entre les rangs ne dépassant pas 2,50 mètres, avec une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. S'est toutefois perpétué le mode de taille, essentiellement court et devant présenter, dans tous les cas, un nombre d'yeux francs par pied limité.

En 2010, au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » et exprimant la diversité des milieux naturels, 15 dénominations géographiques complémentaires sont reconnues avec des règles de production plus restrictives.

« Cabrières »

Située au cœur de l'Hérault sur les contreforts de la Montagne Noire, la seule commune constituant la zone géographique de cette dénomination géographique complémentaire forme un cirque naturel presque fermé au relief vallonné. L'omniprésence des schistes, non acides, est la caractéristique principale des sols de ce vignoble.
Les vins rosés, avec le cépage cinsaut N toujours présent, sont de couleur rose pastel, friands, dévoilant des arômes généralement fruités et floraux alors que les vins rouges, également d'assemblage, de couleur soutenue, présentent des tanins soyeux et souvent des notes grillées et une belle minéralité.
Tous ces vins sont commercialisés majoritairement en vente directe.

« Grés de Montpellier »

Sur des reliefs doucement vallonnés, le vignoble, parallèle à la côte, s'étend sur trente kilomètres de part et d'autre de la ville de Montpellier. Le paysage est généralement ouvert, marqué par l'urbanisation, et la mer Méditerranée est visible de tous les points hauts. Abrité des vents du nord, il bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 700 millimètres, de l'influence maritime et connaît une température moyenne élevée. Dans ce vignoble, l'un des plus précoces, le cépage grenache N est toujours présent, associé aux cépages syrah N ou mourvèdre N pour donner des vins rouges de belle maturité, ronds et généreux, aux arômes d'épices et aux accents de fruits rouges bien mûrs.

« La Méjanelle »

Le vignoble, imbriqué dans l'agglomération de Montpellier, à l'est de la ville, est le plus souvent regroupé au sein de grands domaines et châteaux. Il est situé sur une terrasse ancienne villafranchienne avec des sols d'argile rouge à galets, permettant un enracinement profond et restituant la nuit la chaleur des journées. Vignoble précoce, il bénéficie d'un climat tempéré par l'influence de la mer. Les vins rouges d'assemblage sont chaleureux, ronds, mûrs, avec une proportion minimale de 30 % de cépage grenache N et peuvent être commercialisés dès l'été qui suit la récolte.

« Montpeyroux »

Au cœur de la zone géographique des « Terrasses du Larzac », voisin du vignoble de la dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin », implanté entre 120 mètres et 350 mètres d'altitude au pied du Mont Saint-Baudile qui culmine à 845 mètres d'altitude, le vignoble doit son nom à « *mont pierreux* » en occitan. Les cinq cépages y sont implantés, sur des sols marqués par une constante calcaire. L'assemblage d'au moins 3 d'entre eux, donne des vins rouges aptes à la garde, aux arômes complexes, concentrés et présentant une certaine fraîcheur.

« Pézenas »

La zone géographique s'inscrit dans un triangle de 15 kilomètres de côté dont la pointe méridionale est constituée par la ville d'art et d'histoire de Pézenas. Le vignoble, implanté sur des coteaux dont les pentes sont de plus en plus marquées vers le nord, comporte une mosaïque de sols unis par la présence de coulées basaltiques qui marquent les paysages. La pluviométrie est faible et l'amplitude thermique élevée, due notamment à l'atténuation de l'influence maritime. Les vins rouges ont une robe pourpre, expriment des arômes concentrés, rappelant la cannelle ou des notes minérales, et disposent de tanins fondus. L'élevage dont ils bénéficient leur assure un bon potentiel de garde.

« Quatourze »

Le vignoble est situé aux portes de Narbonne au sein de grands domaines viticoles, et est implanté sur d'anciennes terrasses de la rivière Aude d'une vingtaine de mètres d'altitude qui descendent en pente douce vers l'étang de Bages. Les sols sont caillouteux avec de nombreux de galets roulés. La pluviométrie moyenne annuelle, inférieure à 500 millimètres, est compensée par l'influence des brises marines et les vents du nord et nord-ouest sont très présents. Les cépages mourvèdre N et syrah N y prospèrent et donnent des vins rouges chaleureux et souvent épicés.

« Saint-Christol »

La zone géographique est située dans la partie orientale de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », à mi-chemin entre Montpellier et Nîmes. Le vignoble est implanté entre 50 mètres et 100 mètres d'altitude, sur des reliefs vallonnés autour du village de Saint-Christol et la vigne est omniprésente dans le paysage depuis le XII^{ème} siècle. Les sols sont développés sur des formations tertiaires ou quaternaires. La zone géographique dispose d'une pluviométrie moyenne annuelle de 650 millimètres et bénéficie d'une température moyenne annuelle élevée permettant la diversité de l'encépagement. Le cépage grenache N est toujours présent pour la production de vins rouges brillants, de couleur intense, charpentés, aux notes de poivre noir et fruits confits, aptes à un long vieillissement.

« Saint-Drézéry »

Situé à 25 kilomètres de Montpellier, dans la partie nord-est de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », le vignoble est implanté sur des vallonnements marqués, entre 70 mètres et 160 mètres d'altitude, essentiellement sur des parcelles présentant des sols développés sur des roches calcaires. Disposant d'une pluviométrie annuelle de 750 millimètres, bénéficiant d'une influence maritime modérée, et sous l'influence des vents de nord et nord-ouest, les cépages syrah N et mourvèdre N constituent la base de l'encépagement, toujours associés au cépage grenache N. Les vins rouges, amples, avec des notes de fruits noirs, de réglisse, ou d'épices, sont concentrés et sont commercialisés après un élevage minimum de près d'un an.

« Saint-Georges-d'Orques »

A l'ouest de la ville de Montpellier, au cœur de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », ce vignoble périurbain jouit d'une très ancienne notoriété comme en témoigne le sceau du chevalier Saint-Georges qui identifiait les fûts, dès 1738. Localisé entre 50 mètres et 150 mètres d'altitude, le vignoble s'étend sur un parcellaire regroupé, et est implanté sur des sols calcaires ou développés sur les terrasses villafranchiennes. Les producteurs, soudés autour de leur confrérie, offrent des vins rouges d'assemblage, issus principalement des cépages syrah N et grenache N, qui développent de la fraîcheur alliée à une structure bien présente, gages d'un bon potentiel de garde.

« Saint-Saturnin »

Au cœur de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac », voisin du vignoble de la dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux », le vignoble est dominé par le « Rocher des deux Vierges », à 536 mètres d'altitude. Eboulis de bas de pente, épandages cryoclastiques et marnes calcaires offrent des sols sur lesquels sont produits des vins rouges aromatiques, issus d'un assemblage de 3 cépages, aux notes de fruits rouges bien mûrs et à la structure présente ; des rosés dans lesquels syrah et grenache sont toujours présents, de couleur rose pastel, aux notes florales et fruités, une bouche équilibrée avec du gras et de la finesse. Leur commercialisation est essentiellement réalisée par vente directe.

« Sommières »

La zone géographique s'étend dans le département du Gard, à l'extrémité nord-est de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », et forme un cercle de 20 kilomètres de diamètre à l'ouest de la ville de Nîmes.

Des points les plus hauts (250 mètres) des collines et plateaux calcaires, le regard embrasse, au sud, la Camargue, et, au nord, les Cévennes. Les parcelles, précisément délimitées sur ces reliefs, présentent des sols développés sur marnes, argiles à poudingues ou terrasses alluviales, et côtoient l'oliveraie et la garrigue. Sous l'influence du Mistral, qui assure une belle luminosité, la zone géographique connaît une pluviométrie annuelle de 800 millimètres, marquée, certaines années, au cours du mois de septembre, par des épisodes pluvieux violents dits « *cévenols* ». L'encépagement privilégie donc majoritairement les cépages les plus précoces que sont les cépages grenache N et syrah N. Les vins rouges se caractérisent par une robe rouge sombre, des arômes complexes mariant souvent fruits mûrs et épices, et une charpente qui nécessite plus d'un an d'élevage.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire de proximité immédiate

A titre transitoire, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour les dénominations géographiques complémentaires visées ci-après, est constituée par le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	Jusqu'à la récolte 2020 incluse, pour la vinification et l'élaboration et des vins : Tressan (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Jusqu'à la récolte 2015 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Saint-Mathieu-de-Tréviers (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges d'Orques »	Jusqu'à la récolte 2018 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Cournonterral, Saint-Jean-de-Védas (département de l'Hérault).

2°- Encépagement

Les vins blancs et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » peuvent être issus du cépage ugni blanc B, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place avant le 18 février 1998 et ce, jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

3°- Modes de conduite

La production des parcelles plantées après le 31 juillet 2009 et avant le 31 juillet 2019, avec un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, tout en respectant une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, bénéficie du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant.
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 d'un kilogramme de raisin.
a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 23 septembre 2003 dont la densité est comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare, dont l'écartement entre les rangs est inférieur à 3 mètres et la surface maximale par pied est inférieure à 3 mètres carrés, 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) – Pour les dénominations géographiques complémentaires : « Cabrières », « La Méjanelle », « Montpeyroux », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Sommières » et, 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 : - les parcelles de vigne en place à la date du 23 septembre 2003, dont l'écartement entre les rangs est inférieur à 3 mètres et dont la surface maximale par pied est comprise entre 2 mètres carrés et 3 mètres carrés ; - les parcelles de vigne plantées entre le 23 septembre 2003 et le 31 juillet 2009 dont l'écartement entre les rangs est inférieur à 2.50 mètres et dont la surface maximale par pied est comprise entre 2 mètres carrés et 2.5 mètres carrés. c) - Les parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009, dont la densité et/ou l'écartement entre les rang et/ou la surface par pied ne répondent, ni aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, ni aux dispositions transitoires prévues aux points a) et b) ci-dessus, 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 d'un kilogramme de raisins.

4°- Règles de palissage et de hauteur de feuillage

a) - Les dispositions relatives à la hauteur du fil porteur ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 sous réserve du respect des autres dispositions relatives aux règles de palissage et aux dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - La disposition relative à l'obligation d'un niveau de fils releveurs pour les cépages marsanne B, piquepoul B, roussanne B, vermentino B, viognier B, ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 sous réserve du respect des autres dispositions relatives aux règles de palissage et aux dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

c) Pour la dénomination géographique complémentaire « Cabrières », les parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépage syrah N et ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de palissage fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve que le palissage comporte au moins 1 niveau de fils releveurs et sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges

5°- Charge maximale moyenne à la parcelle

Pour la dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin », la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare jusqu'à la récolte 2015 incluse.

6°- Assemblage des cépages

a) - Pour la dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle », l'obligation d'une proportion de 30% du cépage grenache N dans l'assemblage s'applique à compter de la récolte 2015.

7°- Dispositions par type de produits

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RECOLTE	DURÉE MINIMALE D'ÉLEVAGE
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	De la récolte 2016 jusqu'à la récolte 2020 incluse.	15 mai de l'année suivant celle de la récolte.

8°- Date de mise en marché à destination du consommateur

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RECOLTE	DATE
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	De la récolte 2016 jusqu'à la récolte 2020 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année suivant celle de la récolte.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques complémentaires « Cabrières », « Grés de Montpellier », « La Méjanelle », « Montpeyroux », « Pézenas », « Quatourze », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Sommières », 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, complétée le cas échéant par les dénominations géographiques complémentaires.

2°- Dispositions particulières

Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - 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, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique complémentaire.

La 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 ou les écartements sur le rang et entre les rangs et l'identification des parcelles susceptibles d'être irriguées.

Elle est accompagnée de la copie de 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.

b) La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Cabardès », « Clairette du Languedoc », « Collioure », « Corbières », « Corbières-Boutenac », « Côtes du Roussillon », « Côtes du Roussillon Villages », « Faugères », « Fitou », « La Clape », « Limoux », « Maury », « Minervois », « Minervois La Livinière », « Picpoul de Pinet », « Pic-Saint-Loup », « Saint-Chinian », « Terrasses du Larzac » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Languedoc », pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte auprès de l'organisme de contrôle agréé et auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc ».

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur peut déclarer, 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.

3. Déclaration de revendication

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

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins huit jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.

La déclaration de revendication peut être partielle, par couleur.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la dénomination géographique complémentaire et/ou la mention
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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,
- 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.
- pour les opérateurs habilités ayant affecté leurs parcelles dans une des appellations suivantes : « Cabardès », « Clairette du Languedoc », « Collioure », « Corbières », « Corbières-Boutenac », « Côtes du Roussillon », « Côtes du Roussillon Villages », « Faugères », « Fitou », « La Clape » , « Limoux », « Maury », « Minervois » , « Minervois La Livinière », « Picpoul de Pinet », « Pic Saint Loup », « Saint-Chinian », « Terrasses du Larzac », de la déclaration préalable d'affectation parcellaire des appellations mentionnées ci-dessus**.**

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 et à l'organisme de défense et de gestion 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 moins dix jours ouvrés avant la retiraison.

Elle précise :

- l'identité et l'adresse complètes de l'opérateur,
- le numéro de SIRET et le cas échéant le numéro de 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.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion, 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.

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.
L'opérateur précise les volumes concernés.

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

7. Déclaration de renoncement

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Languedoc » 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 souhaitant commercialiser en appellation Languedoc un vin bénéficiant de l'une des appellations suivantes : « Collioure », « Corbières », « Boutenac », « Côtes du Roussillon », « Côtes du Roussillon Villages », « Faugères », « Fitou », « La Clape », « Minervois », « Minervois La Livinière », « Pic Saint Loup », « Saint-Chinian », « Terrasses du Larzac », adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé de l'appellation Languedoc la déclaration de repli telle que prévue dans le cahier des charges des appellations mentionnées ci-dessus au plus tard 7 jours ouvrés avant l'opération de repli.
Elle précise pour le vin concerné l'appellation initiale, la couleur, le cas échéant le millésime, le volume, le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée:
- pour les opérateurs vinificateurs de la copie ou de l'attestation de la déclaration de revendication dans l'appellation initiale,
- pour les opérateurs non vinificateurs de l'extrait de comptabilité matière ou de la copie de la (des) transaction(s) vrac dans l'appellation initiale.

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.

10. 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, l'année de la mise en place de celui-ci ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat.

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 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.

2. 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	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire - Contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable	
Encépagement: liste des cépages	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain.
Densité de plantation et distance interrang	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain.
Entrée en production des jeunes vignes	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du (des) lieu(x) de vinification et d'élevage à l'aire géographique de production ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille (mode)	Contrôle sur le terrain.
Manquants	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur le ter-

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire

B3- Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et / ou contrôle sur le terrain
B4 - 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 et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique.
Au stade de la transaction ou du conditionnement, pour les vins ayant fait l'objet d'un repli.	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique de tous les lots.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL
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. Les vins ayant fait l'objet d'un repli, au stade de la transaction ou du conditionnement, font l'objet d'un contrôle organoleptique systématique, et les vins non conditionnés, destinés à une expédition hors du territoire national, font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Publié au BO du MAA le 11 novembre 2021