Publié au BO Agri du MAASA le 29 octobre 2026

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« MUSCAT DE RIVESALTES »

homologué par arrêté du 22 octobre 2026, publié au *JORF* du 24 octobre 2026

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes », initialement reconnue par le décret du 29 août 1956, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « Muscat de Noël » pour les vins doux naturels répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes » complétée ou non par la mention « Muscat de Noël » est réservée aux vins doux naturels blancs.

IV- Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Aude : Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières ;
- Département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Cerbère, Céret, Claira, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Estève, Saint-Feliu-d'Amont, Saint Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des Fontaines, Saint-Hyppolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 mai 1973.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Aude : Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean ;
- Département des Pyrénées-Orientales : Alénya, Ansignan, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillet, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Théza, Tarerach, Torreilles, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.

V.- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants : muscat à petits grains blancs B, muscat d'Alexandrie B.

VI.- Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs 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, 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'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées, avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. - La conduite en cordon de Royat est interdite pour le cépage muscat d'Alexandrie B.

DISPOSITION PARTICULIERE
Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	- Le palissage est obligatoire ; - Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Pour les cépages muscat à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie palissés	Le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.
Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 4500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

- Le paillage plastique est interdit.
- Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir,
    - le désherbage chimique des tournières est interdit.

3°- Irrigation

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

VII- Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX.- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Normes analytiques
Au stade d'une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 100

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après.

c) - Matériel interdit
L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

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

e) – Entretien du chai et du matériel.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

f) - Maîtrise des températures de fermentation.
Le chai de vinification est doté d'un dispositif ~~suffisant~~ de maîtrise des températures des contenants de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
DISPOSITION PARTICULIERE	
AOC « Muscat de Rivesaltes » (A l'exception des vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »)	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
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 dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours après le conditionnement. Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël»	- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins ; - Le conditionnement est réalisé au plus tard le 1er décembre de l'année de récolte.
AOC « Muscat de Rivesaltes »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés soit en bouteilles, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.

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 CONTRÔLEE, MENTION	DATE
Vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël»	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
AOC « Muscat de Rivesaltes »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

X.- Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs:

- à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2780 mètres)
- au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1450 mètres)
- au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres)

Elle s'étend sur le territoire de 89 communes du département des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude.
La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par 3 fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour constituer de nombreuses terrasses

Le paysage est façonné par l'érosion, modelé par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et complété par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement Pyrénéen.
Toutes les ères géologiques sont représentées et donnent naissance à des sols variés qui sont issus de formations sur roche-mère, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être peu épais, très secs, pauvres en matières organiques, toujours très caillouteux et bien drainés.

Ces parcelles, plantées avec les cépages muscat d'Alexandrie B et muscat à petits grains B, sont situées sur des terrasses de cailloux roulés, ou présentent des sols argilo-calcaires, des sols nés de dégradation de schistes, des sols issus des sables du pliocène et d'autres formations plus marginales.

Limité à l'ouest par la courbe de niveau d'une altitude de 300 mètres ou par l'isotherme de 13°C, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel supérieur à 2500 heures et d'une pluviométrie comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres, à caractère souvent orageux et répartie principalement au printemps et à l'automne.
Mais, le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « *Tramontane* », vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.
La zone géographique bénéficie cependant de l'effet modérateur lié à la proximité de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino*, florissante dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne en même temps qu'à la civilisation méditerranéenne. Les Phocéens, fondateurs de *Massilia* (Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très rapidement élaborés des vins particuliers issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée. La fermentation incomplète conduit à des vins présentant naturellement des sucres fermentescibles.

Les usages de production de vin doux sont très anciens. Les écrits de PLINE L'ANCIEN (23 après Jésus-Christ -79 après Jésus-Christ) attestent de cette pratique dans la « *province narbonnaise* » dontle Roussillon fait partie : « *L'aïgleucos des grecs* (le moût) *tient le milieu entre les substances douces et le vin : il est du au soin qu'on prend à l'empêcher de fermenter (...). Il y a aussi une espèce d'aïgleucos naturel, qui est nommé doux par les habitants de la province narbonnaise (...). Pour le faire, on conserve longtemps le raisin sur pied, en tordant le pédicule de la grappe* ».

La technique d'élaboration des vins doux naturels par « *mutage du vin par son esprit* » naît cependant véritablement au XIII^{ème} siècle, avec Arnau de VILANOVA (1238-1311), initiateur de l'utilisation d'eau-de-vie pour arrêter la fermentation du vin.
Les archives locales livrent de nombreux renseignements sur la nature des vins produits et sur les cépages cultivés au XIV^{ème} siècle parmi lesquels le « *muscat* ». Sous PIERRE IV le CÉRÉMONIEUX (1336-1387), maintes commandes de « *muscat* » sont faites pour la table royale. Des traces de ventes de vins « *muscat* » existent également sous JEAN 1er (1387-1396), expédiés par terre et par mer au palais royal de Valence (1394).

Outre Perpignan et Rivesaltes, le « *muscat* » est dès lors cultivé avec succès en Roussillon de Salses, au Vernet, à Claira et à Baixas comme l'atteste l'envoi en Avignon de dix charges de « *muscatell de Claira* », *« pour l'usage de notre seigneur le pape »* en l'occurrence BENOIT XIII, le 22 décembre 1394.
Cette production traditionnelle et d'usage a très tôt bénéficié d'une législation particulière afin d'en garantir la particularité et l'originalité, avant qu'au XIX^{ème} siècle ne naisse la codification des vins doux naturels.
Elle débute par la loi ARAGO du 02 août 1872 qui reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%.
Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898, réserve l'utilisation de la mention traditionnelle « vin doux naturel » aux vins qui « *auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage* ».
Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « vin doux naturel », parmi lesquels les cépages muscat à petits grains blancs B, muscat d'Alexandrie B. Les premiers décrets de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour les vins doux naturels sont promulgués le 06 août 1936,
A cette époque, l'indication « Muscat » complète le nom de toutes les appellations d'origine contrôlées reconnues. Des vins sont ainsi produits sous les noms de « Muscat de Banyuls », « Muscat de Maury », « Muscat du Haut-Roussillon », « Muscat des Côtes d'Agly », « Muscat de Rivesaltes ».
A la demande des opérateurs du négoce, exprimée en 1953, toutes les appellations d'origine contrôlées citées précédemment sont regroupées sous le seul nom de « Muscat de Rivesaltes », reconnu par décret en date du 29 août 1956, reconnaissance qui consacre le lien étroit entre le « Muscat » et cette commune, siège de la plupart des chais des négociants.
Depuis, la production s'est recentrée principalement sur le secteur maritime audois autour de Leucate et, dans le département des Pyrénées-Orientales, sur le « *Crest* », grand plateau de cailloux roulés émergeant entre Rivesaltes et Salses, sur les terrasses de la Vallée de l'Agly et sur les collines des Aspres les secteurs de « Banyuls » et « Maury » étant plus propices au cépage grenache N.
En 2009, le vignoble couvre une superficie de 5000 hectares pour une production moyenne de 130000 hectolitres, soit les 2/3 de la production totale des appellations d'origine contrôlées portant l'indication « Muscat », en France.

La tradition de consommer familialement le « *Muscat de l'année* », à l'occasion de la nativité, s'est perpétuée autour de Rivesaltes, tradition consacrée en 1999, par la reconnaissance de la mention « Muscat de Noël » pour les vins conditionnés et mis en marché à destination du consommateur dès le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte. Cette production représente, en 2009, environ 3000 hectolitres élaborés par une centaine de producteurs.

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

Les vins sont élaborés à partir de raisins présentant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.
Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 100 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.
Ils sont issus des cépages muscat à petits grains blancs B et muscat d'Alexandrie B, cépage plus tardif.
Aussi des critères techniques, relatifs au lieu d'implantation, ont été définis pour chacun des 2 cépages et approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Les deux cépages développent des notes caractéristiques muscatées liées aux terpènes.

Les vins jeunes ont généralement une couleur or pâle et des arômes évoquant souvent les fruits à chair blanche, les agrumes frais, les fruits exotiques, la menthe, les fruits secs ou la rose.
Ces caractéristiques sont plus particulièrement attachées aux vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël », lesquels, afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, sont conditionnés chez l'opérateur vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, au plus tard le 1er décembre de l'année de la récolte.
Conservés en bouteille, avec le temps, la robe prend des reflets ambrés et les arômes évoluent notamment vers des notes de miel, de fruits et d'agrumes confits.

3°– Interactions causales

Avec en point repère le Pic du Canigou et ses 2780 mètres d'altitude à moins de 40 kilomètres du littoral, les marins phocéens ont trouvé dans cet amphithéâtre ouvert sur la mer un territoire clos, très propice au développement d'un vignoble de qualité.
La conjonction d'un climat sec, très ventilé et chaud, et de sols pauvres, drainés naturellement, a permis l'implantation des cépages exigeants au niveau sanitaire et exigeants en température et ensoleillement que sont les cépages muscat à petits grains blancs B et surtout muscat d'Alexandrie B, qui trouve, au sein de la zone géographique, son seul point d'ancrage français.
Elle favorise également la production de raisins présentant une teneur élevée en sucre et exprimant leur riche potentiel aromatique terpénique.
Fin et frais, le cépage muscat à petits grains blancs B apporte des parfums riches rappelant les fruits exotiques, la menthe et le citron.
Puissant et intense, le cépage muscat d'Alexandrie B donne de l'ampleur aux vins et apporte notamment des arômes rappelant les fruits mûrs, les raisins secs et la rose.

Ces caractéristiques aromatiques et liquoreuses à l'origine de la notoriété du « Muscat de Rivesaltes » sont révélées par le savoir-faire du producteur, acquis au fil des générations et, depuis plus de 7 siècles, par la maîtrise de la pratique du mutage.
Le savoir-faire viticole s'exprime dans le choix des lieux d'implantation du vignoble, d'une part en ne retenant au sein de l'aire parcellaire délimitée que les parcelles présentant des sols peu profonds, secs, pauvres en matières organiques, toujours caillouteux et bien drainés et d'autre part en fixant des critères techniques d'implantation précis pour chacun des cépages.
Ce savoir-faire viticole s'exprime également dans le choix des modes de conduite en favorisant la taille courte, la maîtrise de la production avec un rendement faible.
Le mutage est réalisé à l'alcool neutre d'origine vinique en cours de fermentation. Cette neutralité permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et de bien assurer équilibre et stabilité physique.

Les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » traduisent un usage local. Ils sont conditionnés, très tôt, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, chez l'opérateur ayant vinifié les vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport afin de ne pas altérer leurs caractéristiques. Les producteurs se fixent pour objectif de privilégier les caractères de jeunesse qui fondent la réputation de cette mention. Une obligation déclarative de conditionnement particulière pour ces vins est obligatoire.
De même, afin de préserver le potentiel aromatique de tous les vins, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate dans des contenants adaptés. La volonté des producteurs est de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Les éloges sur les vins du Roussillon, et plus particulièrement sur ceux bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes », ne manquent pas et leur présence est attestée sur les tables les plus prestigieuses des anciens royaumes d'Europe.
De nombreuses commandes de *« vin de muscat »* faites notamment par JEAN 1er, ALPHONSE V, témoignent de la réputation des vins. Le roi de Castille fait commander, en 1447, « *huit charges de vins de muscat du mas de la Garriga* » (mas de la Garrigue, à proximité de la commune de Rivesaltes)pour les fêtes de Noël à Barcelone. Jacques CŒUR fait charger sur ses navires marchands des futaillesde vin rouge, de *« vin muscat »* et de nectar de vin.
Arthur YOUNG dans « *Voyages en France* », en 1792, écrit : *« il me montra un village appelé Rivesaltes qu'il me dit produire un des plus fameux vins de France, je trouvai au dîner que cette réputation était juste »*.
Dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles de France* » publié en 1816, l'ampélographe André JULLIEN a écrit: *« Le vin de muscat de Rivesaltes est sans contredit le meilleur vin de liqueur du Royaume plein de finesse, de feu et de parfum, il embaume la bouche et la laisse toujours fraîche »*.
La commune de Rivesaltes (« *hautes rives* » en catalan), lieu central du marché des vins, est ainsi associée très tôt au négoce des vins doux naturels d'où elle tire sa réputation.

L'arrivée du chemin de fer a, par la suite, largement contribué à accentuer la notoriété de la cité pour ses vins doux naturels de « Muscat de Rivesaltes » et de « Rivesaltes ».
Le dynamisme et l'abnégation des producteurs ont assuré la pérennité de ces produits reconnus et protégés par le législateur.

XI- Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) – Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) – Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce à 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, 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 à la hauteur du feuillage fixées dansle présent cahier des charges**.**

c) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur pour les vignes conduites en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 26 novembre 2004.

XII- Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes » soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractèrescomposant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes » et qui peuvent être mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime sont obligatoirement présentés, sur les étiquettes, avec la mention « Muscat de Noël ».
La mention est inscrite en caractères dont les dimensions ne sont pas inférieures, en hauteur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
La mention figure également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

d) - Les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er mai qui précède la récolte.

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

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro SIRET ;
- son numéro EVV en l'absence de SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs, le pourcentage de pieds morts ou manquants si celui-ci est supérieur à 20 %, si la parcelle est équipée d'installation d'irrigation et, le cas échéant, si la parcelle fait l'objet de dispositions transitoires.

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.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 avril de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- son numéro SIRET ;
- son numéro EVV en l'absence de 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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison, et dans un délai maximum de cinq jours après la transaction.

4. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue une déclaration récapitulative mensuelle des lots conditionnés, au plus tard avant le 10ème jour du mois suivant. Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an peuvent effectuer la déclaration récapitulative tous les trimestres au plus tard avant le 10ème jour du trimestre suivant.

- Les opérateurs non vinificateurs adressent cette déclaration directement à l'organisme de contrôle agréé.
- Les opérateurs vinificateurs l'envoient à l'organisme de défense et de gestion, qui la transmet sans délai à l'organisme de contrôle agréé.

5. Déclaration de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » effectue, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de conditionnement pour le lot concerné dans un délai ne pouvant excéder 1 jour après l'opération. L'organisme de défense et de gestion en

informe dans les meilleurs délais l'organisme de contrôle agréé.
Ce document complété des informations exigées au point *2*. du présent chapitre vaut déclaration de revendication pour les opérateurs ne réalisant qu'un seul conditionnement pour la totalité des volumes bénéficiant de la mention « Muscat de Noël ».

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur procédant au déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel la transmet sans délai à l'organisme de contrôle agréé. Cette déclaration doit être effectuée dans un délai maximum de sept jours ouvrés suivant le déclassement.

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé de la richesse 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 acquis du contenant lors du mutage.

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

3. Plan de cave
Il permet 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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire sur site et contrôle visuel si nécessaire
A2 – Potentiel de production revendicable	
Encépagement : liste des cépages	Contrôle documentaire et contrôle visuel
Densité de plantation et Distance inter-rang	Contrôle documentaire et contrôle visuel, mesure si nécessaire
Entrée en production des jeunes vignes	Contrôle documentaire
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et visuel si nécessaire
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle visuel
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle visuel et par mesure si nécessaire
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction et du conditionnement	- Examen analytique ; - Examen organoleptique.

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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