CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHÂTILLON-EN-DIOIS »

homologué par le décret n°2011-1155 du 22 septembre 2011, publié au *JORF* du 24 septembre 2011, modifié par le décret n° 2013-1083 du 28 novembre 2013 publié au JORF du 1er décembre 2013

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois », initialement reconnue par le décret du 3 mars 1975, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Aix-en-Diois, Barnave, Châtillon-en-Diois, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Molières-Glandaz, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les raisins blancs sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie à l'intérieur de l'aire géographique visée au point *1°* et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 novembre 1985, des 5 et 6 juin 2002 et du 26 juin 2013.

b) - Les raisins noirs sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie à l'intérieur des limites administratives des communes de Châtillon-en-Diois et Menglon, et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 novembre 1985 et des 5 et 6 juin 2002.

c) - 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 et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Aubenasson, Aurel, Barsac, Chamaloc, Chastel-Arnaud, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Marignac-en-Diois,

Ponet-Saint-Auban, Pontaix, Rimon-et-Savel, Romeyer, Saillans, Saint-Andéol, Saint-Benoit-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Sauveur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny, Véronne.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : pinot noir N et syrah N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages aligoté B et chardonnay B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.
Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,20 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.
Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées soit en taille Guyot, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 6500 kilogrammes par hectare.

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°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	170	10,5 %
Vins rouges	171	10,5 %

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 50 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- 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 2ème 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 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) - Assemblage de cépages.
Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 %.

b) - Fermentation malolactique.
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 6 grammes de sucres fermentescibles par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

e) - Matériel interdit.
L'emploi de pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de la cuverie de vinification.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

g) - Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- 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.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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 sur les coteaux du Parc Régional Naturel du Vercors, entre les Préalpes drômoise et la Provence, au sud-est de Die, dans la partie septentrionale des chaînes subalpines méridionales dénommée « *Haut-Diois* », et à la confluence du Bez et de la Drôme.

Elle est limitée, au nord, par la montagne du Glandasse (falaises du Vercors), et au sud, par le Claps (gigantesque éboulement calcaire) de Luc-en-Diois.

La zone géographique repose sur le territoire de 12 communes. Au sein de cette zone géographique, le vignoble de montagne s'étend sur seulement 36 hectares et est implanté sur des coteaux argilo-calcaires, dont l'altitude est généralement comprise entre 500 mètres et 650 mètres, et qui sont protégés du vent du nord par les falaises du Vercors.

Le climat est tempéré, à nuances méditerranéennes très dégradées, directement lié à cette altitude et à la proximité du massif du Vercors.

Le vignoble le plus emblématique et le plus important en production est celui de la commune de Châtillon-en-Diois, adossé au massif du Glandasse (2000 mètres d'altitude) et dominant la vallée du Bez, affluent torrentiel de la Drôme. Le coteau, dont l'altitude moyenne est d'environ 550 mètres, y bénéficie d'une exposition sud extrêmement favorable. Cette situation offre au vignoble un mésoclimat particulier très propice à la culture de la vigne et lui permet de jouir d'une forte notoriété.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La plupart des écrits concordent pour dater l'installation de la vigne via le couloir Rhodanien, dans les vallées proches, au moment de la conquête romaine c'est-à-dire au cours du II^{ème} siècle avant JC.

A cette époque, l'actuelle frange méridionale du département de la Drôme appartient au territoire des *Voconces,* peuple gaulois, dont Luc-en-Diois (*Lucus Augusti*), situé au cœur du vignoble, fut longtemps la capitale.

A partir du I^{er} siècle après JC, des traces écrites corroborent la production de vin dans le Diois. PLINE L'ANCIEN (77 après JC) offre, dans son « *Histoire Naturelle* », une preuve historique de premier choix sur l'existence d'au moins deux vins réputés produits dans ce pays de *Voconces.*

D'autres preuves de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin abondent aussi sous forme de vestiges archéologiques. Citons notamment, des *dolias* (jarres de vin) provenant d'un cellier d'une villa Augustéenne découverte à Pontaix.

Au XII^{ème} et XIII^{ème} siècle, le vin du Diois apparaît sur plusieurs chartes qui ont trait au droit de « *banvin* » (impôt payé au seigneur pour pouvoir vendre du vin sur ses terres).

La plus ancienne référence au vin du vignoble de Chatillon-en-Diois remonte au début du XIV^{ème} siècle. Il s'agit d'une Charte, datée du 26 Février 1303, précisant notamment l'interdiction d'introduire du vin pour le vendre à Chatillon-en-Diois, à moins que les vins du lieu ne soient pas suffisants.

Dés le XVI^{ème} siècle, apparaît dans les écrits un vin « *Claret* », qui est probablement un vin rouge très clair ou rosé et un vin « *blanc* », comme en témoignent les 2 tonneaux de ces vins reçus par l'évêque Jean de MONTLUC,en 1577.

Entre le XV^{ème} et le XVIII^{ème} siècle, le vin produit est essentiellement consommé sur place et dans les montagnes proches (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors) desservies par les voituriers.

Au XVIII^{ème} siècle, les producteurs du « *Haut-Diois* » font de « Châtillon-en-Diois » un vignoble important puisque sur cette seule commune, sont recensés *« 61 hectares de vignes pour une production d'environ 1800 hectos »* (Correspondance des notaires Accarias de Châtillon entre 1657 et 1743).

La révision des feux de 1700 (Recensement basé sur une unité fictive représentant une fraction déterminée de l'impôt) nous apprend que « Châtillon-en-Diois » est un pays miséreux *« où le vin est la seule récolte surabondante ».* Cette même source confirme la vocation vinicole des autres communes du « *Haut-Diois* » notamment celle de Menglon dont les habitant *« n'ont de ressources que la vente de leurs vins »*

Au XIX^{ème}, les vins portent le nom de « Côtes du Bez », en référence à la rivière torrentielle traversant le territoire de Châtillon-en-Diois. Cette dénomination perdure au moins jusqu'au XX^{ème} siècle. En outre, en 1945 est créé un *« syndicat des vignerons des Côtes du Bez »* qui est à l'origine d'une demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée. L'utilisation de cette dénomination, faisant le lien entre le vin et sa provenance, est avérée comme en témoigne des étiquettes portant le nom de « Côtes du Bez » et datées du millésime 1948.

La cave coopérative de Die est créée en 1950 et joue un rôle moteur dans le développement économique de la région et dans la diffusion de la renommée des vins de ce territoire. Cette renommée est consacrée par l'arrêté du 18 mai 1955 qui reconnaît l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, en abandonnant le nom de « Cotes du Bez » au profit du nom de la commune traversée par cet affluent : « Châtillon-en-Diois ».

Vingt ans après, ces vins sont reconnus en appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois » par le décret du 3 Mars 1975.

Cette étape va accélérer le développement de la viticulture et cristalliser la communauté humaine autour d'un produit.

Par son encépagement, ce vignoble se rapproche des vignobles septentrionaux. D'une part, le vignoble bourguignon, d'où proviennent les cépages gamay N, pinot noir N, aligoté B et chardonnay B et d'autre part, le vignoble des appellations d'origine contrôlées dites des « Côtes du Rhône septentrionales » avec le cépage syrah N, plus anecdotique dans le Diois.

Le cépage gamay N, présent historiquement dans tout le Châtillonais, demeure le cépage principal et majoritaire pour l'élaboration des vins rouges (il doit être présent dans une proportion d'au moins 75% dans l'encépagement de l'exploitation). Il est surtout implanté sur le coteau de Châtillon-en-Diois et sur quelques terrasses de la commune de Menglon, seules situations sur lesquelles sont classées des parcelles destinées à la production de vins rouges.

La production, en 2009, est d'environ 1300 hectolitres dont une large majorité vinifiée par la cave coopérative de Die, le reste étant récolté et vinifié par trois caves particulières.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Châtillon en Diois » peut se décliner en vins rouges et blancs, et plus confidentiellement en vins rosés.

Les vins blancs, élaborés à partir des cépages aligoté B et chardonnay B, sont secs, frais, avec généralement des arômes de fleur blanche et d'agrumes.

Les vins rouges, essentiellement élaborés à partir du cépage gamay N, offrent ici une expression particulière. S'ils restent très fruités, d'autres notes plus végétales (garrigue…) peuvent s'exprimer. Par ailleurs, la rondeur habituelle de ces vins est complétée ici par une structure plus tannique et une minéralité en bouche apportés par l'assemblage du gamay N à d'autres cépages (pinot noir N et éventuellement syrah N).

Les vins rosés présentent une couleur généralement saumonée, des arômes de fruits rouges et une fraîcheur en bouche très caractéristique.

3°- Interactions causales

Au sud du Vercors, dans la partie haute de la vallée de la Drôme, où la lavande fine trouve ses origines, s'est développé un vignoble montagnard sous un climat marqué par les influences méditerranéennes dégradées par les proches reliefs. Ce vignoble est complanté en cépages de régions viticoles septentrionales, comme les cépages gamay N et aligoté B, qui ont été importés en raison de leur capacité d'adaptation aux contraintes, notamment climatiques.

L'homme a sélectionné ces variétés en fonction de leur adéquation aux sols marneux ou calcaires, bien drainés, qui sont disponibles sur les "serres" (dénomination localement utilisée pour désigner les reliefs et collines) et les coteaux bien exposés. Dès l'époque romaine, les viticulteurs ont planté de la vigne autour de la commune de Luc-en-Diois, dans la vallée du Bez comme dans toute la vallée de la Drôme.

Dans ces vallées, l'homme a dû rechercher les meilleures parcelles sur les "serres" ou les terrasses, perchées parfois jusqu'à 650 mètres d'altitude, comme sur le territoire de la commune de Laval-d'Aix.

Depuis le principal axe routier, très encaissé par rapport au vignoble, la présence de la vigne semble ténue dans le paysage. En prenant de la hauteur, apparaît un vignoble de montagne émaillé de cabanons et de cabanes de vignerons, témoins de l'activité viticole et par endroits très présents, comme sur le territoire de la commune de Châtillon-en-Diois, où pas moins de quatre-vingts sont dénombrés.

La sélection rigoureuse des parcelles, fondée tant sur leurs aptitudes naturelles que sur les usages, permet la récolte de raisins destinés à l'élaboration des vins blancs sur toutes les communes de la zone géographique, mais limite cette possibilité, pour les vins rouges, aux seules communes de Châtillon-en-Diois et de Menglon. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons du Diois contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

Le mésoclimat montagnard présent sur ces coteaux permet l'expression d'arômes fruités dans les vins, qui accompagnent la fraîcheur caractéristique des vins rosés et des vins blancs ainsi que la rondeur des vins rouges.

Si la présence de la vigne et du vin est avérée depuis la Gaule romaine, la renommée du vin fut d'abord limitée aux montagnes proches, en raison de la piètre qualité des voies de communication.

Depuis l'extinction, au début du xxe siècle, de l'industrie de la tannerie et du textile, le vin d'appellation d'origine contrôlée "Châtillon-en-Diois", comme l'ensemble des appellations d'origine contrôlées vinicoles du Diois, constitue la principale ressource économique de la vallée.

Depuis 1960, une fête du vin est organisée chaque année sur le territoire de la commune de Châtillon-en-Diois pour promouvoir les vins. Depuis 1995, cette manifestation a pris le nom de "Festival Arts et Vigne", assurant une plus large diffusion de la renommée de ce vignoble.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Conduite de la vigne.
A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et conduites en gobelet, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve, outre le respect des autres dispositions du présent cahier des charges, que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

2°- Récolte

A titre transitoire, les opérateurs ayant récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l'appellation d'origine contrôlée au titre de la récolte 2007, sur une superficie déterminée, peuvent récolter mécaniquement une superficie équivalente jusqu'à la récolte 2015 incluse.

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 « Châtillon-en-Diois » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite en caractères très apparents.

2°- Dispositions particulières

a) – Toutes les indications facultatives 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 caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (cépage aligoté B)
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles complantées en cépage aligoté B et affectées à la production de vins blancs de l'appellation d'origine contrôlée, avant le 15 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède chaque récolte.
Elle précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.
L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard 8 jours avant le début des vendanges, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 juillet de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou 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, et du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration préalable des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant toute retiraison de produit.
Pour les vins non retirés dans un délai de un mois après la transaction, une déclaration de retiraison est effectuée pour chaque retiraison au moins dix jours ouvrés avant le retrait du produit.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement pour le lot concerné dans un délai maximum de dix jours ouvrés après le début du conditionnement.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

1. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à l'encépagement, ou au mode de conduite tient à disposition des agents chargés du contrôle :
- l'inventaire des parcelles concernées ;
- en cas d'arrachage des parcelles concernées, une copie de la déclaration de fin de travaux.

2. Mesure transitoire relative à la récolte mécanique
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à la récolte mécanique tient à disposition des agents chargés du contrôle les documents permettant de contrôler:
- si l'opérateur possédait en 2007 une machine à vendanger ;
- si l'opérateur a fait appel à un prestataire de service en 2007, par la présentation d'une copie de la facture établie par ce prestataire.

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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et sur site

B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et sur site
Comptabilité matière, traçabilité...	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.

L’ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l’objet d’un contrôle analytique et organoleptique systématique.
