Publié au BO-AGRI le 26 juin 2014

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PACHERENC DU VIC-BILH »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh », initialement reconnue par le décret du 10 juillet 1948, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement suivi par la mention « sec » pour les vins 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 « Pacherenc du Vic-Bilh » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Gers : Cannet, Maumusson-Laguian, Viella ;
- Département des Hautes-Pyrénées :Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne et Soublecause ;
- Département des Pyrénées-Atlantiques :Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-du-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, , Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau et Vialer.

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 des séances du comité national compétent des 6 mars 1997, 8 et 9 novembre 2006.
L'Institut national de l'origine et de 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 et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Gers : Labarthète, Riscle et Saint-Mont.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : courbu B, petit courbu B, petit manseng B, gros manseng B ;
- cépages accessoires : arrufiac B, sauvignon B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage sauvignon B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0.80 mètre.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. On entend par vigne plantée en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs**.**
Pour les vignes plantées en terrasse, l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en cordon de Royat), Guyot simple ou Guyot double avec un maximum d'yeux francs par pied de :
- 15 pour la taille courte et la taille Guyot simple ;
- 20 pour la taille Guyot double.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) est inférieur ou égal à :
- 12 pour la taille courte (cordon de Royat) et la taille Guyot simple,
- 12 pour la taille en Guyot double, pour le cépage gros manseng B,
- 16 pour la taille en Guyot double, pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.
La hauteur de feuillage palissé est 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 avant surmaturation à 9000 kilogrammes à

l'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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8500 kilogrammes à l'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 15 %.

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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

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.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645- 6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de la récolte.
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives, à l'exception des raisins récoltés sur les parcelles destinées exclusivement à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec ».

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
L'utilisation de bennes équipées de pompes à palettes est interdite.

2°- Maturité du raisin

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

MENTION, CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
mention « sec »	187	11,50 %
Cépage petit manseng B	238	14,50 %
Autres cépages	221	

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins, à l'exception des vins bénéficiant de la mention « sec », présentent un titre alcoométrique

volumique acquis minimum de 11,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 60 hectolitres par hectare.

c) - Pour les vignes plantées en terrasses avant la date d'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 4) × (R / 10 000). La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

Pour les vignes plantées en terrasses après la date d'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 3) × (R / 10 000). La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

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

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 66 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 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.

4°- Dispositions particulières

Sur une même superficie déterminée de vignes en production, il peut être revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec » et l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh ».
La quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh »

suivie de la mention « sec » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec » et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » affectée d'un coefficient K.
Ce coefficient est égal au quotient du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec » par le rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh ».

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblages des cépages
- Au moins deux cépages sont présents dans l'assemblage des vins ;
- Au moins un des cépages principaux est présent dans l'assemblage des vins.

b) - Normes analytiques
Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose):
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins bénéficiant de la mention « sec » ;
- supérieure ou égale à 45 grammes par litre pour les autres vins.

c) - Pratiques œnologiques.
- Pour l'AOC « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec », les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.
- Pour l'AOC « Pacherenc du Vic-Bilh », l'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15 %. L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 18,50 %.

d) - Matériel interdit.
L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

e) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 2 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des trois dernières récoltes.

f) - Entretien global du chai et matériel
- Le chai (sols et murs), le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- La présence de moyens appropriés d'évacuation des eaux usées (rigoles d'évacuation) est obligatoire.

g) - Maîtrise des températures de vinification
L'utilisation de moyens de maîtrise des températures est obligatoire lors des vinifications des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec ».

2°- Dispositions par type de produit :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION	PERIODE D'ELEVAGE
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de récolte

AOC « Pacherenc du Vic-Bilh »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION	DATE
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er avril 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 est située au sud et à l'ouest de l'Adour, sur le piémont nord des Pyrénées. Elle s'étend sur un secteur de coteaux appartenant à 5 grandes crêtes parallèles, orientées globalement nord/sud.
Elle est limitée, à l'est, par la vallée alluviale de l'Adour et, à l'ouest, par un grand plateau limoneux homogène.
Plus au nord, les « échines » continuent jusqu'à l'Adour mais perdent de l'ampleur. Au sud, les plateaux froids et limoneux prennent de l'ampleur et l'altitude croît.

Les parcelles de vigne sont disséminées sur les pentes au cœur d'une région agricole vouée à la polyculture et à l'élevage où la culture du maïs et l'élevage occupent une place prépondérante. Les versants les plus en pente sont pour la plupart boisés.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 37 communes réparties sur trois départements contigus : les Pyrénées-Atlantiques (28 communes), les Hautes-Pyrénées (6 communes) et le Gers (3 communes).

Un climat relativement homogène, doux et assez humide règne sur l'ensemble de la zone géographique. Son caractère océanique se caractérise par des hivers assez doux et des printemps frais

et humides. En fin d'été et en automne, le vent du sud, chaud et sec, de type « fœhn », souffle en moyenne 1 jour sur 3.
Les « échines » du Vic-Bilh sont essentiellement constituées de molasse datant du Tertiaire. Ce sont des dépôts continentaux issus de l'érosion des Pyrénées, assez diversifiés, mais surtout formés de marnes et de quelques bancs calcaires discontinus qui apparaissent en bas des coteaux. Au sommet de ces molasses se sont déposées des argiles à graviers, puis une nappe alluviale à galets, maintenant située en position sommitale. Ces formations ont été érodées tout au long du Quaternaire, aboutissant à la création des cinq « échines » séparées par des vallées dissymétriques caractéristiques de la Gascogne.
Les versants en pente forte, orientés vers l'ouest laissent apparaître la molasse à bancs calcaires. Les versants doux, orientés vers l'est, sont recouverts de limons éoliens soliflués et mélangés aux dépôts sous-jacents.
Sur les plateaux, au sommet des « échines », la nappe à galets est recouverte d'une épaisse couche de limons éoliens. Les galets affleurent puis colluvionnent sur les pentes en bordure des plateaux.

Les sols associés sont de deux grands types :
- des sols argilo-calcaires développés sur la molasse sur les pentes ouest ;
- des sols lessivés acides (appelés boulbènes) sur les pentes douces et les plateaux ; les boulbènes sont souvent humides et profondes, sauf quand elles sont enrichies en graviers ou galets.

La végétation marque nettement les différences de sols. Les chênes pédonculés et les landes acides s'étendent largement sur les sols lessivés acides et sur les sols argileux peu calcaires, alors que les chênes pubescents et les pelouses sèches se développent sur les sols calcaires souvent localisés, au pied des coteaux pentus orientés vers l'ouest.

b) - <u>Description des facteurs humains</u>

Les archives du Prieuré de Madiran montrent qu'au début du XIIIème siècle, la vigne est omniprésente dans la zone géographique, et participe de façon significative aux échanges commerciaux locaux. Les vendanges par tries successives, pouvant durer jusqu'au mois de décembre, sont citées dans des archives de cette époque. Elles permettent d'élaborer des vins doux et des vins secs sur la même parcelle. Ces vins sont vendus localement dans les villes et villages proches et déficitaires en vin.

Au milieu du XVIème siècle, l'exportation des vins blancs doux ou secs commence, à destination de la Hollande, par le port de Bayonne qu'ils atteignent en suivant la vallée de l'Adour. Ils se vendent notamment sous le nom de « *vins du Vic-Bilh* » (« *Vieux pays* » en Gascon). Quelques notables et petits nobles locaux structurent cette voie de commercialisation.

Dès le XVIème siècle les cépages arrufiac B et courbu B dominent. Cette faible diversité de cépages est une preuve d'un niveau qualitatif élevé. Le vignoble est planté « en rangs » (« *Pacheras* » en Gascon), et chaque pied est attaché à un piquet.

La voie de commercialisation vers la Hollande est active jusqu'au XVIIIème siècle, en s'étendant à d'autres pays du Nord de l'Europe. La vigne fournit alors l'essentiel des revenus agricoles du Vic-Bilh, même si la viticulture ne constitue toujours qu'une culture parmi d'autres dans un système diversifié de polyculture-élevage.

Le terme « Pacherenc » qui fait référence au mode de conduite palissé, en rang, est apparu à la fin du XIXème siècle pour désigner les vins blancs secs ou doux du Vic-Bilh.
Suite à la demande formulée en 1942 par le Syndicat viticole du Vic-Bilh, fondé en 1936, l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » est reconnue en 1948, avec une zone géographique s'étendant sur le territoire de 36 communes, puis étendue à la commune de Viella en 1965.
La cave coopérative de Saint-Mont est créée en 1948, et celle de Crouseilles en 1950. Elles ont participé, au coté des caves particulières, au développement qualitatif et quantitatif de cette appellation d'origine contrôlée.

Les surfaces revendiquées sont très faibles au cours des premières années. Elles ne commencent à croître rapidement que dans les années 1980 pour atteindre en 2009, environ 300 hectares. L'encépagement s'appuie toujours sur des cépages caractéristiques du bassin de l'Adour (petit manseng B et gros manseng B, courbu B et petit courbu B, arrufiac B) ou régionaux (sauvignon B).

2°- Informations sur les caractéristiques du produit

Les producteurs élaborent des vins blancs secs en récoltant le raisin à maturité. Ces vins sont aromatiques avec généralement des arômes de fruits blancs et de fruits exotiques, ou floraux. L'équilibre est marqué par une acidité, bien enrobée par le gras.

Au cours de l'automne la maturité avance et la surmaturité apparaît par passerillage. Les raisins concentrent les sucres, les arômes et l'acidité. Les vendanges par tries successives permettent alors d'élaborer des vins blancs doux. Ils présentent un équilibre marqué également par l'acidité, et par beaucoup de gras. Les arômes fruités dominent généralement et peuvent évoluer au vieillissement vers des notes plus confites et de miel.
Cette complexité aromatique se développe et est favorisée par la période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte qui est définie dans le cahier des charges, dans le respect du savoir-faire des producteurs.

3°- Interactions causales

Le milieu physique propice à cette production explique sa localisation. Ce secteur de coteaux bénéficie de sols drainants et de pentes assurant à la fois une évacuation de l'eau de pluie excédentaire, des températures élevées et un bon ensoleillement, quand elles sont bien orientées.
Le climat doux et relativement sec à l'automne, grâce notamment au vent du Sud, permet le passerillage et la surmaturité des raisins dans de bonnes conditions sanitaires.

L'existence d'une voie de communication aisée (vallée de l'Adour) a également facilité son développement.

L'aire parcellaire délimite les parcelles qui permettent une bonne maturité et éventuellement un passerillage des raisins dans de bonnes conditions sanitaires. Dans ce paysage au relief vallonné, en partie boisé et aux orientations et aux sols très changeants, la vigne est obligatoirement installée de façon discontinue, formant une paysage en marqueterie.

Le choix de l'encépagement, orientés vers des cépages tardifs et alcoogènes est en adéquation à la fois avec les types de produits recherchés et avec le climat local. Ces cépages qui possèdent une pellicule épaisse sont peu sensibles à la pourriture grise et résistent bien au climat relativement humide et ainsi supporte la surmaturité et le passerillage.
La technique de vendange par tries successives permet d'optimiser la qualité de la récolte au fur et à mesure de l'avancée de la surmaturité et du passerillage du raisin, pour obtenir aussi bien des vins blancs secs et vifs que des vins blancs doux, riches en sucres fermentescibles et en arômes. Ces vins, très riches, tirent leur complexité et leur équilibre de la durée d'élevage et de l'obligation d'assemblage de plusieurs cépages.

Dès le XVIème siècle, des vins blancs secs et doux sont produits dans le secteur du Vic-Bilh pour satisfaire un marché spécifique qui a perduré pendant plusieurs siècles.
La notoriété des vins blancs du Vic-Bilh, commercialisés sous le nom de « Pacherenc » depuis le XIXème siècle en raison de leur mode de conduite, est née d'abord hors des frontières nationales au cours du XVIème siècle. En 1741, un commerçant bayonnais explique que ces vins « *ont la douceur, la finesse, le montant et la netteté, enfin, tout ce qu'on peut y souhaiter* ». Leur notoriété se développe maintenant régionalement avec une part importante de vente directe bien adaptée à cette petite production. Les ventes hors du territoire national et l'exportation, tant vers les pays du Nord de l'Europe que vers le Royaume-Uni constituent toujours un débouché important.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée:

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement, et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 6 mars 1997, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 1er août 1997 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation (ou aux dispositions relatives aux règles de palissage) 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 raisin.

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

2°- Dispositions particulières

a) - La mention « sec » est inscrite immédiatement à la suite du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud - Ouest »
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare 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 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.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;

- 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.
Cette déclaration distingue :
- les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ;
- les parcelles plantées en terrasses.

2. Déclaration des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier exclusivement de la mention « sec »

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours ouvrés avant la récolte, les parcelles destinées exclusivement à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec ».
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

4. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

5. Déclaration préalable des retiraisons de vins en vrac

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de retiraison au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

6. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant le conditionnement.
Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

7. 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 minimum dix jours ouvrés avant l'expédition.

8. 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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité :

Tout opérateur producteur de raisins doit enregistrer les contrôles avant vendanges réalisés sur son exploitation.
Le registre (richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant) doit être renseigné et tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

2. Registre de vinification

Tout opérateur producteur de raisins doit tenir à jour le
Registre de vinification par lot avec pour chaque lot :
- le volume total du lot ;
- l'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

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 (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable : - règles d'encépagement ; - règles de proportion ; - règles de densité - règles de palissage - suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain–
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel de transport et de pressurage	Contrôle sur site
- Lieu de vinification - Capacité de cuverie. - Lieu de conditionnement. - Lieu de stockage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Règles de Conduite du vignoble	
Règles de Taille et nombre de rameaux fructifères de l'année	- Contrôle sur le terrain - Comptage du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Charge maximale moyenne à la parcelle	Estimation de la charge avant surmaturation à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales - pratiques culturales - état cultural des parcelles	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire ou contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Suivi de la date de début de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)

Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et 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.