Publiée au BO-AGRI le 4 août 2016

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL » homologué par décret n°2011-1167 du 22 septembre 2011, modifié par arrêté du 19 juillet 2016, publié au JOFR du 29 juillet 2016

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Nicolas-de-Bourgueil », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins 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 dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Nicolas-de-Bourgueil » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

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 de la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil du département d'Indre-et-Loire.

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 7 et 8 novembre 1995.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 :
- Département d'Indre-et-Loire : Avoine, Beaumont-en-Véron, Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Saint-Patrice, Savigny-en-Véron.
- Département du Maine-et-Loire : Allonnes, Brain-sur-Allonnes.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : cabernet franc N ;

- cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.

b) – Sont interdites les plantations et replantations réalisées avec les clones du cépage cabernet franc N suivants : 210, 211 et 212.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage cabernet-sauvignon N 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 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées, avant le 1er mai, selon les techniques suivantes :
- taille Guyot simple avec un maximum de 11 yeux francs par pied dont un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons taillés à 2 yeux francs maximum
- taille Guyot double, avec 2 baguettes portant au maximum 4 yeux francs chacune et 1 ou 2 coursons taillés à 1ou 2 yeux francs et un maximum de 12 yeux francs par pied. - taille à courson (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 2 yeux francs par courson et un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « 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 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 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vignes 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 du sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Le retrait des contre-bourgeons est obligatoire avant le 15 juillet pour les vignes âgées de moins de 10 ans.

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique, qui constituent un élément fondamental du terroir :
- un couvert végétal des tournières est obligatoire au moins à 1,20 mètre de l'amarre d'ancrage du palissage de la vigne ;
- Sur au moins 40% de la superficie comprise entre 2 rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation est réalisée mécaniquement.

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 récolte
Les raisins destinés à une vinification par macération carbonique sont récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure :
- à 180 grammes par litre de moût pour les vins rouges;
- à 171 grammes par litre de moût pour les vins rosés.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 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 55 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 67 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) - Réception et pressurage
Pour les vins rouges, l'égrappage de la vendange est obligatoire, à l'exception des vendanges destinées à

une vinification par macération carbonique.

b) - Assemblage des cépages
Les vins sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

c) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) - Normes analytiques
Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :
- Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.
- Les vins rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique, supérieure à 3,5 grammes par litre.

e) - Pratiques œnologiques et physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique total de 13 %.

f) - Matériel interdit
Toute acquisition d'un pressoir continu est interdite.

g) - Capacité de cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie équivalente au moins à 1,7 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 14 décembre de l'année 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°- Stockage

- L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.
- La température d'élevage et du stockage du vin ne dépasse pas 19°C.

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 rosés 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 ;
- Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés
- Les vins rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte ;
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1. Informations sur la zone géographique

a. Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de Saint-Nicolas-de-Bourgueil s'étend largement sur une ancienne terrasse de la Loire et sur le pied de coteau auquel elle est attachée. Orienté au sud et largement ouvert sur le Val de Loire, il est coiffé au nord par un massif forestier important.
La zone géographique de l'appellation correspond au territoire de la commune éponyme située à l'extrémité nord-ouest du vignoble de « Touraine », quelques kilomètres en amont de la confluence de la Vienne et de la Loire».

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins présente une majorité de sols implantés dans le val sur la terrasse d'alluvions anciennes, ainsi que sur une grande "montille", éminence d'alluvions modernes dans le lit majeur du fleuve. Tous ces terrains, très filtrants, sablo-graveleux, plus ou moins caillouteux ont une faible réserve hydrique. En pied de coteau, on trouve quelques sols argilo-calcaires issus de la craie tuffeau (Turonien) et les sols argilo-siliceux, issus des formations argilo-sableuses du Sénonien.

Située à l'extrémité occidentale de la Touraine, à une faible altitude, la zone géographique bénéficie d'un climat de type océanique aux influences maritimes marquées, particulièrement plus chaud et plus sec que le reste de la région avec une humidité relative faible. Au printemps, la douceur des températures permet un démarrage précoce de la végétation, aidé en ce sens par la protection des vents du nord qu'apporte le plateau densément boisé qui couronne le coteau viticole.

b. Description des facteurs humains contribuant au lien

Il semble que l'origine du vignoble bourgueillois soit liée à la fondation de l'abbaye de Bourgueil, en 990, qui nous en livre les premières traces écrites. En 1189, l'abbé Baudry célèbre les charmes de son monastère et de son vin produit dans le clos de l'abbaye. Au fil des siècles, le vignoble déborde les murs du clos et se répand sur toute la région, sur les coteaux et les terrasses anciennes de la Loire.

Localement dénommé "breton", le cépage cabernet franc N, cépage principal de l'appellation, est originaire du Bordelais. Très certainement arrivé par voie fluviale, il est probablement implanté dans la région lors de l'union politique de l'Anjou et de l'Aquitaine (XIème et XIIème siècles).

"Saint-Nicolas", désigne alors le vin léger produit à partir de nombreuses parcelles de la commune présentant des sols développés sur les alluvions sableuses qui sont majoritaires dans l'appellation.

Bénéficiant de sa situation en bord de Loire, le vignoble de Saint-Nicolas-de-Bourgueil est de longue date, exportateur de vins fins, avec un courant commercial tourné vers la mer, notamment les pays

flamands dès le XVII^e siècle. Cette situation perdure jusqu'à la crise phylloxérique durant laquelle le vignoble résiste bien grâce aux terrasses d'alluvions anciennes présentes sur le vignoble. Les parties détruites sont reconstituées rapidement en cépage cabernet franc N, témoignant de l'attachement des viticulteurs à celui-ci depuis le Moyen-Âge.

Depuis 1937, date de reconnaissance de l'AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, les volumes produits n'ont fait que progresser. Les maraîchages et la production de semences qui constituaient au début du XX^e siècle une part importante de l'activité agricole du Bourgueillois ont maintenant disparu cédant la place à la vigne.

En 2009, le vignoble comptait près de 1 100 ha, exploité par 125 viticulteurs, élaborant environ 57 000 hl. Les vins rouges constituent l'essentiel de la production, avec plus de 95 % des volumes, les rosés représentant le reste.

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Rouges ou rosés, les vins de Saint-Nicolas-de-Bourgueil sont des vins tranquilles issus des cépages Cabernet franc N (cépage principal) et Cabernet sauvignon N (cépage accessoire).

Les rosés, d'une couleur en général moyennement soutenue et franche, présentent en général des arômes de fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, parfois soutenus par une note d'agrumes.

Les vins rouges à la couleur pouvant aller du rubis au grenat plus ou moins soutenu sont des vins élégants, souples et à l'expression aromatique alliant des notes de fruits rouges et de fruits noirs. Certains, plus opulents, gagnent à être gardés quelques années ; ils pourront alors révéler des notes plus complexes.

3. Interactions causales

Coulant au pied du vignoble, la Loire est intimement liée à l'origine et à l'histoire du vignoble de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Au cours des temps géologiques, le fleuve a créé par érosion un grand coteau, mettant à nu les roches sur lesquelles se sont ensuite formés ses sols. Il a également déposé les alluvions qui constituent le reste des terrains viticoles du secteur. Voie d'échange et de commerce, c'est par la Loire que sont arrivés les Cabernets, cépages d'origine bordelaise, qui ont ici trouvé un de leurs terroirs de prédilection. C'est aussi par le fleuve que les vins de la région ont connu leur essor via l'exportation.
Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les sols viticoles sur matériaux alluvionnaires qui sont une réelle originalité au niveau régional ainsi que les sols peu profonds du Turonien du coteau. Largement ouvert sur la Loire, le vignoble laisse amplement pénétrer les influences maritimes. Sensiblement plus doux et sec que le climat des vignobles ligériens plus orientaux, ces caractéristiques conditionnent une précocité importante du cycle végétatif en lien avec le bon réchauffement des sols sablo-graveleux.

Ces éléments, associés à des règles de production strictes (rendement, hauteur de feuillage…) se révèlent particulièrement favorables à une expression élégante et originale du Cabernet franc N. Au travers du savoir-faire des vignerons, de leur expérience de plusieurs générations et de leur fidélité depuis plus de huit siècles au cabernet franc N, les vins s'expriment dans le choix des assemblages des raisins issus des différentes situations.

Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voué à la production de vin rouge élégants et souples, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

La notoriété et la réputation des vins de « Saint-Nicolas-de-Bourgueil», dont les louanges sont vantées par l'abbé Baudry dès le XII^ème siècle, continuent à prospérer grâce au dynamisme des producteurs et de ses prescripteurs réunis notamment au sein de l'association « La Commanderie de la Dive Bouteille ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface 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 lors des séances des 7 et 8 novembre 1995, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, 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 2025 incluse.

2°- Modes de conduite

a)- Les parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

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 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 susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions en hauteur, largeur, et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

c) - 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication adresse à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable des transactions

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

7 Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;

- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de vinification
Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant, par cuve, le degré naturel du lot mis en vinification, la date de récolte et la couleur.

2. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 31 décembre 1995, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

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 et suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité globale de cuverie.	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité).
Autres pratiques culturales	Contrôle sur site
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Titre alcoométrique volumique naturel.	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou 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.
