

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « HAUT-POITOU »
homologué par [l'arrêté du 3 février 2026](#), publié au *JORF* du 7 février 2026**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 23 octobre 1970, 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 « Vin 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 « Haut-Poitou », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 :

- Département des Deux-Sèvres : Doux ;
- Département de la Vienne : Amberre, Avanton, Beaumont Saint-Cyr, Chabournay, Champigny en Rochereau, Cherves, Chouppes, Cissé, Coussay, Craon, Cuhon, Dissay, Jaunay-Marigny, Lencloître, Maisonneuve, Massognes, Mirebeau, Neuville-de-Poitou, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Martin-la-Pallu, Thurageau, Vouzailles, Yversay.

2^o- 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 du 16 novembre 2010 et du 8 juin 2016.

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

3^o- 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 Vienne, sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 : Colombiers, Ouzilly, Scorbé-Clairvaux.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

| COULEUR DES VINS | ENCEPAGEMENT |
|------------------|--|
| Vins blancs | Sauvignon B, sauvignon gris G. |
| Vins rouges | - Cépage principal : cabernet franc N. - Cépages accessoires : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, merlot N, pinot noir N. |
| Vins rosés | Cabernet franc N, gamay N, pinot noir N. |

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées, soit en taille Guyot, soit en cordon.

Cépages blancs et gris :

- En taille Guyot, les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 14.
- En taille cordon, les vignes sont taillées avec un maximum de 16 yeux francs par pied. Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 16.

Cépages noirs :

- En taille Guyot, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.
- En taille cordon, les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 14.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes taillées en Guyot, la hauteur de feuillage palissé est supérieure ou 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 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour les vignes taillées en cordon, la hauteur de feuillage, après rognage, est supérieure ou égale à 0,60 mètre, cette hauteur étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

- 10 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 11 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

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 :

- 7 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges ;
- 7 800 kilogrammes par hectare pour les vins rosés ;
- 8 700 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

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*

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique, qui constitue un élément fondamental du terroir :

- un couvert végétal des tournières est obligatoire,
- un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée ou justifie de l'utilisation de produits de biocontrôle homologués par les Pouvoirs publics en viticulture. En cas d'utilisation d'herbicides de biocontrôle sur une parcelle, l'utilisation d'autres herbicides est interdite.

3°- *Irrigation*

L'irrigation par un système de goutte-à-goutte peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, en cas de stress hydrique susceptible de remettre en cause la qualité de la production viticole.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est abritée pendant son transport.

2°- *Maturité du raisin*

Les richesses 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 | 180 | 11 % |

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 :

| COULEUR DES VINS | RENDEMENT (hectolitres par hectare) |
|------------------|-------------------------------------|
| Vins blancs | 67 |
| Vins rouges | 58 |
| Vins rosés | 60 |

2°- Rendement butoir

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

| COULEUR DES VINS | RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare) |
|----------------------|--|
| Vins blancs | 72 |
| Vins rouges et rosés | 66 |

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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée et mise en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un greffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage 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 greffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

| COULEUR DES VINS | REGLES D'ASSEMBLAGE |
|------------------|---|
| Vins rouges | Les vins sont issus du seul cépage cabernet franc N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 60 %. La proportion des cépages accessoires autres que le cépage gamay N est inférieure ou égale à 10 %. |
| Vins rosés | Les vins sont issus de l'assemblage des 3 cépages prévus dans l'encépagement : - la proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 40 % ; - la proportion de chacun des cépages gamay N et pinot noir N est |

| | |
|--|-----------------------------|
| | supérieure ou égale à 20 %. |
|--|-----------------------------|

b) - Fermentation malo-lactique

La fermentation malo-lactique est achevée pour les vins rouges.

Les vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins blancs et rosés présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre. Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 2,5 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Les techniques soustractive 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, le titre alcoométrique volumique total de 12,50 %.

e) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie égale au minimum à 1,2 fois le volume moyen vinifié au cours des 5 dernières années.

f) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

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 sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

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

Située à proximité du « *Seuil du Poitou* », qui marque la transition entre le Bassin Parisien et le Bassin Aquitain, la zone géographique constitue le prolongement le plus méridional de la région viticole du « Val de Loire ».

La zone géographique repose sur un plateau ondulé dont l'altitude oscille entre 80 mètres et 120 mètres, parsemé de buttes qui culminent à 150 mètres environ. Quelques cours d'eau entrecoupent ce plateau et façonnent le relief.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 30 communes (ou communes déléguées) du nord du département de la Vienne, au nord et au nord-ouest de la ville de Poitiers, ainsi que sur une commune de l'est du département des Deux-Sèvres.

Les vignes sont majoritairement implantées sur les hauteurs, sommets de buttes et hauts de coteaux exposés au sud, regroupées en îlots, trait caractéristique du vignoble, dans un contexte agricole orienté très majoritairement vers les grandes cultures.

Les principaux sols des parcelles délimitées pour la récolte des raisins se sont développés sur les formations sédimentaires de l'ère Secondaire de la bordure sud-ouest du Bassin Parisien, principalement le Jurassique moyen et supérieur, au sud-ouest de la zone géographique (Callovien, Oxfordien, Kimméridgien) et le Crétacé supérieur, au nord-est (Cénomanien, Turonien, Sénonien). On trouve :

- dans le Jurassique, les « *terres de groies* » qui sont des sols bruns argilo-calcaires, soit peu profonds et très caillouteux, dénommés « *petites groies* », soit un peu plus profonds et argileux et dénommés « *grosses groies* » ;
- dans le bas du Crétacé, les « *varennes* » sont des sols chargés en glauconie, formés dans les niveaux sableux, gréseux ou argileux du Cénomanien ;
- dans le Turonien inférieur et moyen, les « *terres d'aubues* », sont des rendzines évoluées sur la craie tuffeau tendre ;
- dans le Turonien supérieur et le Sénonien, qui se rencontrent généralement au sommet des buttes, des sols sablo-argileux, souvent riches en silex, naturellement précoces et modérément fertiles.

Le climat est soumis conjointement aux influences océaniques, qui contribuent à la tempérance du climat, et à des caractéristiques continentales, qui se traduisent par une pluviométrie modérée. Les hauteurs du « *Gâtinais* », à l'ouest, ralentissent les entrées maritimes et captent en partie les précipitations venues de l'océan. Ainsi, les variations thermiques sont atténuées (moyenne des températures annuelles comprise entre 12°C et 13°C), les précipitations sont limitées (entre 600 et 700 millimètres par an) et l'ensoleillement est particulièrement important (plus de 1900 heures par an).

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble du Haut-Poitou s'étend sur une petite partie de l'ancien comté de Poitou, au nord-ouest de Poitiers, et empiète sur le Mirebalais qui dépendait du comté d'Anjou. On ne dispose d'aucune information sur la culture de la vigne pour la période antique, mais il est fortement probable qu'elle a connu le même développement que les autres vignobles du Val de Loire pour lesquels on en trouve des traces dès le Ier siècle. C'est à partir de 876 que l'on a la preuve de vignes cultivées à Neuville. Avant l'an mille, la vigne est omniprésente dans les archives des abbayes. La culture en est confiée à des paysans sous la forme de baux à complants, système qui reste en usage jusqu'à la Révolution.

Le vin est d'abord produit pour la vente locale et consommé par les élites. Poitiers est alors la capitale du duché d'Aquitaine et le siège d'une activité économique considérable. Contrairement à une opinion très répandue, le commerce des vins avec l'Angleterre est bien antérieur à l'avènement d'Aliénor, comtesse de Poitou et duchesse d'Aquitaine, au trône d'Angleterre en 1154. Et dès le XIII^e siècle, les vins du Poitou sont exportés bien plus largement vers les Pays-Bas. Au début du XV^e siècle, le vin de pineau (rouge) est souvent cité comme le meilleur des vins de la région. On trouve aussi d'autres cépages comme le chenin, l'érage, le quercy ou le cot. Pour le Moyen-Age, les représentations réalistes de paysages du Poitou sont extrêmement rares mais l'enluminure du mois de mars du livre *Les Très Riches Heures du duc de Berry*, peinte vers 1415 montre, devant le château de Lusignan, près de Poitiers, des hommes travaillant dans des clos de vignes.

En 1537, le Clain, affluent de la Vienne, devient navigable entre Poitiers et Châtellerault, profitant pleinement au commerce des vins produits sur les coteaux de Beaumont, Marigny, Brizay, en permettant de les envoyer vers Orléans et Paris. Au XVIII^e siècle, la vigne couvre déjà plus de 30 000 hectares, la plaine neuvilloise étant considérée comme un « *pays de grand vignoble* ». Les surfaces plantées en vignes augmentent tout au long du XIX^e siècle. Le vignoble atteint 43 000 ha à son apogée. Il est composé pour les blancs de pineau blanc (chenin), fié (sauvignon blanc), fié gris (sauvignon gris), folle blanche, sémillon, chardonnay et pour les rouges, de pineau du Poitou, cabernet-franc, saintongeois, cabernet-sauvignon, chenin noir (pineau d'Aunis), gamay noir et cot.

A partir de 1878 le phylloxéra ravage la plaine neuvilloise. Puis, le vignoble se reconstitue peu à peu, avec surtout de la folle blanche greffée sur riparia. Le négoce se renforce dans l'entre-deux guerres et les vins du Haut-Poitou, majoritairement blancs, sont exportés par wagons-citernes de la gare de Neuville dans le nord de la France et jusqu'en Allemagne. Les vins produits sur les coteaux dominant la vallée du Clain gagnent en réputation. En septembre 1945 est publiée la liste des « *fiefs* » viticoles distingués par l'appellation Vins Délimités de Qualité Supérieure « *Vins des coteaux de Loudun et de Marigny-Brizay* ».

En 1948, dans un contexte difficile pour le commerce des vins, la Cave Coopérative des Viticulteurs de la Vienne est créée à Neuville-de-Poitou. Elle va connaître un développement considérable, passant de 690 vignerons en 1952 à 1181 en 1962 pour 155 000 hectolitres de vin. En 1960, le vignoble du Haut-Poitou couvre 6 000 hectares. Les coteaux crayeux de Marigny-Brizay et de Beaumont donnent des vins cotés que les vignerons indépendants mettent en bouteilles et commercialisent directement. Sur les terres de groies, les hybrides tiennent une large place mais la folle blanche couvre encore plus de 2 000 hectares. Leur récolte alimente en grande partie la cave coopérative, qui compte plus de 1 300 adhérents en 1968. Au cours des années 1960, s'engage un vaste projet de replantation du vignoble avec des cépages nobles. Le marché a évolué et les consommateurs recherchent davantage la qualité. Le Groupement de Vulgarisation Agricole du Neuville est créé en 1962 pour conseiller et former les vignerons dans cette évolution. Il réunit rapidement plus de 200 exploitants sur 35 communes. Partout, on arrache les hybrides et on replante sauvignon, chardonnay, chenin, gamay, pinot noir, cabernet franc, merlot... sur des terrains choisis. Le vignoble se resserre, de 4 500 hectares en 1963 à 3 400 en 1970.

En 1969, les vignerons s'unissent pour défendre et promouvoir la qualité de leurs vins, ce qui conduit à la reconnaissance en Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure par arrêté du 23 octobre 1970. Dès 1982, le Haut-Poitou est distribué sur les cinq continents et dans dix-sept pays. Mais les vignerons cherchent encore à améliorer la qualité de leur production en vue de l'appellation d'origine contrôlée. Concurrencé par les grandes cultures, le vignoble diminue encore mais il se concentre entre les mains de vignerons motivés qui vont engager un travail considérable pour retenir les terroirs les plus qualitatifs, recentrer les cépages et les assemblages sur la typicité et l'originalité des vins produits. Un conservatoire de vieilles lignées de fié gris est mis en place en 1991 afin de conduire à la sélection de nouveaux clones.

Les efforts des vignerons aboutissent finalement à la reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée le 16 novembre 2010. Mais la coopérative, qui représente encore 70 % des volumes, connaît des difficultés économiques depuis le gel de 1991, elle finit par être liquidée en 2013. La trentaine de coopérateurs doivent se réorganiser. Connaissant la qualité des terroirs, l'originalité des vins et l'implication des vignerons, des entreprises de négoce s'investissent dans cette jeune appellation. Une bonne dynamique se met en place, entraînant apporteurs de raisins et vignerons indépendants. Le vignoble se renouvelle. Le sauvignon blanc et le fié gris, qui représentent 80 % de la production, sont particulièrement mis en valeur sur les marchés locaux comme à l'export.

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins du « Haut-Poitou » se déclinent en vins rouges, rosés et blancs.

Les vins blancs ont un caractère frais et présentent souvent des arômes floraux et fruités mêlant fleurs blanches, fleurs jaunes et agrumes.

Les vins rouges sont élégants, avec une robe qui tend vers le rubis. Ils expriment fréquemment des arômes de petits fruits rouges, de griotte, ainsi que des notes épicées et fraîches.

Les vins rosés sont légers, nerveux sans être agressifs, aux arômes bien présents de fruits mûrs. Ils peuvent être élaborés selon différentes techniques : pressurage direct, macération courte, saignée.

3°- *Interactions causales*

Témoignage de l'observation et de l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, présentant :

- des sols bruns argilo-calcaires, ou « *terres de groies* », bien drainés, qui se réchauffent et se ressument bien au printemps et qui assurent une alimentation en eau suffisante mais modérée de la vigne, alors que les fissures de la roche sous-jacente favorisent son enracinement en profondeur ;
- des « *varennes* », dont la texture sableuse permet un bon drainage naturel et un démarrage précoce de la vigne ;
- des « *terres d'aubues* », souvent situées sur de fortes pentes, très propices à un enracinement profond de la vigne et qui restituent avec parcimonie l'eau du sol au système racinaire, d'où un stress hydrique modéré particulièrement favorable à la maturation des baies.

Le cépage cabernet franc N se plaît notamment sur les « *petites groies* » et « *terres d'aubues* », et il trouve dans ces situations les bases essentielles à une maturité constante au fil des ans. Il apporte une note de couleur aux vins rosés et contribue à leur complexité. Les vins qui en sont issus présentent également une belle structure tannique et développent des arômes riches de fruits mûrs. Ils constituent ainsi la colonne vertébrale des vins rouges, entrant au moins à 60 % dans la composition de ces vins.

Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G sont principalement implantés avec succès sur les « *grosses groies* » et les vins qui en sont issus expriment des caractères floraux, frais et originaux. Les autres cépages apportent dans les assemblages de la rondeur et de la diversité aromatique.

Au fil des générations, les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix de cépages qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel aromatique, d'autre part par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses.

Le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique à leur paysage viticole, entretiennent la notoriété de ce vignoble ancien, notoriété ravivée lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique et qui connaît une réelle ascension depuis les années 1980. Témoin de ce dynamisme, la confrérie bachique des « *Tire-Douzils* », fondée en 1953, toujours active en 2025, a pour objectif de faire connaître et apprécier les vins du « Haut-Poitou », confortant ce que Jules GUYOT dans son « *Etude des vignobles de France* » (Ed. Jeanne Laffitte, 1876) résumait ainsi : « *Le climat de la Vienne est très bon pour la vigne, un peu froid et un peu humide au printemps, un peu brûlant en été, très sujet aux gelées tardives, mais pouvant donner par cela même au vin certaines qualités qu'il n'aurait pas ailleurs. Les climats frais donnent au raisin et à tous les autres fruits une finesse qu'ils n'ont point où la chaleur est l'élément permanent et dominant de la végétation* ».

XI. - 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 « Haut-Poitou » 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) - 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) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Vin 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 d'origine contrôlée.

c) - Si l'indication du cépage figure sur les étiquettes, elle est inscrite en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères de même couleur et dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - 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 ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est 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

Chaque opérateur déclare, avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, les écartements sur le rang et entre les rangs ;
- un récapitulatif des surfaces affectées par cépage.

2°- Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août 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.

3°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

4°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant chaque retiraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la couleur du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identité de l'acheteur ;
- la date d'enlèvement prévue au contrat.

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 le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, au moins 15 jours ouvrés avant toute expédition.

6°- 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 dans un délai de 15 jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1°- Registre de suivi du parcellaire

Tout opérateur tient à jour un registre qui rappelle les informations de la fiche CVI et qui précise, pour chaque parcelle affectée, le pourcentage de pieds morts ou manquants.

2°- Registre de culture

Tout opérateur tient à jour un registre de culture indiquant l'enregistrement des traitements phytopharmaceutiques réalisées à la parcelle ou îlot viticole.

3°- Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins susceptibles de produire de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, chaque année et pour chaque cépage, les résultats d'au moins un contrôle de maturité mentionnant notamment la richesse en sucre des raisins et l'acidité totale.

Tout opérateur produisant des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés chaque année, par contenant, le titre alcoométrique volumique naturel lors du remplissage du contenant.

4° - Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les conteneurs ;

- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

| POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER | METHODE D'EVALUATION |
|---|--|
| A - REGLES STRUCTURELLES | |
| A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée | Contrôle documentaire (fiches CVI) et/ou contrôle sur le terrain |
| A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation) | Contrôle documentaire (fiches CVI) et/ou contrôle sur le terrain |
| A3 - Outil de transformation : | |
| Lieu de vinification et d'élaboration situé dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate | Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site |
| B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION | |
| B1 - Conduite du vignoble | |
| Taille | Contrôle sur le terrain |
| Nombre de rameaux fructifères | Contrôle sur le terrain |
| Charge maximale moyenne à la parcelle | Contrôle sur le terrain |
| Entretien général | Contrôle sur le terrain |
| B2 - Récolte, transport et maturité du raisin | |
| Maturité du raisin | Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain |
| Transport de la vendange | Contrôle sur le terrain |
| B3 - Transformation, élaboration | |
| Assemblage des cépages | Contrôle documentaire |
| B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |
| Rendements autorisés | Contrôle documentaire |
| Déclaration de revendication | Contrôle documentaire |

| C - CONTRÔLES DES PRODUITS | |
|---|--|
| Vins avant transaction entre opérateurs ou prêts à être mis en marché à destination du consommateur | 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

93 555 - 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.