Publié au BO du MASA le 11 juillet 2024

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PALETTE »

homologué par arrêté du 4 juillet 2024 publié au JORF du 7 juillet 2024

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Palette », initialement reconnue par le décret du 28 avril 1948, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Palette » est réservée aux vins tranquilles blancs, 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 des parties des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 : Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance du 6 mai 1965.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par la partie du territoire non retenue au sein de l'aire géographique des communes de Meyreuil et Le Tholonet, dans le département des Bouches-du-Rhône.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : araignan B (dit picardan B), bourboulenc B, clairette B, clairette rose Rs ;
- cépages accessoires : colombaud B, furmint B, grenache blanc B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B, pascal B, piquepoul blanc B, terret gris G (dit terret-bourret), ugni blanc B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N ;
- cépages accessoires : brun fourca N, cabernet-sauvignon N, carignan N, castet N, durif N, muscat à petits grains Rg, muscat de Hambourg N, syrah N, téoulier N, terret gris G, tibouren N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins blancs
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 55 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage terret gris G est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et rosés
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage mourvèdre N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- L'encépagement destiné à la production de vins rosés peut, en outre, comporter les cépages énumérés pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 15 % 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 par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et 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 (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. Toutefois, les pieds de syrah N peuvent comporter jusqu'à 18 yeux francs avec un maximum de 3 yeux francs par coursons.

- Les vignes âgées de plus de 50 ans (51ème feuille) peuvent être taillées avec plus de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Pour les vignes conduites selon le mode « palissage en plan relevé », la hauteur de feuillage palissé, après écimage, est au moins égale à 0,35 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 à 6500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques. Ces opérations sont réalisées avant le stade véraison.

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Tout désherbage chimique est interdit
- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Palette » ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

3°- Irrigation

a) - L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

b) La ferti-irrigation est interdite hors période d'irrigation autorisée

c) Les installations d'irrigation enterrées sont interdites.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
- L'utilisation de la machine à vendanger ou tout autre moyen ne permettant pas de transporter les grappes de raisin entières jusqu'aux lieux de vinification est interdite ;
- Le tri de la vendange est obligatoire afin d'assurer un état qualitatif optimum de la vendange.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
La vendange est transportée dans des contenants d'une contenance maximale 50 kilogrammes de raisins.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
La richesse minimale en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS
	(grammes par litre de moût)
Vins blancs et rosés	187
Vins rouges	198

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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 45 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 45 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 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malo-lactique
Au stade du conditionnement, les vins rouges 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 en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;
- Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 10 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

h) - Maîtrise des températures de vinification
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de la 2ème année qui suit celle de la récolte, dont 18 mois au moins en contenants en bois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - L'opérateur dispose d'un moyen de rinçage pour le circuit d'embouteillage.

b) - 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 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

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

b) - La température du lieu de stockage est maîtrisée.

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 disposition du consommateur.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

Publié au BO du MASA le 11 juillet 2024

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique, située aux portes d'Aix-en-Provence, s'insère dans un cirque entouré de bois, drainé par la petite rivière de l'Arc et protégé des vents par les hauteurs des Barres de Langesse et du Grand Cabri, et de la montagne du Cengle, au pied de l'imposante masse rocailleuse de la montagne Saint-Victoire.
Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est lié au hameau de « Palette » situé sur la commune du Tholonet.
Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées sur les formations des calcaires tertiaires du Lutécien, correspondant, dans ce secteur, aux formations de calcaires lacustres du Montaiguet et de Langesse qui affleurent sur une partie des communes de Meyreuil, du Tholonet et d'Aix-en- Provence, communes sur lesquelles repose la zone géographique.
Pour désigner ces formations, les géologues évoquent également l'horizon de « Palette ».
Les sols argilo-calcaires, caillouteux, bien drainés sont essentiellement développés sur les calcaires lacustres de Langesse et du Montaiguet et sur leurs colluvions de bordure.

La topographie induit un climat méditerranéen particulier, protégé des vents froids venus du Nord, et crée des situations de coteaux et de piedmonts bénéficiant d'un ensoleillement annuel moyen de 3000 heures et d'une pluviométrie annuelle moyenne de 650 millimètres. S'ajoute à ce contexte climatique déjà favorable, l'effet modérateur de l'ouverture, par la vallée de l'Arc, sur l'Etang de Berre dont les brises marines viennent tempérer les ardeurs solaires estivales et maintenir une légère humidité nocturne, créant ainsi des conditions de maturité des raisins optimales.

Le vignoble s'insère au cœur d'une magnifique campagne dont les fuseaux noirs des cyprès, les vignes, les oliveraies, les pins, émergeant de la terre rouge, ont inspiré le peintre Cézanne.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne, très anciennement cultivée dans le pays d'Aix, a été l'objet d'une culture plus méthodique à l'époque du Roi RENÉ, roi vigneron, Duc d'Anjou et Comte de Provence. Le Roi RENÉ introduit en Provence les cépages « *Panse* » et les raisins « *muscats* » qui existent toujours sur le territoire de « Palette ». A cette époque, les vins des coteaux qui bordent la vallée de l'Arc jouissent d'une réputation toute spéciale et de la faveur même du Roi.
En 1455, il se rend propriétaire du château et du domaine de Gardanne situés sur la bordure méridionale du territoire de Meyreuil.
Monseigneur CHAILLAN rapporte, dans son ouvrage « *Le Roi René à son château de Gardanne* », de nombreux détails sur cette exploitation qui témoignent que la vigne est l'objet d'une culture particulièrement soignée, qu'elle s'étend à tout le Pays d'Aix et produit davantage de vins de qualité dansla vallée de l'Arc qu'à Gardanne même. On apprend ainsi que les vins acheminés à partir de la vallée de l'Arc se composent de « *vins vieux* », de « *vins muscats* » et de « *vins blancs* » considérés comme des vins nobles puisque distingués du reste des commandes des « *vins ordinaires* ». Hors de son propre domaine et aux alentours, le Roi RENÉ favorise la culture de la vigne. Il ne consent un nouveau morcellement des terres, entre des particuliers, à Gardanne, qu'à condition de les planter en vignes (Archives des Bouches- du-Rhône - 1472).
La lecture des anciens recueils des *Grands Carmes d'Aix* (Archives départementales) nous apprend que ces moines d'origine provençale sont propriétaires en 1551 de la « Bastide de Meyreuil ». Ils exploitent ce domaine en développant les productions oléicoles et surtout viticoles, en s'appliquant à développer la qualité des vins et eaux-de-vie produits. Les vins, reconnus comme remarquables, sont déjà élevés dans descaves souterraines, qui existent encore en 2009, et que les moines ont eux-mêmes creusées dans la colline.

Suite aux acquisitions successives, ces traditions sont maintenues sur ce domaine par la famille PASCALIS, puis par la famille ROUGIER. Le « Domaine de la Simone » provient ainsi des différents achats effectués par les arrières-grands-pères, grand-père et père de monsieur Jean ROUGIER. La premièrede ces acquisitions datent de 1838, la dernière de 1896. Elles ont permis de reconstituer, puis de développer, ce qui avait constitué autrefois l'ancienne « *Bastide* » des *Grands Carmes* et le « *Rendez-Vous* » du Roi RENÉ. La sélection des cépages réalisée par cette famille, la vinification très soignée et le vieillissement naturel dans

les caves souterraines du domaine sont à l'origine de la notoriété grandissante en France, comme à l'étranger, des vins de « Château Simone ». En 1946, la famille ROUGIER sollicite la reconnaissance du domaine en appellation d'origine contrôlée. L'appellation d'origine contrôlée étant considérée comme un droit collectif, il est alors proposé de reconnaître l'ancien nom de « Palette », en considérant également les hameaux alentours (les trois Sautets, Languesse…) où sont également produits ces vins réputés (avec les « Domaine du Montaiguet », « La Dominante »…).

Ainsi, le vignoble de « Palette », implanté depuis 500 ans, est original par son encépagement varié,constitué de cépages classiques méditerranéens, bourboulenc B, clairette B, cinsaut N, grenache N mourvèdre N, mais aussi de cépages plus anciens tels que, brun Fourcat N, colombaud B, panse muscadeB, panse du Roy René, qui ont contribué à la renommée des vins de « Palette », reconnus en appellation d'origine contrôlée le 28 avril 1948.

Le vignoble compte, en 2009, 43 hectares pour une production annuelle de 1600 hectolitres qui se partage entre 5 vignerons.

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

Les vins rouges et rosés sont des vins d'assemblage.
Les vins rouges sont élaborés principalement à partir des cépages grenache N et mourvèdre N, auxquels sont associés quelques anciens cépages aujourd'hui disparus dans le reste de la zone méridionale.
Ce sont des vins à la robe foncée, aux arômes fins et élégants de fruits rouges, fréquemment de cuir, de cacao et aux tanins amples et ronds. Vins de longue conservation, ils nécessitent un élevage sous bois long pour s'affiner.

Les vins rosés sont élaborés principalement à partir des cépages grenache N et cinsaut N auxquels sont associés également quelques très anciens cépages.
Ce sont des vins équilibrés et fins, qui présentent des arômes floraux et fruités et possèdent une bonne structure en bouche, gage d'une bonne conservation.

Les vins blancs sont élaborés principalement à partir des cépages clairette B et clairette rose Rs auxquels est associée une palette de cépages d'implantation fort ancienne.
Ils sont complexes et bien équilibrés, présentent généralement des arômes floraux, balsamiques et de pignons de pins, une élégante vivacité, une bonne longueur en bouche, et un potentiel de garde étonnant.

3°- Interactions causales

La conjonction d'un mésoclimat sec aux amplitudes thermiques atténuées, de la topographie en forme de cirque protégé des vents du Nord, de sols peu profonds développés sur des formations argilo-calcaires, et de situations de coteaux, confère à l'ensemble du vignoble de « Palette » des conditions de maturité favorables pour l'ensemble des cépages.
Les producteurs ont privilégié le maintien d'une large biodiversité végétale en ne cédant pas à toute tentation de simplification de l'encépagement. Dans le contexte de « Palette », cette diversité végétale est legage de la meilleure expression du terroir. Les cépages anciens, méticuleusement sauvegardés, associés auxcépages traditionnels méditerranéens, participent à l'originalité des vins de « Palette » et à l'aptitudeparticulière au vieillissement qui a fait la renommée de ces vins.

Associant une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes, des conditions optimales de maturité, les vins possèdent une structure leur permettant un élevage, quelquefois long et sous bois, comme pour les vinsrouges.
Afin de respecter les modes culturaux, la qualité et les caractéristiques de la matière première, la récolte est toujours manuelle afin de transporter les raisins entiers jusqu'aux lieux de vinification.

Dès 1772, M. REBOUL, avocat au Parlement, signale dans ses « *Observations sur l'agriculture deProvence* », qu'il y a des raisons premières : « *l'influence du climat, la qualité du sol, la différence des vents qui règnent, l'éloignement des pluies et des brouillards, la fluidité de l'air, la faveur des expositions, l'avantage des sites …* », qui concourent à la qualité du vin.
Antoine DAVID (in folio Aix - David 1772) affirme que « *Monsieur Arnaud, aubergiste de l'hôtel Saint-Jacques à Aix, propriétaire d'une bastide située au terroir d'Aix, quartier du Montaiguet, qu'il a complanté*

en partie de Mourvèdre, en partie de Brun-Fourcat, y produit le vin qui est préféré à tous les vins de Provence par tous les étrangers qui y abordent ».
Les vins du Tholonet et de Meyreuil jouissent alors d'une si juste réputation que « *dès le 18ème siècle, les habitants de Meyreuil avaient eu la faculté de faire entrer leur vin en franchise dans la ville d'Aix* » (Encyclopédie des Bouches-du-Rhône - XV 168).

En 1906, le Roi d'Angleterre EDOUARD VII, de passage dans la région, fait spécialement un détour « *pour venir déguster les grands vins du terroir* ».
Cette réputation se confirme au cours des siècles. Ainsi, en 1948, le rapport d'expertise relatif à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée des vins de « Palette » souligne que « *c'est avec fierté que les vins de Palette, s'appuyant sur une très ancienne tradition, peuvent aligner leurs titres de noblesse unanimement reconnus* ».

La notoriété des vins de « Palette » a traversé l'histoire et les savoir-faire des producteurs ont été confirmés. Réalisant une bonne part de son marché auprès de la grande restauration et hors des frontières du territoire national ou à l'exportation, cette appellation d'origine contrôlée offre une bonne valorisation de sa production.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place avant le 30 mars 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du 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 « Palette » 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Provence ». Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande nesont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. L'unité géographique plus grande « Vin de Provence » figure dans le même champ visuel que celui du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

Une déclaration de revendication est à effectuer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 décembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie à l'organisme de contrôle agréé.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 des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur déclare, avant le 15 juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, auprès de l'organisme de défense et de gestion.
L'organisme de défense et de gestion informe dans les meilleurs délais l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de transaction et de retiraison

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction, et au moins quinze jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.
Cette déclaration précise l'identité de l'acheteur de vin en vrac (nom/raison sociale, adresse et n° SIRET).
Tout opérateur effectue une déclaration de retiraison, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans un délai de deux jours ouvrés après la réalisation effective de tout ou partie de la retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable de conditionnement au plus tard le premier jour des opérations de conditionnement, et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin. La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

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, au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, dansun délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

7. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1- Appartenance des parcelles plantées à l'aire Délimitée. Localisation du chai de vinification et d'élevage dans l'aire géographique.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de taille, densité, règles de proportion, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Norme analytiques	Vérifier l'existence d'un suivi œnologique des vins élaborés (en prestation de service ou par des compétences propres)
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain - Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Conditions de récolte, contenance des contenants	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Contrôles en cave
Pratiques œnologiques	Vérification documentaires et visites sur site (interdiction d'utilisation des morceaux de bois)
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Déclaration de récolte et rendement	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Paramètres analytiques suivants : titre alcoométrique volumique (TAV), Acidité Volatile (AV), teneur en SO2, sucres fermentescibles : - vins avant ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur. - vins non conditionnées destinés à une expédition hors du territoire national	Vérification documentaire et/ou analytique
Caractéristiques organoleptiques : - des vins avant ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur - des vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen organoleptique

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.
