Publié au BO agri du MASA le 10 juillet 2025

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« GRES DE MONTPELLIER »

Homologué par l'arrêté du 1er juillet 2025, publié au *JORF* du 3 juillet 2025

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Grés de Montpellier », 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 « Grés de Montpellier » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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 ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 5 juin 2002. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 : Assas, Aumelas, Beaulieu, Boisseron, Campagne, Castelnau-le-Lez, Castries, Combaillaux, Cournonsec, Cournonterral, Entre-Vignes, Garrigues, Gignac, Guzargues, Juvignac, Lavérune, Lunel, Lunel-Viel, Mauguio, Montagnac, Montbazin, Montpellier, Murviel-lès-Montpellier, Pignan, Plaissan, Poussan, Prades-le-Lez, Restinclières, Saturargues, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Drézéry, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sussargues, Vailhauquès, Vendémian, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeveyrac.

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 au terme de la consultation électronique des membres du comité national compétent qui s'est déroulée du 9 au 16 juillet 2018.

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 :
- Dans le département du Gard: Aspères, Sommières.
- Dans le département de l'Hérault : Le Crès, Fabrègues, Galargues, Gigean, Lansargues, Mèze, Montarnaud, Montaud, Montferrier-sur-Lez, Paulhan, Pézenas, Pinet, Pomérols, Puilacher, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Saussan, Saussines, Vendargues, Teyran.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N,
- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, morrastel N,

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ;

Au moins 2 cépages principaux sont présents dans l'encépagement
La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

Chaque cépage principal est limité à 80 % de l'encépagement

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
- L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres ;

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

- Les vignes plantées entre le 11 mars 2003 et la parution du cahier des charges présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare et chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés, cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

- Les vignes plantées avant le 11 mars 2003 présentent une densité minimale à la plantation de 3300 pieds par hectare et chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3,03 mètres carrés, cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b) - Règles de taille.
- La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs ;
- Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 12 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
Toutefois, le nombre de rameaux fructifères, après ébourgeonnage, ne peut être supérieur à 10.

Le rajeunissement des bras d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fils dont le fil porteur) la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,45 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 ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,80 mètre ;
- Le cépage syrah N est soit conduit sur échalas, soit obligatoirement palissé, le palissage comportant, hors fil porteur s'il y en a un, au minimum deux niveaux de fils dont au moins un niveau de fils releveurs

d)- le fil porteur des vignes taillées en cordon de Royat est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol.

e) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle et la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées, lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, sont fixées à :

ÂGE DE LA VIGNE	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)	CHARGE MAXIMALE MOYENNE DES PARCELLES IRRIGUÉES (kilogrammes par hectare)
Vignes en 4ème feuille	3000	3000
Vignes en 5ème feuille	4000	4000
Vignes à partir de la 6ème feuille	7000	6000
Vignes dont la densité est supérieure ou égale à 4000 pieds/ha et strictement inférieure à 4400 pieds par hectare	6000	5500
Vignes dont la densité est supérieure ou égale à 3300 pieds/ha et strictement inférieure à 4000 pieds par hectare	5500	5000

f) - 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 %.

g) - État 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, sur tous les inter-rangs, la maîtrise de la végétation semée ou spontanée est assurée soit par des moyens mécaniques ou physiques.

Le désherbage chimique des tournières 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 correspondante.

Le paillage plastique est interdit.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif ; elle est transportée jusqu'au lieu de vinification le plus rapidement possible, afin de limiter tout risque d'oxydation et de préserver sa qualité.

Lors de la récolte, les grappes sur pied ne sont en contact avec aucun autre végétal que la vigne.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 202 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

ÂGE DE LA VIGNE	Rendement Maximum en hectolitres par hectare	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
Vignes en 4ème feuille	20	20
Vignes en 5ème feuille	30	30
Vignes à partir de la 6ème feuille	45	49
Vignes dont la densité est supérieure ou égale à 4000 pieds/ha et strictement inférieure à 4400 pieds par hectare	42	45
Vignes dont la densité est supérieure ou égale à 3300 pieds/ha et strictement inférieure à 4000 pieds par hectare	38	42

2°- Entrée en production des jeunes vignes
Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant

a) - des parcelles de jeune vigne qu'à partir de :
- la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet
- la 2ème année suivant celle au cours de laquelle suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet

b) - des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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 les 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, de moûts ou de vins, issus d'au moins 2 cépages principaux.
Les cépages principaux représentent au moins 50 % dans l'assemblage.
Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins 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 prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, de cuves à recyclage des marcs, d'érafloirs centrifuges verticaux, d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et de pressoirs continus est interdit.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Plusieurs foulages ou pompages successifs de la vendange sont interdits ;

b) - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 septembre de l'année suivant celle de la récolte avec la possibilité d'un conditionnement à partir du 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée sur le vin pré-mise ou dans un délai maximum d'un mois après le conditionnement
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 9 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 circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur, à partir du 1er octobre de l'année suivant celle de la récolte.

X. - Lien à la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'aire géographique comporte 45 communes. Limitée à l'ouest par la vallée de l'Hérault et à l'est par celle du Vidourle, bordée par le Golfe du Lion au sud et par le Pic Saint-Loup au nord, elle s'inscrit dans un rectangle orienté nord–est / sud-ouest de 60 km de long sur 20 km de large et centré sur la ville de Montpellier. Abritée du vent du nord par les premiers reliefs cévenols, elle bénéficie d'une température moyenne annuelle élevée ; la proximité de la mer apporte des hivers doux et atténue les pics de chaleur en été, générant des écarts thermiques quotidiens de 11 à 12 °C en période de maturation. Les

précipitations moyennes sont de 600 à 800 mm annuels avec un déficit estival marqué. Près du littoral, le vignoble est implanté sur des collines aux formes adoucies ; vers le nord, sur les premiers coteaux, il se mêle à la garrigue. Le paysage est assez ouvert, parsemé de bois de chêne vert ou de Pin d'Alep et de landes à chêne kermès et ciste de Montpellier. Autour des mas, le Pin parasol attire le regard ; la Méditerranée est visible depuis les collines, et l'urbanisation présente.
Les sols viticoles se situent entre 30 et 300 m d'altitude. Ils sont développés principalement sur des formations de conglomérats, grès et molasses du tertiaire et des terrasses alluviales du quaternaire à galets roulés, mais aussi sur des calcaires crétacés et jurassiques fracturés en petits éclats.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

La viticulture est indissociable de l'histoire des Grés de Montpellier, de l'Antiquité à nos jours. Présente depuis l'époque Étrusque avec le pressoir retrouvé sur le site archéologique de Lattara, elle se développe à l'époque romaine le long de la Via Domitia qui traverse l'aire d'est en ouest et favorise le commerce des vins et les échanges de savoirs. L'oppidum d'Ambrussum à Lunel ou la villa de Loupian avec ses mosaïques de vignes témoignent de cette prospérité.

En 782 Witiza- connu sous le nom de Saint-Benoît, fils du comte de Maguelonne (siège de l'Évêché), renouvelle la règle des Bénédictins qui oblige l'implantation de la vigne, puis les cisterciens fondent à partir de 1138 un réseau d'abbayes parmi lesquelles celle de Valmagne dotée dès l'origine d'un vignoble.

Au XIV^{ème} siècle, l'invention de l'alambic par Arnaud de Villeneuve va définitivement lier le nom de Montpellier à la vigne et à la science.

Dès le XVIII^{ème} siècle, des châteaux viticoles et « Folies montpelliéraines » cernés par leur vignoble de taille importante, renforcent la vocation viticole de la région, aux côtés d'exploitations plus modestes au parcellaire dispersé autour des villages. La réputation des vins de Montpellier et des terroirs alentour s'installe durablement, parfois même hors de France avec ces châteaux et « Folies » qui perdurent en tant qu'acteurs de l'appellation.

La vigne modèle le paysage à la fin du XIX^{ème} siècle, et les impressionnistes Frédéric Bazille et Gustave Courbet immortalisent les vignobles de coteaux des alentours de Montpellier.

L'école d'agriculture implantée en 1870 acquiert alors une réputation nationale puis mondiale en matière de viticulture par sa contribution à la recherche et à l'adaptation de la vigne aux enjeux du XX^{ème} siècle.

Dans cette période de bouleversements, malgré la crise phylloxérique et le développement d'une grosse production de vins génériques en corrélation avec l'arrivée du chemin de fer, l'aire des « Grés de Montpellier » maintient la qualité et la notoriété de ses vins, avec de premières reconnaissances en VDQS à partir de 1950. Le vignoble se structure autour des « Folies et châteaux » mais aussi grâce au mouvement coopératif et avec le renouvellement de l'encépagement. L'obtention de l'AOC « Coteaux du Languedoc » en 1985 récompense les efforts consentis et les progrès réalisés.

À la fin des années 1990, l'appellation évolue et sous l'impulsion de Jean Clavel, qui en deviendra le premier président, les vignerons créent un syndicat pour la reconnaissance des Grés de Montpellier - le terme « grés » désignant en occitan les terres de coteaux pauvres et caillouteuses. L'aire proposée sur des critères pédo-climatiques et humains inclut les vignobles historiques de la couronne montpelliéraine ainsi que les terroirs voisins qui leurs sont similaires.

Les « Grés de Montpellier » sont reconnus en 2003 comme dénomination complémentaire de l'AOC « Coteaux du Languedoc », qui devient AOC « Languedoc » en 2007. Les vignerons consolident leur collectif, partagent leurs savoir-faire, et renforcent leur identité par la création d'une bouteille syndicale en 2011.

Avec le soutien de la Ville de Montpellier et du Musée Fabre, ils allient patrimoine culturel et vins à forte identité, notamment dans le cadre de la Balade « aux Grés de Montpellier » lancée en 2013.

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

Les vins « Grés de Montpellier » se définissent par une robe rubis profond qui dévoile son identité méditerranéenne, un nez complexe exprimant les fruits rouges, noirs, la garrigue, les épices et souvent la tapenade, une bouche ample et généreuse, la finesse et les tanins soyeux.
Ils développent leur caractère gourmand pendant toute la période d'élevage et présentent un fort potentiel de vieillissement.

3°– Interactions causales

Le toponyme « Grés » désigne en Languedoc des terres pauvres, caillouteuses, mais profondes, historiquement réputées pour produire des vins de haute expression. Ces terrains se rencontrent autour de Montpellier sur le territoire des abbayes, châteaux ou mas, mais aussi de manière plus dispersée sur des parcelles issues de « biens de village ».

La diversité géologique et topographique a façonné un parcellaire en dentelle, qui modèle un vignoble exposé en amphithéâtre ouvert sur la mer et abrité des vents du nord par les premiers reliefs. Son ensoleillement remarquable permet une maturité optimale des baies.

Grâce aux sols profonds et drainants à faible réserve hydrique, les rendements sont modérés et les cépages de l'appellation adaptés aux milieux peu fertiles expriment leurs arômes primaires de fruits rouges, d'épices et de garrigue.

La juste proximité de la mer apporte une bonne hygrométrie, protège des fortes températures et modère les amplitudes thermiques notamment durant l'été. Elle permet ainsi une maturation douce et régulière des raisins, qui développent leur rondeur et la finesse de leurs tanins pour offrir ce caractère gourmand propre à l'appellation.

Dans cet espace, les vignerons choisissent avec soin les lieux d'implantation du vignoble et sélectionnent au moins deux cépages conduits en taille courte traditionnelle, parmi les incontournables syrah N, grenache N et mourvèdre N, complétés par les carignan N, cinsault N et morrastel N. Ces savoir-faire apportent aux vins leur équilibre et leur complexité aromatique.

Ces conditions de climat, de sol et d'usages confèrent aux vins leurs propriétés gustatives caractéristiques.

XI. - Mesures transitoires

Sans objet.

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

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Languedoc ».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande 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.

- Le millésime est obligatoirement inscrit sur l'étiquette

b) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites dans des 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 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les structures de vinification auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation ou les écartements sur le rang et entre rangs et si celle-ci est susceptible d'être irriguée.
Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août de l'année de récolte.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mai de l'année suivant l'année de récolte, et au minimum dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.
Elle indique notamment :
- 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.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné, le jour de la contractualisation de la transaction, ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au moins dix jours ouvrés avant la retiraison.

Elle précise :

- L'identité et l'adresse complètes de l'opérateur,
- Le numéro SIRET et le cas échéant le numéro CVI,
- Le volume, et le millésime,
- L'identité, l'adresse et le numéro SIRET de l'acheteur.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement pour le lot concerné, au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

6.-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.

L'opérateur précise les volumes concernés.

Elle précise :

- l'identité et l'adresse complètes de l'opérateur,
- le numéro SIRET et le cas échéant le numéro CVI,
- le volume et le millésime,
- l'identité, l'adresse et le numéro d'identification de l'acheteur.

7. Déclaration de repli

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

8. Déclaration de déclassement

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

9. Déclaration d'apport de terre

Avant tout apport de terre sur une parcelle, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant la date prévue pour l'apport.

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

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

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique par contenant.

2. Plan de cave
Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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 (et affectées) à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire et contrôle visuel si nécessaire.
A2 - Potentiel de production revendicable	
Encépagement : liste des cépages	- Contrôle documentaire et contrôle visuel.
Densité de plantation et distance inter rang	- Contrôle documentaire et contrôle visuel, mesure si nécessaire.
Entrée en production des jeunes vignes	- Contrôle documentaire.

A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification et du lieu d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	- Contrôle documentaire et contrôle visuel.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille (mode)	- Contrôle visuel.
Manquants	- Contrôle documentaire et contrôle visuel, mesure si nécessaire.
Charge maximale moyenne à la parcelle	- Contrôle visuel, mesure si nécessaire.
Irrigation	- Contrôle documentaire et contrôle visuel.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire
B3 - Déclaration préalable d'affectation des parcelles	- Contrôle documentaire.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	- Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire ; - Examen analytique ; - Examen organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
12 rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.08.04
Courriel : info@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.