Publié au BO du MASA le 25 janvier 2024

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« ANJOU VILLAGES »
homologué par arrêté du 12 janvier 2024
publié au JORF du 22 janvier 2024

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1991, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » est réservée aux vins tranquilles rouges.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2023 :
- département des Deux-Sèvres : Loretz-d'Argenton *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Bouillé-Loretz)*, Val en Vignes *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ) ;*
- département de Maine-et-Loire : Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Blaison-Gohier*), Bouchemaine, Brissac Loire Aubance *(pour le seul territoire des communes déléguées de Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance et Coutures)*, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou)*, Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon et Les Verchers-sur-Layon)*, Ingrandes-Le Fresne sur Loire *(pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ingrandes)*, Lys-Haut-Layon *(pour le seul territoire des communes déléguées de La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné et Trémont)*, Mauges-sur-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées du Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire et La Pommeraye)*, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rochefort-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Savennières, Terranjou, Tuffalun *(pour le seul territoire de la commune déléguée d'Ambillou-Château*), Val-du-Layon.
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1986, 3 et 4 novembre 1993, 13 et 14 février 2002, 7 septembre 2023 et des séances de la commission permanente du comité national compétent des 5 septembre 2007 et 19 janvier 2017.
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 approuvée.

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, sur la base du code officiel géographique de 2023 :
- département des Deux-Sèvres : Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton *(pour le seul territoire de la commune déléguée d'Argenton-l'Église),* Louzy, Plaine-et-Vallées *(pour le seul territoire de la commune déléguée d'Oiron)*, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars *(pour le seul territoire des communes déléguées de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars)*, Tourtenay ;
- département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- département de la Loire-Atlantique : Ancenis-Saint-Géréon *(pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ancenis)*, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire *(pour le seul territoire de la commune déléguée d'Anetz),* Vallet ;
- département de Maine-et-Loire : Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Sulpice)*, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance *(pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Chemellier, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital et Vauchrétien),* Brossay, Cernusson, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné et Montfort),* Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil),* Huillé-Lézigné *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Huillé)*, Jarzé Villages *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Lué-en-Baugeois)*, Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon *(pour le seul territoire des communes déléguées des Cerqueux-sous-Passavant et Vihiers)*, Mauges-sur-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay)*, Mazé-Milon *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon)*, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne),* Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tuffalun *(pour le seul territoire des communes déléguées de Louerre et Noyant-la-Plaine)*, Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou ;
- département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

V - Encépagement

Les vins sont issus des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES

Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée. Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte, 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.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fils de palissage ; - la hauteur minimale du dernier niveau de fil est de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de 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) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

b) - 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 est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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 189 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 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 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

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

a) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est obligatoirement achevée.
Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

b) - Normes analytiques
La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) des vins, après fermentation, est fixée à 3 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

d) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des cinq dernières années.

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

2°- Disposition par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 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 lors du conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

5°- Dispositions relatives à la 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 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien
La zone géographique s'insère au cœur de la partie occidentale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou », essentiellement sur le socle précambrien et paléozoïque rattaché au Massif armoricain, très localement recouvert par des formations graveleuses ou par des formations du Cénomanien comme notamment les marnes à ostracées, sur sa bordure orientale. En 2023, elle englobe les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées « Anjou-Coteaux de la Loire », « Coteaux du Layon », « Savennières », et quelques communes limitrophes. Elle couvre un territoire délimité et sélectionné pour l'aptitude de son milieu naturel à produire des vins rouges d'élevage. Elle s'étend ainsi sur le territoire de 24 communes du département du Maine-et-Loire et de 2 communes du département des Deux-Sèvres, au sud-est et au sud de la ville d'Angers. Les paysages se caractérisent par de nombreux petits coteaux d'exposition variée dont les altitudes oscillent entre 50 mètres et 90 mètres.
L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins privilégie les parcelles bénéficiant d'une bonne exposition et présentant des sols bruns développés sur schistes, des sols bruns argilo-graveleux ou, très localement, des sols bruns développés sur marnes à ostracées. Ces sols sont le plus souvent peu profonds, avec un bon régime hydrique, sans signe d'hydromorphie et caractérisés par de faibles réserves en eau. Ils disposent d'un bon comportement thermique et assurent une bonne précocité. Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolites) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux.
La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec des écarts de température assez faibles compte tenu, d'une part de la relative proximité de l'océan Atlantique, d'autre part du rôle de régulateur

thermique que jouent la Loire et ses affluents, et enfin de l'implantation du vignoble en situation de coteaux. Les reliefs d'orientation nord-ouest/sud-est jouent un rôle protecteur vis-à-vis des vents d'ouest souvent chargés d'humidité. La zone géographique est ainsi faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de fœhn, à l'abri de l'humidité océanique, dû aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I^{er} siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. La vigne y prospère comme en témoignent ces quelques lignes d'un poème d'Apollonius (VI^{ème} siècle): « *Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers).* » Si le vignoble angevin se développe pendant tout le Moyen Âge, s'installant sous l'égide des monastères sur les rives même de la Loire et autour d'Angers, il acquiert surtout sa renommée à partir des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles. Le rayonnement du royaume d'Henri II et Aliénor d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.

La production connaît un développement important à partir du XVI^{ème} siècle grâce à l'arrivée des courtiers hollandais qui cherchent des vins pour leur pays et leurs colonies. Les Hollandais en font d'amples provisions et le commerce est si florissant, au XVIII^{ème} siècle, qu'afin de favoriser le transport, la rivière Layon, qui traverse la zone géographique, est canalisée.

« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B. Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N ou « *plant breton* » (plant qui doit alors son nom à son arrivée par bateau par l'estuaire de la Loire située à cette époque dans la région bretonne), puis, un peu plus tard, en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique, dès 1865.

La vinification est principalement orientée, au début du XX^{ème} siècle, vers l'élaboration de « *rouget* », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin, avec le développement d'une production importante de vins rosés emblématiques. La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal. L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960.

Cependant, les professionnels de la région se sont rendus à l'évidence qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de mieux marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges. L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » est ainsi reconnue le 14 novembre 1991. La production est l'œuvre, en 2010, de 130 caves particulières et 2 caves coopératives.

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

Le vin présente habituellement une robe de couleur rubis, profonde et soutenue. Le nez évoque fréquemment des notes fines de fruits rouges et de fleurs (iris, violette…) évoluant vers des arômes plus complexes, mélanges de fruits noirs et d'arômes épicés, de venaison ou bien encore de sous-bois.

La bouche est ample et charnue, tout en conservant sa richesse aromatique. Les tanins, très présents, sont fondus et la finale est persistante. Vin généreux, il faut savoir l'oublier quelques années avant de le déguster.

3°- Interactions causales

La conjonction entre des sols superficiels faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques, et une topographie permettant une excellente exposition et favorisant une alimentation hydrique régulière, a permis aux cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N d'exprimer toute leur plénitude et leur originalité. Ces situations viticoles imposent 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.

L'observation et l'analyse effectuées par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent de définir une implantation juste du vignoble, en prenant en compte la bonne adéquation des deux cépages avec les potentialités des sols bruns développés sur schiste et des sols argilo-calcaires développés sur Cénomanien. S'appuyant sur une délimitation parcellaire particulière, adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, récoltant à maturité optimale, et portant des améliorations techniques sur la maîtrise des températures et les durées de macération, les producteurs mettent en place des règles de production rigoureuses

pour la production d'un vin rouge structuré. Le savoir-faire des opérateurs assure une récolte de raisins présentant une richesse minimale en sucre de 189 grammes par litre et à un stade optimal de la maturité phénolique.
Au fil des générations, les opérateurs ont su extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve après fermentation s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 juin suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges.
L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » fait partie des fleurons des vins de la région de l'Anjou.

XI - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 16 février 1998, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des dispositions générales de palissage et de hauteur de feuillage.

2°- Autres pratiques culturales

Les dispositions relatives à l'obligation d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé sur l'inter-rang ou, en l'absence de ce couvert végétal, l'obligation pour l'opérateur de réaliser un travail du sol ou d'utiliser des produits de biocontrôle afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 10 octobre 2019 et dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

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 « Anjou Villages » 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 susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, 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 « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- 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 de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- les numéros EVV et 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.

2°- 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.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins 15 jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3°- Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum 15 jours ouvrés avant l'expédition.

4°- Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

5°- 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 un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

6°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- les références cadastrales de la ou des parcelles ;

- la surface totale.

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 parcellaire

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2°- Registre des objectifs de production

Ce registre est rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelles concernées :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3°- Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- 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 contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Aire parcellaire délimitée	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

parcellaire délimitée	
A2 - Potentiel de production	
Encépagement, densité de plantation et palissage	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A3 - Aire géographique et aire de proximité immédiate	
Appartenance des outils de transformation, à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Richesse en sucre des raisins	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Seuil de manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication ou déclaration de récolte et cohérence avec le registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II - Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93 555 MONTREUIL 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 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.
