Publié au BO du MAA le 31 octobre 2019

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DE SAUMUR » homologué par l'arrêté du 10 octobre 2019 publié au JORF du 19 octobre 2019

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur », initialement reconnue par le décret du 21 avril 1962, 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 « Coteaux de Saumur » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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 2018 :
- département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ;
- département de Maine-et-Loire : Brézé, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou *(anciens territoires des communes déléguées de Meigné et Les Verchers-sur-Layon)*, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay ;
- département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

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 11 et 12 décembre 2001 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 du département de Maine-et-Loire, sur la base du

code officiel géographique de 2018 : Artannes-sur-Thouet, Brossay, Doué-en-Anjou *(anciens territoires des communes déléguées de Doué-la-Fontaine, Forges et Montfort)*, Montreuil-Bellay, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive.

V - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

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 un même rang inférieur à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
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 au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal 10.

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 8000 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

a) - Dispositions générales
Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).

b) - Dispositions particulières de récolte
Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II, et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » sont récoltés manuellement par tries successives.

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 238 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.
Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

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 35 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 40 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.

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux de Saumur » et « Saumur ».
Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » affectée d'un coefficient k égal à 1,72.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.
Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Toute opération d'enrichissement est interdite.
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

c) - 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.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février 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 de 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 mars 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 correspond aux coteaux calcaires de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur ». En 2018, elle s'étend sur le territoire de 19 communes du département de Maine-et-Loire, 2 communes du département des Deux-Sèvres et 9 communes du département de la Vienne. Limitée au nord par la Loire, elle est traversée du sud au nord par la Vallée du Thouet et de son affluent la Dive. Ce réseau hydrographique a ciselé le paysage d'une succession de coteaux aux expositions diverses dont l'altitude varie de 40 mètres à 110 mètres.
Le paysage est façonné par la culture de la vigne qui a colonisé les expositions favorables, tout en préservant, au sommet des buttes, des bois de différentes essences où le chêne et le châtaignier dominent. Au cœur des parcelles de vigne, surgit une cheminée d'aération pour les immenses cavités qui ont servi à extraire les pierres pour bâtir les maisons, et exploitées en champignonnières. Ce paysage est marqué par l'harmonie entre le vignoble et le bâti architectural, l'osmose entre les villages vignerons, les clos attenants à des propriétés bourgeoises aux façades ornées de sculptures, impressionnantes de blancheur et caractéristiques de « *l'Anjou Blanc* », qui ont contribué à la création d'un parc naturel régional et au classement de cette région au patrimoine mondial de l'UNESCO.
Les sols des parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, sont développés sur les différentes formations du Turonien : rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais, localement recouverts, au sommet des pentes, par des sables et argiles issus de formations plus récentes telles que le Sénonien ou l'Eocène. Ce sont des sols qui présentent un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée, et qui sont exempts de tout signe d'hydromorphie.
Le climat du Saumurois est un climat océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest du vignoble, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de fœhn. La pluviométrie moyenne annuelle est de 600 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin, jusqu'à la période des vendanges. La Loire et ses affluents tiennent également une place prépondérante en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales. Situé au sud de la zone géographique, le « *Seuil du Poitou* » apporte quelques nuances méridionales qui se traduisent par la présence d'une végétation qui peut surprendre sur ces bords de Loire (chênes verts, oliviers, amandiers…). Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C).

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien
La viticulture saumuroise, dont la présence est déjà attestée au IXème siècle, s'est surtout développée au cours du XVIème avec l'arrivée des courtiers hollandais qui, appréciant l'aptitude de ces vins au transport par la mer, ont su faire reconnaître les qualités du cépage chenin B hors des frontières de la région. Dès cette époque, différentes qualités de ces vins étaient expliquées par le mode de conduite de la vigne : les vignes produisant les vins « *pour la mer* » étaient taillées à court bois, contrairement aux vignes destinées aux vins « *pour*

Paris ». Ce cépage semble bien être originaire de ce vignoble. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon le type de sol où il est implanté.
Les vignerons ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte Odart, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle.* ». La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. Jullien, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays…* »
Si le nom de « Coteaux de Saumur » remonte au Moyen Âge, il définit initialement une zone géographique regroupant les communes bordant la Loire, de Saumur (ayant fusionné avec la commune de Dampierre) à Montsoreau. Les communes de la rive droite du Thouet ont été adjointes ultérieurement. En 1865, P-A Millet de la Turtaudière dans un ouvrage intitulé « *Indicateur de Maine-et-Loire* » écrit : *« Les vins blancs des Coteaux de Saumur sont récoltés plus particulièrement dans les communes de Dampierre, Souzay, Parnay, Turquant et Montsoreau. Mais les vins de même couleur de Chacé, Varrains, Brézé et Saint Cyr, jouissant des excellentes qualités reconnues aux premiers, il convient de les réunir tous dans une seule et même catégorie* ». Cette définition augurait de la zone géographique inscrite dans le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur ».

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins des « Coteaux de Saumur » se caractérisent par leur finesse mêlant souvent des arômes subtils de fleurs blanches ou de fruits frais ou confits. Ils évoquent la douceur des paysages ligériens. Leur bouche, savante alchimie entre les sensations de fraîcheur et de suavité, sous couvert d'une certaine fragilité, allie élégance et complexité. Cette structure équilibrée est le gage d'une excellente aptitude au vieillissement, laissant souvent apparaître des notes de cire et de miel.

3°- Interactions causales

La conjonction d'un climat relativement chaud et sec et de sols calcaires, crayeux, permettant un bon drainage et favorisant une alimentation hydrique régulière mais sans excès, ont permis au cépage local chenin B de s'implanter sur les coteaux les mieux exposés. Cette topographie, facteur important pour la production de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur », assure une bonne ventilation des raisins et favorise ainsi la concentration sur souche et le développement de la pourriture noble. La Loire et ses affluents tiennent également une place prépondérante en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement du *botrytis cinerea*.
Les vignerons ont vite compris l'intérêt de maitriser le cépage chenin B. J. Guyot, en 1876, dans sa présentation de la « *Viticulture de la France* » écrit de ce cépage à Saumur : « *Ici l'influence de la taille sur la qualité du vin ne saurait être méconnue; toutefois il faut reconnaître de suite que les vignes fines ne sont pas seulement constituées par la taille, mais par leur sol et par leur site…* ».
Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe ainsi uniquement les parcelles situées sur les coteaux. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production, soulignées par la pratique d'un faible rendement associé à une taille adaptée. Comme cela se fait traditionnellement, les raisins sont récoltés manuellement par tries successives, une fois la surmaturité atteinte, obtenue par pourriture noble ou par concentration naturelle sur souche.
De nombreux écrits témoignent de la notoriété des vins de Saumur. Bourdigné, en 1529, parle du vignoble comme « *du chef-d'œuvre de Noé* ». Il évoque notamment l'attachement des Bretons et des Normands à ces produits. Jean Hiret, en 1618, quant à lui n'hésite pas à les classer parmi « *les vins blancs les meilleurs de France* ». Mais si les poètes sont flattés par les vins de Saumur, les capétiens (notamment Saint-Louis) et la dynastie des Plantagenêt en seront d'excellents mécènes. Le rayonnement du royaume d'Henri II et Aliénor d'Aquitaine permet à ces vins d'arriver sur les plus belles tables. Jullien, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » classe les vins de Saumur dans la première catégorie et écrit : « *Les coteaux bien exposés du territoire de Saumur produisent des vins blancs corsés, très spiritueux, et qui supportent bien le*

transport par la mer ; ils ont de la finesse et du bon goût ». Il écrit de plus : « *Les expéditions pour le Maine et la Normandie se font en partie par la Mayenne ; celles pour Paris et Orléans remontent la Loire ; et celles pour l'étranger descendent cette rivière jusqu'à Nantes, d'où elles vont par la mer à leur destination. »*
Vignoble dont le développement est lié à la présence d'un commerce fluvial, le vignoble de Saumur est destiné à la production de vins originaux et de qualité. Cette recherche de qualité est révélée par de nombreux écrits parmi lesquels ceux du comte Odart, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », et ceux de Victor Rendu, en 1857, dans « *Ampélographie Française* », qui évoquent déjà cette récolte tardive par tries successives du cépage chenin B, attribuant ainsi aux bons vins blancs des bords de Loire, leur réputation. En 2010, la notoriété des « Coteaux de Saumur » reste très présente**.** Produit rare et cher, sa commercialisation est réalisée essentiellement en vente directe à quelques consommateurs avertis et passionnés.

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2026 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 1er janvier 1997, présentant une densité à la 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 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

3°- Taille

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par pied est ramené à 10 yeux francs.

4°- 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 d'homologation du présent cahier des charges 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 « Coteaux de Saumur » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « 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 quinze 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 quinze 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 quinze jours ouvrés avant l'expédition.

4°- 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.

5°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'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 parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production	
Encépagement, densité de plantation et palissage	Contrôle documentaire et/ou 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 (nombre de rameaux fructifères)	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 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.
