Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SANCERRE »
homologué par le décret n° 2011-1021 du 25 août 2011, JORF du 27 août 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sancerre », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Sancerre » 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 communes suivantes du département du Cher : Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.

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 de la séance du comité national compétent des 1^er^, 2 et 3 juin 1983 et des 29 et 30 août 1990.
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 le territoire des communes suivantes :
- Département du Cher : Aubinges, Crosses, Henrichemont, Humbligny, Jalognes, Menetou-Salon, Morogues, Neuvy-Deux-Clochers, Parassy, Pigny, Quantilly, Saint-Céols, Soulangis, Vignoux-sous-les-Aix.
- Département du Loiret : Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire, Thou.
- Département de la Nièvre : Alligny-Cosne, Bulcy, La Celle-sur-Loire, Cosne-Cours-sur-Loire, Garchy, Mesves-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Loup, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Père, Tracy-sur-Loire.

V. - Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage pinot noir N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6100 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,30 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,25 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées :
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, deux baguettes à 4 yeux francs maximum, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum.
La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20% des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- Le palissage est obligatoire.
- La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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 %.
- Pour les vignes dont la densité initiale à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, 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 30 %.

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
a) - Les corrections de pente respectent la séquence pédologique naturelle de la parcelle ;
b) - Les parcelles sont conduites afin de limiter l'érosion liée au ruissellement des eaux ;
c) - La maîtrise du couvert végétal, quand il existe, des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vignes est réalisée mécaniquement.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs	170
Vins rouges et rosés	175

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Le titre alcoométrique volumique naturel des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	10,5 %
Vins rouges et rosés	10,5 %

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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	65
Vins rosés	63
Vins rouges	59

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	75
Vins rosés	69
Vins rouges	69

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- de 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 ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère 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 1ère 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Fermentation malolactique.
Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.
Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour les vins rouges, 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 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Matériel interdit.
L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

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

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

- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Le matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2°- Dispositions par types de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars 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 avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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 destination du consommateur.
- Les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
- Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

- Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1er décembre de l'année de récolte.

- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'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.

Située sur les rebords sud-est du Bassin Parisien, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Sancerre » repose sur une succession de collines dont les sommets culminent entre 200 mètres et 400 mètres sur la rive gauche de la Loire.
Le relief, assez marqué, est caractérisé par d'importants coteaux plus ou moins courbes, aux orientations multiples qui se répartissent sur 14 communes du département du Cher.
Les pentes qui portent le vignoble, implanté entre 180 mètres et 350 mètres d'altitude, sont souvent très importantes, avec des déclivités pouvant, par endroits, dépasser 50%.

La région est affectée par un système de failles nord-sud, contrecoup de la surrection alpine, à l'origine d'un petit fossé d'effondrement qu'emprunte la Loire sur une partie de son cours. En particulier, les deux célèbres failles dites « *de Sancerre* » et « *de Thauvenay* » traversent le vignoble de part en part. Elles mettent en contact les couches affaissées du Crétacé et de l'Eocène avec les formations du Jurassique de la partie occidentale de la zone géographique.

L'érosion intense a mis à nu le socle, avec développement de trois grands types de sols sur lesquels les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins sont implantées :
- les marnes dénommées aussi « *terres blanches* » issues du Kimméridgien, que l'on rencontre en particulier sur les plus fortes pentes et reconnaissables aux milliers de petites coquilles d'huitres en forme de virgule (*ostrea virgula*)
- les sols développés sur calcaires dénommés « *caillotes* » ou « *cris* », issus de l'Oxfordien et du Portlandien,
- les sols argilo-siliceux dénommés « *chailloux* » ou « *silex* », issus du Cénomanien et de l'Eocène.

Le climat est un climat océanique dégradé. Le massif du « *Pays Fort* », à l'ouest du vignoble, nuance cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie se situe autour de 650 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 750 millimètres sur les collines du massif du « *Pays Fort* » qui culmine à 435 mètres. Par ailleurs, la Loire joue un rôle prépondérant de régulateur thermique en drainant l'air froid des vallées viticoles perpendiculaires. Les températures, lors du cycle végétatif de la vigne, sont ainsi atténuées.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble et les vins de Sancerre sont cités au VI^{ème} siècle dans « *Histoire des Francs* » de GREGOIRE DE TOURS, lequel fait référence à l'abondance des vins de Sancerre.

Raoul TORTAIRE, moine de Saint-Benoît-sur-Loire, écrit, au XI^{ème} siècle, que la région de Sancerre « *regorge de vins* ».

De nombreux écrits de la Renaissance citent l'importance de la production de vins et l'exportation d'une partie de ces vins vers les pays du Nord au départ du port de Saint-Thibault, en particulier vers les Flandres et l'Angleterre. Dans cette ville, dont le port fluvial est bien équipé, des locaux sont à louer pour stocker la marchandise.

L'abbé POUPARD, curé de Sancerre, dans son livre « *Histoire de la ville de Sancerre* » en 1777, décrit les sols du sancerrois: « *Il n'y a peut-être pas de terroir plus coupé et plus différencié que celui des montagnes du Sancerrois. Les ravins, qui y sont multipliés, offrent partout des veines de terres différentes* ». Dans ce livre, il relate également le commerce international des vins : « *J'ai vu quelquefois, les habitants de Sancerre envoyer leur vin en Angleterre et en Ecosse* ».

Après la crise phylloxérique, la connaissance et l'expérience du milieu géographique conduisent les professionnels à opter pour le choix d'une replantation progressive du vignoble en cépage sauvignon B pour la production de vins blancs et en cépage pinot noir N pour la production des vins rouges et rosés.

Dès 1921, les producteurs s'organisent autour de l'« *Union Viticole Sancerroise* » qui a la charge de défendre les intérêts des producteurs. En 1931, devant la notoriété déjà acquise par les vins de « Sancerre » et l'existence de vins produits sous le nom de « Sancerre » sans en respecter l'encépagement, les producteurs décident de saisir la justice. Par jugement rendu le 20 juillet 1931, seuls sont autorisés à être commercialisés sous le nom de « Sancerre » les vins produits à partir des cépages sauvignon B et pinot noir N, sur les communes de la zone géographique.
L'appellation d'origine contrôlée « Sancerre » est reconnue par du 14 novembre 1936.

En 1956, est créé le « *Comité de Propagande des Vins de Sancerre* » qui devient par la suite, le « *Comité de Promotion des Vins de Sancerre* », filiale de l'« *Union Viticole Sancerroise* », et qui a la charge de la communication et de la promotion.

En 2009, la production représente un volume de 150000 hectolitres, pour environ 2800 hectares de vignes exploités essentiellement par des entreprises familiales.
Plus de 50% de cette production est commercialisée hors du territoire national ou exportée dans plus de 100 pays.

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

Les vins sont tranquilles, secs, avec une rondeur en bouche et une finale fraîche et bien équilibrée.
Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse mais certains millésimes possèdent un bon potentiel de garde.

Les vins blancs à la robe souvent or pâle, déclinent une palette aromatique pouvant aller de notes fruitées rappelant les agrumes ou les fruits exotiques aux notes florales rappelant les fleurs blanches.

Les vins rosés s'ouvrent sur des arômes délicats et fruités. Leur robe se décline du rose pâle au saumon soutenu.

Les vins rouges arborent une robe d'intensité variable et dévoilent des arômes complexes avec généralement une note dominante de fruits rouges. Leur structure s'appuie sur des tanins souples et élégants. Ce sont des vins équilibrés, alliant puissance et finesse.

3°- Interactions causales

La conjonction, du climat océanique dégradé, de la situation à l'abri des vents du sud-ouest, de la proximité de la Loire qui joue un rôle déterminant de régulateur thermique, de l'implantation du vignoble sur de fortes pentes, confère à cette zone géographique de bonnes conditions pédo-climatiques pour les cépages sauvignon B et pinot noir N, cépages de première époque de maturité.
Les températures atténuées, lors du cycle végétatif de la vigne, assurent une maturité régulière des raisins.

Selon les usages, l'aire parcellaire délimitée ne retient que les sols peu profonds, en pente souvent forte. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse.
Cette gestion illustre le savoir-faire d'une communauté humaine obstinée, attachée à ses traditions vigneronnes et à son paysage viticole. Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel : vins élégants, aux accents de fruits rouges et de fleurs blanches des « *caillotes* », vins puissants des « *terres blanches* », vins des « *chailloux* » ou « *silex* », aux nuances de fleurs blanches et jaunes.

La notoriété et la réputation des vins de « Sancerre» déjà évoquées par Jules GUYOT, en 1873 : « *Au premier coup d'œil jeté sur les vignes de Saint-Satur et de Sancerre, on reconnaît un vignoble précieux par l'extrême propreté de la terre, par les relevages, les accolages et les rognages faits avec un soin extrême; on comprend qu'il y a là, de longue main, de bonnes pratiques, bien payées par de bons produits* » ne se sont pas démenties depuis la Renaissance et le commerce international, qui leur est attaché depuis cette époque, en est une excellente illustration.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leurs surfaces et leurs encépagements dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séances des 1er, 2 et 3 juin 1983 et 29 et 30 août 1990, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

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 « Sancerre » 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, en hauteur, largeur et épaisseur, 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 complémentaire « 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte 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.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé «Déclaration de première mise en bouteille ou circulation »)
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines
- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quarante-huit heures ouvrées.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

5. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, allant au-delà 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 deux 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

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais
a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons, (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.

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 à l'aire délimitée	Contrôles documentaires (fiche CVI tenue à jour) et contrôles sur le terrain.

A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain. Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'une visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Contrôles sur le terrain
Lieu de vinification	Contrôles documentaires et contrôles sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôles documentaires (tenue de registre) et contrôles sur site
Lieu de stockage approprié	Contrôles sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôles à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Contrôles documentaires et contrôles sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Contrôles sur site
Comptabilité matières, traçabilité	Contrôles documentaires (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et visites sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et contrôles sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique

Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôles documentaires et contrôles sur site

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.
