Publié au BO-AGRI le 26 juin 2014

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

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac », initialement reconnue par le décret du 15 mai 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 suivi par la mention « sélection de grains nobles » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » suivie ou non par la mention « sélection de grains nobles » est exclusivement réservée aux vins blancs tranquilles.

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 de la Dordogne : Colombier, Monbazillac, Pomport, Rouffignac-de-Sigoulès et Saint-Laurent-des-Vignes.

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 6 et 7 novembre 1991.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des maires 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 pour l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Bergerac, Bouniagues, Conne-de-Labarde, Cunèges, Flaugeac, Gageac-et-Rouillac, Lamonzie-Saint-Martin, Lembras, Mescoulès, Ribagnac, Saint-Nexans, Sigoulès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B,
- cépages accessoires : chenin B, ondenc B et ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille à astes ou taille à cots.
Chaque pied porte au maximum 15 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée avant surmaturation à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants
Le pourcentage de pieds de vignes 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 global de la vigne.
Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité avec action ou non de la pourriture noble (botrytis cynerea).

b) - Dispositions particulières de récolte
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
L'utilisation des bennes munies d'une pompe à palettes est interdite pour le transport de la vendange.

2°- Maturité du raisin

a) - Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

VINS, MENTION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	221	14 %
Vins blancs avec mention « sélection de grains nobles »	255	17 %

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

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 30 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 ;
- 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 vignes 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. 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.

4°- Dispositions particulières

Sur une même superficie déterminée de vignes en production, il peut être revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac» et l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac ».
Dans ce cas, la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » ne doit pas être supérieure à la différence entre le rendement fixé dans le cahier des charges de l'appellation

d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Monbazillac », affectée d'un coefficient k égal à 1,8.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80% dans l'assemblage.

b) - Normes analytiques

VINS, MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES glucose + fructose (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs	Supérieure à 45	Inférieure ou égale à 30 (1.47 gramme par litre exprimé en H_2SO_4)
Vins blancs avec mention « sélection de grains nobles »	Supérieure à 85	Inférieure ou égale à 30 (1.47 gramme par litre exprimé en H_2SO_4)

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
L'enrichissement par sucrage à sec ou moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15%.
L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10% des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 20 % vol.

d) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

2°- Dispositions par type de produit

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la 2ème 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 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

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

b) - La température du local de stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, est maîtrisée par une isolation adaptée.

c) - Les bouchons sont entreposés dans un local adapté.

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
- A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la 2ème 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

Au cœur du Périgord Pourpre et au bord de la Dordogne, la ville de Bergerac est entourée au nord, par le vignoble de « Pécharmant » et au sud, par le de « Monbazillac ».
La zone géographique s'insère sur les terrasses et les coteaux qui s'étendent de la rive gauche de la Dordogne à la rive droite de la Gardonnette.
Véritable noyau viticole représentant le quart du vignoble bergeracois, la zone géographique recouvre le territoire de 5 communes.
Les terrains affleurant s'inscrivent totalement dans la série des formations lacustres et fluvio-lacustres de l'Eocène et de l'Oligocène.
L'ascension de la côte de « Monbazillac » permet de rencontrer successivement :
- les molasses de l'Eocène inférieur de nature sablo-argileuse,
- les molasses du « *fronsadais* » constituées par un grès tendre carbonaté,
- le calcaire de Castillon,
- les molasses de « *l'agenais* », plutôt argileuses dans leur partie sommitale et dans lesquelles vient s'intercaler le calcaire de *Monbazillac*, calcaire dur présentant des dalles silicifiées à l'origine de belles pierres meulières.

Cette stratigraphie particulière a permis la différenciation de trois grands types de sols :
- des sols argileux et calciques, sans pouvoir chlorosant et relativement profonds dans les bas de pente,
- des sols calciques, beaucoup plus minces, avec des contraintes hydriques parfois fortes surtout à l'affleurement de la roche-mère calcaire,
- des sols développés sur molasses, lessivés, légèrement acides et à forte proportion d'argile au sommet des croupes.

Sur le plan géomorphologique, l'interfluve Dordogne/Gardonnette, orienté globalement est/ouest, présente une forte dissymétrie avec, une pente très raide, au nord, sur la vallée de la Dordogne et un plateau et une pente beaucoup plus douce, au sud, vers la vallée de la Gardonnette.

Dans le paysage monbazillacois, le vignoble est omniprésent. Sur le plateau, la vigne est en monoculture et seules les exploitations agricoles, avec des bâtiments imposants et parfois un parc ombragé, viennent rompre l'espace viticole.
Le versant nord qui regarde la Dordogne est très raide et porte quelques bois escarpés ou quelques résidences bénéficiant d'une vue exceptionnelle sur la vallée.
Au pied du coteau, le village de Saint-Laurent-des-Vignes est totalement entouré par le vignoble.
Sur le versant sud, vers la Gardonnette, apparaissent quelques cultures céréalières alors que le fond de la vallée est occupé par des prairies permanentes.

Le climat est très océanique, assez proche de celui de la région bordelaise, mais est cependant marqué par un caractère un peu plus continental, donc moins pluvieux et légèrement plus froid.
L'humidité de l'air, relativement élevée, est liée à la conjonction des masses d'air océaniques et des nombreuses surfaces et masses d'eau constituées par le réseau hydrographique de la Dordogne et de ses affluents.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les terres de Mont-Bazaillac appartiennent à un prieuré bénédictin créé, à Bergerac, au XI^{ème} siècle.
Les moines y ont défriché la colline pour y planter de la vigne. Totalement accaparés par d'autres tâches, ils délaissent un moment leurs vignes, permettant à la pourriture noble de s'y développer. Ne souhaitant cependant pas perdre le bénéfice de leur récolte, ils découvrent alors l'action bénéfique de *botrytis cinerea*.
La révocation de l'Edit de Nantes, en 1685, oblige quelques grandes familles de la bourgeoisie huguenote à émigrer en Hollande. Cela a pour conséquence de développer d'une manière considérable le commerce des vins de « Monbazillac » vers les Flandres du Nord. Une véritable hiérarchie s'instaure dans la qualité des vins doux et la notion de crus, ou de vins de propriétés, apparaît à travers les « marques hollandaises ». Au nombre de trente deux, et toutes situées sur la côte nord de Monbazillac, elles sont estampillées au fer rouge sur les fonds des barriques et constituent le sceau personnel et la garantie des crus nobles de « Monbazillac ».

La crise phylloxérique n'épargne pas le vignoble de « Monbazillac » qui est totalement détruit en 1885.
Dix ans plus tard, avec la technique du greffage, la résurrection est en cours et à la fin de la première guerre mondiale, le tiers du vignoble est replanté.

La délimitation de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » a donné lieu à quelques procès retentissants :
- le syndicat viticole de Monbazillac assigne trois propriétaires de la commune de Pomport pour leur faire interdire de vendre leurs vins sous le nom de « Monbazillac ». Le tribunal de Bergerac déboute le syndicat en décembre 1921, jugement confirmé par la cour d'appel de Bordeaux en novembre 1924,
- de même, en mars 1934, le tribunal confirme les limites de la zone géographique de « Monbazillac » aux cinq communes actuelles, en excluant les communes de Gageac-Rouillac et Saint-Nexans. Ce jugement est confirmé par la cour d'appel en novembre 1935.

L'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » est reconnue le 15 mai 1936, en confirmant la zone géographique précédemment définie par jugement.
Cet acharnement judiciaire montre bien la volonté de la communauté humaine, regroupée très tôt en syndicat, de protéger le nom et le produit qui porte ce nom.
Une partie des producteurs se regroupe en 1940 pour créer la cave-coopérative de Monbazillac.
La cave coopérative achète, en 1960, le château de Monbazillac qui devient une remarquable vitrine de la production.
Afin de pérenniser le savoir-faire découvert inopinément par les moines, les vendanges sont toujours faîtes par tries successives manuelles. Trois passages sont généralement réalisés, parfois beaucoup

plus, en fonction de l'évolution du champignon parasite. Ces différentes tries donnent des jus de qualités différentes qui feront l'objet d'un assemblage, après vinification.

Après les années de production record dépassant les 100000 hectolitres dans les années 1950, la production s'est stabilisée dans les années 2000 à 50000 hectolitres en moyenne, chiffre qui présente une très bonne adéquation avec le potentiel de commercialisation.
Le vignoble concentré sur cinq communes, dont deux en quasi-monoculture de la vigne (Monbazillac et Pomport), couvre un peu plus de 2500 hectares.
La mévente des vins blancs doux dans les années 1970, a amené les viticulteurs à diversifier leur production en plantant des cépages noirs. Ainsi le vignoble des cinq communes représente aujourd'hui le quart du vignoble bergeracois.
Près de 180 producteurs exploitent ce vignoble, dont un tiers adhère à la cave-coopérative de Monbazillac.

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

Le vin d'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » est un vin blanc dont le caractère sucré est nettement affirmé par une richesse minimale en sucres fermentescibles de 45 grammes par litre.
La mention « sélection de grains nobles » est destinée aux vins dont les conditions de maturité et de récolte sont plus restrictives et pour lesquels tout recours à l'enrichissement est interdit.
D'une remarquable couleur or qui fonce avec le temps, le vin d'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac », particulièrement élégant, est généralement dominé par des arômes de miel, d'acacia et de pêche, agrémenté par des nuances d'agrumes et de mirabelles confits.
En bouche la sucrosité est parfois très élevée, au détriment de l'équilibre, par manque de nervosité. Toute la difficulté de l'assemblage va consister à donner une harmonie au vin.

3°- Interactions causales

Au vignoble, la production d'un vin doux (dit « liquoreux ») nécessite d'obtenir dans un premier temps une maturité complète du raisin, puis une surmaturité.
Pour la délimitation de l'aire parcellaire, la nature du sous-sol est un critère déterminant qui permet de sélectionner les parcelles présentant des sols assurant une bonne perméabilité et un drainage efficace de l'eau.
Cette délimitation impose une gestion rigoureuse de la plante, traduite par une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare, des tailles courtes limitant la puissance végétative de la plante, et un rendement faible de 30 hectolitres par hectare. Les cépages principaux sont relativement précoces et de vigueur moyenne.
Paradoxalement, le critère topographique relatif à l'exposition des parcelles de vignes privilégie les parcelles en pente nord vers la vallée de la Dordogne. Celles-ci vont bénéficier plus longtemps des conditions d'hygrométrie au lever du jour.
L'ensemble de ces éléments permet d'obtenir des raisins sains avec une maturité précoce.
La surmaturité est liée à la conjonction des conditions topographiques et climatiques très particulières que l'on ne trouve réunies qu'en très peu de sites.

En amont de Bergerac, la vallée de la Dordogne se resserre fortement car le soubassement est plus dur (calcaires du Crétacé).
La topographie peut faire penser à une bouteille couchée et la zone géographique de « Monbazillac » se situerait au niveau de l'épaulement.

En automne, l'influence océanique favorise la rosée, les brumes ou les brouillards matinaux qui vont stagner dans ce goulot d'étranglement et qui seront suivies de belles après-midi ensoleillées.
Le taux d'humidité de l'air oscille entre 85 % et 90 % et favorise le développement de *botrytis cinerea* dont l'activité est fortement ralentie par la chaleur de l'après-midi. Il est remarquable de constater que

sur la côte exposée au nord, sont élaborés, très précocement, les vins les plus concentrés. Le plateau et le versant sud, soumis plus tôt dans la journée au rayonnement du soleil, sont moins précoces et vont produire des vins ayant moins de sève.
Au-delà des phénomènes de concentration du raisin par évaporation d'eau, *botrytis cinerea* va dégrader certains acides, tel l'acide tartrique et produire d'autres molécules organiques telles le glycérol.

Les producteurs se sont imposés des règles de suivi du vignoble et de la vendange avec une obligation de déclaration d'affectation parcellaire et de tenue d'un registre d'apport journalier.
La récolte est effectuée à surmaturité, avec ou sans pourriture noble, et la richesse minimale en sucre des raisins est de 221 grammes par litre, voir de 255 grammes par litre pour les raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».

Pour perpétuer les pratiques anciennes et pour faciliter l'extraction des jus au pressurage, les raisins sont mis entiers dans le pressoir. Ce soin tout particulier interdit l'utilisation de bennes munies d'une pompe à palettes ainsi que celle de pressoirs continus.
Les vins sont issus des cépages principaux muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B et des cépages accessoires chenin B, ondenc B et ugni blanc B. Dans l'assemblage, les cépages principaux représentent au minimum 80 %, les cépages accessoires étant nécessaires, certains millésimes, pour l'apport d'acidité.

Le caractère doux des vins est affirmé par une teneur minimale en sucres fermentescibles de 45 grammes par litre et même de 85 grammes par litre pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».

Les vins n'obtiennent leur plénitude qu'au bout de quelques mois et ils font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte. Cette période d'élevage se poursuit jusqu'au 15 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».
Au chai, les producteurs se sont imposé une maîtrise de la température du lieu de stockage des vins et la nécessité d'un stockage adapté pour les bouchons.

L'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » à fait l'objet de combats acharnés autour de son mode de récolte, combats qui témoignent de la passion des producteurs qui ont su se ressaisir pour assurer l'avenir de ce produit de haute expression.

« Monbazillac » est, en superficie et en production, le vignoble de vins doux d'appellation d'origine contrôlée, le plus important de France.
« Monbazillac », est aussi un prodigieux vin de garde, comme en témoignent les 14 bouteilles datant de 1747, retrouvées dans l'épave de « *l'Amsterdamer* » qui faisait la liaison Bordeaux-Amsterdam, et qui ont su conserver leur saveur pendant deux siècles et demi, enfouies dans un banc de sable, à une température de 10°C.
Le succès des « *marques hollandaises* » a largement contribué à la renommée de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac ».
Connu et apprécié des gourmets, ce vin se retrouve sur toutes les tables des grands de ce monde, telle celle du despote éclairé FRÉDÉRIC II, roi de Prusse.
Le Comte de TALLEYRAND-PÉRIGORD, ambassadeur incomparable des produits du sol français, utilisait les pâtés truffés et le « Monbazillac » comme faire-valoir dans ses démarches diplomatiques.
En 1816, André JULLIEN publie sa « Topographie de tous les vignobles connus ». Il y mentionne que Monbazillac, Saint-Nexans et Sancé, sur la rive gauche de la Dordogne, sont renommés pour la qualité des vins blancs qu'ils produisent.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité 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, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

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 « Monbazillac », 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

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » suivie de la mention « sélection de grains nobles » comportent obligatoirement cette mention dans leur étiquetage ainsi que l'indication du millésime.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à 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 auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

2. Déclaration d'intention de récolte
Les opérateurs adressent à l'organisme de défense et de gestion une déclaration écrite d'intention de récolte au plus tard 2 jours avant le début de vendange. Une déclaration spécifique est adressée à

l'organisme de défense et de gestion pour la récolte des raisins destinés à la production de vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles ».

3. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

4. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de 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.

5. Déclaration préalable de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au maximum 15 jours ouvrés et au minimum 5 jours ouvrés avant la retiraison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur qui réalise la retiraison.

6. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de 5 jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

7. 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 au moins 15 jours ouvrés avant l'expédition.

II – Tenue de registres

Registre d'apport journalier
Le producteur de raisins destinés à l'élaboration de vins à appellation d'origine contrôlée tient un registre d'apport journalier destiné à recueillir les informations sur les références cadastrales des parcelles vendangées, la date, le volume récolté et la richesse en sucre des lots.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visites sur le terrain - Vérification de la hauteur de feuillage palissé.
Charge maximale moyenne à la parcelle. Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal.	Visites sur le terrain - Estimation de la charge - Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). - Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Manquants	Visites sur le terrain
Entretien général	Visites sur le terrain - Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »).
B2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Vendanges par tris successives	Documentaire et visite sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site. Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification.
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire 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
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

---