Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CASSIS »
homologué par le décret n° 2011-1505 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cassis », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Cassis » 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 de la commune de Cassis dans le département des Bouches-du-Rhône.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Cassis 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 de la commune de Roquefort-la-Bédoule dans le département des Bouches-du-Rhône.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES

Vins blancs	- cépages principaux : clairette B, marsanne B ; - cépages accessoires : bourboulenc B (dénommé localement « doucillon blanc »), pascal B, sauvignon B, terret blanc B et ugni blanc B.
Vins rosés	- cépages principaux: cinsaut N, grenache N et mourvèdre N ; - cépages accessoires: barbaroux Rs, bourboulenc B (dénommé localement « doucillon blanc »), carignan N, clairette B, marsanne B, pascal B, sauvignon B, terret noir N et ugni blanc B.
Vins rouges	- cépages principaux: cinsaut N, grenache N et mourvèdre N ; - cépages accessoires: barbaroux Rs, carignan N et terret noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION
Vins blancs	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage marsanne B est comprise entre 30 % et 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage terret blanc B est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B, clairette B, marsanne B, pascal B, sauvignon B et ugni blanc B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage terret noir N est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.
Vins rouges	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage terret noir N est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 2 yeux francs par courson (conduite en gobelet, éventail ou cordon de Royat) et, au plus, 6 coursons par pied, soit un total de 12 yeux francs maximum par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Pour les vignes conduites selon le mode «palissage plan relevé», la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,35 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds, participant à la maîtrise des rendements, sont effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques ;
b) - L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit ; on entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Cassis ».

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

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.
Sont considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre supérieure ou égale à :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs et rosés	187
Vins rouges	198

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent le titre alcoométrique volumique naturel minimum suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	11 %
Vins rouges	11,5 %

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 45 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 45 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 3ème 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 2ème 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 2ème 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins représentatifs des règles d'encépagement et des règles de proportion à l'exploitation.

b) - Fermentation malo-lactique
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins blancs et rosés	4
Vins rouges	3

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbon à usage œnologique n'est autorisée que pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation**,** issus de presse dans la limite de 10 % maximum du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné**,** pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre.

e) – Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

f) - Entretien du chai et du matériel
Le chai 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 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - L'opérateur respecte une procédure de nettoyage du groupe de mise en bouteilles.

b) - 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 sont conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du

conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

b) - Un moyen suffisant de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où les vins sont conservés.

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 février de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant 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'inscrit dans un vaste amphithéâtre largement ouvert sur la mer Méditerranée par une magnifique baie, ceinturé par des reliefs marqués constitués par les formations de calcaires récifaux et dolomitiques :
- au sud-est, par les hautes falaises turoniennes du Cap Canaille dont l'altitude atteint 416 mètres ;
- au nord-est, par la « *couronne de Charlemagne* » et les collines du Bois de la Marcouline ;
- au nord, par le Mont Carpiagne ;
- au sud-ouest, par le massif de La Gardiole.
Elle se situe à une vingtaine de kilomètres de Marseille, sur la seule commune de Cassis au sein de laquelle l'aire parcellaire de récolte des raisins a été soigneusement délimitée.
Le cœur de cet amphithéâtre est constitué de collines boisées et de petites dépressions allongées orientées sud-ouest/ nord-est et modelées dans les formations argilo-calcaires du Cénomanien.

La situation climatique est particulièrement privilégiée pour la viticulture avec des températures moyennes de 23°C en été, 17°C en automne, 11°C en hiver. Ce territoire bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 3000 heures et d'une pluviométrie annuelle moyenne de 670 millimètres. Les précipitations sont cependant irrégulières au cours de l'année et d'une année sur l'autre, comme dans toute la zone méditerranéenne.
Les gelées y sont exceptionnelles, Cassis est d'ailleurs une des rares communes à ne pas avoir souffert du gel de 1956 et les risques de grêle y sont très faibles.
De plus, la topographie en amphithéâtre fermé vers le nord protège le vignoble des influences du Mistral, vent froid, sec et parfois violent qui marque le climat des vignobles voisins.
A l'inverse la zone géographique est ouverte à l'influence bénéfique des brises maritimes qui tempèrent les excès du climat provençal, particulièrement durant l'été.

La surface agricole de la commune est très limitée, représentant moins de 10 % de la superficie de celle-ci.
Le vignoble est réparti sur 3 systèmes de pente :
- « *Le Plan* », situé à l'ouest, de faible superficie et à topographie relativement plane malgré quelques coteaux présents dans sa partie nord ;

- « *Les Janots* », secteur délimité par un vallon d'orientation sud-ouest/nord-est qui s'étend du « *Bagnol* » aux « *Janots* » avec des coteaux présents sur la face sud-est des « *Rompides* ».
- enfin, les versants qui s'étendent du « *Pignier* » et du « *Revestel* » jusqu'aux « *Janots* » ; les pentes faibles dans le piémont (« *Pignier* ») sont de plus en plus fortes à mesure qu'elles s'élèvent vers les « *barres* » ou escarpements rocheux (« *La Saoupe* », « *Le Baou Redon*) » ; ce secteur de coteaux, avec de très belles pentes, représente le principal secteur viticole de « Cassis », à coté du « *Pignier* » et du « *Revestel* », et baptisé « *quartier* » (ou « *climat* ») de « *La Douane* ».

Sur ces trois systèmes de pente, dont les parcelles présentent des sols argilo-calcaires bien drainés, le vignoble s'étage à une altitude comprise entre 10 mètres et 150 mètres environ et s'étend du bord de la mer jusqu'à 3,5 kilomètres à l'intérieur des terres.
Une grande partie de ce vignoble est cultivée en terrasses ou « *restanques* », tant sur le versant en pente forte que dans le vallon aménagé comme un grand escalier.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La viticulture a toujours été le secteur dominant de l'agriculture cassidaine. Déjà florissante à l'époque de la domination romaine, sa situation en bordure du littoral l'a protégée des invasions barbares du VIII^{ème} et du XI^{ème} siècle.
Sous CHARLES IX, le vignoble de « Cassis » commence à produire un peu de vin blanc. On attribue cependant au Roy RENE d'ANJOU, Comte de Provence, à son retour en Provence après la perte du royaume de Naples, en 1442, l'introduction du cépage « *muscatel* ». Paul du LAC, abbé de Saint-Victor, Seigneur de la Ciotat, contribue au développement de ce cépage qui fait alors la renommée de « Cassis ».
Vers 1520, la famille florentine des ALBIZZI s'installe à Cassis et y introduit de nouveaux cépages « *muscatel* » qu'elle plante largement.

Les Cassidains étendent progressivement la culture de la vigne sur l'ensemble de leur territoire et les archives du XVI^{ème} siècle font mention des quartiers nord et est orientaux qui s'ajoutent à ceux déjà existants en 1430 dans la partie sud-est.
Le vignoble représente alors 200 hectares pour une production de 3000 hectolitres à 4000 hectolitres de vin rouge et blanc. Un quart environ est élaboré à partir de ce fameux « *muscat* » qui produit un vin de liqueur ou spiritueux.

A la veille de la Révolution, entre 1786 et 1788, John FISCH, voyageur suisse, traverse la France. Dans le récit qu'il fait de son voyage, il se montre d'abord très critique à l'égard des vignerons provençaux mais fait ensuite l'éloge des « *crus exceptionnels* » de Lamalgue, Cassis et Aubagne.

Cette production subsiste jusqu'à la destruction phylloxérique. Par la suite, le vignoble totalement anéanti, est réhabilité sans « *muscatel* » et sans « *mourvèdre* » qui n'offrent pas toutes les garanties qualitatives avec les porte-greffes utilisés.

Vers 1929, le vignoble est entièrement reconstitué. Les cépages clairette B et marsanne B occupent progressivement une place de plus en plus importante parmi l'encépagement dédié aux vins blancs qui portent la notoriété de « Cassis » et qui représentent alors la part la plus importante de la production.

Le vignoble de « Cassis » est reconnu parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées par décret en date du 15 mai 1936.
Les superficies plantées en vigne restent stables, de 240 hectares, en 1959, à 200 hectares, en 1978. Le vignoble s'étend, en 2009, sur une superficie de 204 hectares, dont 10 hectares de jeunes vignes.
La superficie plantée en cépages blancs est de 129 hectares, soit 66 % du vignoble, pour une production annuelle moyenne de 4700 hectolitres et la superficie plantée en cépages noirs est de 59 hectares.
La production est élaborée par 11 domaines particuliers, dont un possède son siège sur la commune limitrophe de Roquefort-la-Bédoule.

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

La production de vins blancs représente environ 70 % de la production totale.
Ces vins sont secs, ronds, à arômes complexes avec des notes olfactives discrètes florales, fruitées et balsamiques. La proximité de la mer leur confère un caractère iodé, une vivacité presque salée. « Vins de bouche », ils se marient parfaitement avec la bouillabaisse, les fruits de mer ou la soupe de poissons, spécialités locales. Ces vins se boivent généralement jeunes mais se gardent facilement de 2 ans à 3 ans.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante et représentent, en 2009, environ 30 % de la production. Ils présentent souvent des arômes de fruits rouges et d'agrumes.

La production de vin rouge est confidentielle mais recherchée pour le caractère généreux des vins. Produits essentiellement à partir de vieilles vignes, ils offrent généralement des notes de cuir et de sous-bois, avec une structure tannique bien présente mais fondue.

3°- Interactions causales

La conjonction d'un mésoclimat sec et tempéré par l'influence maritime, d'une topographie en forme d'amphithéâtre ouvert sur la baie de Cassis, de sols argilo-calcaires sur des coteaux protégés par des murets de pierres sèches, confère à l'ensemble du vignoble cassidain, essentiellement situé sur des pentes d'exposition nord-ouest, des conditions de maturité favorables pour l'ensemble de ses cépages et tout particulièrement pour les cépages blancs clairette B et marsanne B. En effet, les effets conjugués de l'ensoleillement, des températures aux écarts limités par l'influence maritime, de la protection des versants parfois abrupts, permettent à ces cépages de donner des raisins offrant un équilibre tout à fait spécifique pour le vignoble provençal, alliant structure, profil aromatique complexe et équilibre acide-alcool caractéristique.

Ce contexte éco-géo-pédologique a été valorisé au fil du temps par les hommes, des Ligures aux producteurs actuels. Au fil des générations, ces producteurs ont trouvé l'adéquation entre celui-ci et une production originale, une production à forte identité qui a permis l'expression des savoir-faire de toute une communauté, offrant aux vins une forte typicité liée au terroir. Ceci sans effet de mode, dans un contexte provençal plus connu en 2010, pour sa production majoritaire de vins rosés. Les producteurs ont fait clairement le choix d'une stratégie viticole particulière avec l'évolution de l'encépagement blanc vers le couple marsanne B et clairette B, la définition d'un rendement faible à 45 hectolitres par hectare, sans possibilité d'augmentation, pour affirmer leur identité. La limitation des rendements, au profit d'une attention particulière et constante de la qualité, confère au vin de « Cassis » son caractère racé et précieux, qui n'est pas sans rappeler ce que Frédéric MISTRAL écrivait déjà dans son poème « *Calendal* » : « *l'abeille n'a pas de miel plus doux, il brille comme un limpide diamant, sent le romarin, la bruyère et le myrte, qui couvre nos collines…* »

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Cassis » 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

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 renonciation à produire
Le cas échéant, l'opérateur adresse, avant le 15 juillet, à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de renonciation à produire qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. L'organisme de défense et de gestion en informe l'organisme de contrôle agréé.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte et au moins quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement. L'organisme de défense et de gestion transmettra cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.
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 ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration préalable de transaction et de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction. Celle-ci est établie pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et dans un délai minimum de 15 jours avant la retiraison.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

4. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Pour les opérateurs vinificateurs :
Une déclaration préalable au conditionnement est effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai minimum de 5 jours avant le début du conditionnement et ce pour chaque millésime et chaque couleur de vin. Chaque lot conditionné fait l'objet de la réservation d'un échantillon témoin conservé au minimum six mois après la date de conditionnement.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.
La déclaration préalable de conditionnement est valable au maximum jusqu'au 31 décembre de l'année au cours de laquelle elle a été effectuée.

b) - Pour les autres opérateurs :
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai d'une semaine précédant le conditionnement. Chaque lot conditionné fait l'objet de la

réservation d'un échantillon témoin conservé au minimum six mois après la date de conditionnement. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

5. 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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

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

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Potentiel revendicable	Contrôle documentaire
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Contrôle sur site

Conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	- Contrôle documentaire et/ou analytique ; - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« CROZES-HERMITAGE » ou « CROZES-ERMITAGE »
homologué par le décret n°2011-1506 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône et Tain-l'Hermitage.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins 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 du 2 juin 1989.
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 et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche :Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux et Vion ;
- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chantemerle-les-

Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Granges-les-Beaumont, Laveyron, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Triors, Valence et Veaunes ;
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;
- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupe, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez et Vérin ;
- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal et Tupin-et-Semons.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : syrah N ;
- cépages accessoires : marsanne B, roussanne B.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement de l'exploitation. La présence des cépages accessoires est autorisée en mélange de plants dans les vignes plantées en syrah N dans la limite d'une proportion de 15 % des pieds.

b) - La conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds ;
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.
- Les vignes sont taillées en taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras), avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans ;
- La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre ; cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage
Les vignes sont conduites soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé » :
- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;

- Pour les vignes conduites sur échalas, la hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils 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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1er septembre au 1er février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement ;
- Le paillage plastique des vignes est interdit ;
- Le désherbage des tournières et des talus est interdit.

3°- Irrigation

En application de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, l'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin. En cas d'autorisation, l'irrigation est limitée à un seul passage par récolte et par parcelle, à condition d'intervenir avant la date du 31 juillet.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - 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.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 161 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;

- 171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 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 45 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 50 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 63 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- 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.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) - Assemblage de cépages.
Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'assemblage et les vins élaborés à partir des cépages blancs et du cépage syrah N sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant cette même proportion.

b) - Fermentation malolactique.
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Au stade du conditionnement :
- les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à

13,5 % et inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 % ;
- les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériels interdits.
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiées au chai.

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

2°- 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 de 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 sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs

Les vins 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.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est localisée au nord de la ville de Valence, face à la commune de Tournon, sur la rive gauche du Rhône, le fleuve en constituant la limite occidentale.
Au nord, le site classé dit de « *Cromlech-de-la-Roche-qui-danse* » (rochers de grés du Tertiaire marquant la jonction avec le Secondaire) borne la zone géographique. A l'est et au sud, les frontières naturelles sont constituées respectivement par les rivières de l'Herbasse et de l'lsère. La zone géographique est ainsi délimitée sur 11 communes du département de la Drôme.

Largement ouvert sur la vallée du Rhône, ce vignoble est l'un des plus méridionaux parmi les vignobles regroupés au sein des appellations d'origine contrôlées dites des « Côtes du Rhône septentrionales ».
Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône »

Au sud de la commune de Tain-l'Hermitage, les influences méditerranéennes sont plus franches, caractérisées par un bon ensoleillement et des températures moyennes élevées. Le régime des précipitations est assez équilibré sur l'ensemble et permet le maintien d'un régime hydrique et d'une ressource en eau particulièrement adaptés à la culture de la vigne, à l'exception du secteur dit des « *Chassis* », où les galets roulés reposent sur des sols dont la faible réserve utile en eau peut parfois provoquer un stress hydrique de la vigne. Autrefois toute cette région était d'ailleurs vouée à l'arboriculture et abondamment irriguée.

Le contraste entre le Nord et le Sud de la zone géographique s'exprime tant au niveau du relief que des formations géologiques.
Dans la partie nord, son périmètre a la particularité de jouxter celui de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » avec une géomorphologie qui s'apparente à cette dernière.
Le Rhône s'y encaisse entre les communes de Crozes-Hermitage et Serves-sur-Rhône, révélant un substrat d'âge primaire constitué de « *granite de Tournon* » identique à celui rencontré sur la commune éponyme située sur l'autre rive du fleuve est inscrite dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph ».
Les sables argileux, arènes granitiques, peu stables issus de ce substrat sont maintenus sur les coteaux grâce à l'aménagement de terrasses soutenues par des murets traditionnellement de pierres sèches. Le vignoble s'apparente ici aux coteaux des appellations d'origines contrôlées « Saint-Joseph », « Côte-Rôtie » ou « Condrieu ».

Plus au sud et à l'est, le territoire est moins accidenté, plus plat et ouvert, constitué d'une succession de terrasses de l'ère Quaternaire, composées de cailloutis issus de l'érosion des massifs alpins voisins. Les altitudes les plus élevées coïncident avec les terrasses les plus anciennes au nord des communes de Mercurol et Chanos-Curson. Certains points hauts de ce secteur sont ponctuellement recouverts de lœss (dépôts éoliens repris par l'érosion et recalcifiés comme au quartier dit des « Blancs » à Gervans). Des niveaux intermédiaires plus récents se rencontrent sur la commune de Crozes-Hermitage et surtout de Mercurol où ils forment le célèbre « *Coteau des Pends* ».

Cette partie méridionale, la plus importante en superficie délimitée et plantée, correspond au niveau le plus bas, le plus récent. Il repose sur la terrasse dite des « *Chassis* » qui recouvre le territoire de plusieurs communes au sud de la route départementale n° 532 reliant Tain-l'Hermitage à Romans-sur-Isère. Cette terrasse forme un triangle dont le sommet est constitué par la commune de Pont-de-l'Isère, au confluent du Rhône et de l'Isère.

Enfin, anecdotiquement et uniquement sur une partie de la commune de Larnage, des formations détritiques sédimentaires du Bas-Dauphiné ont donné naissance à des sols singuliers constitués de sables kaoliniques, très blancs.

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

Beaucoup de preuves attestent, d'une part de la présence romaine autour de la commune de Tain-l'Hermitage (« *Taurobole de Tain-l'Hermitage* », vestiges du temple d'Hercule entre les actuelles communes de Tain-l'Hermitage et de Mercurol…) et d'autre part, de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin dans la vallée du Rhône.
En effet, « Crozes-Hermitage », comme tout le périmètre des actuelles appellations d'origines contrôlées inscrites au sein de la partie septentrionale des « Côtes du Rhône», appartenait au territoire des *Allobroges*. Sur ce territoire, la culture de la vigne remonterait au moins à la période de l'occupation romaine, à savoir, entre 124 avant Jésus-Christ (soumission des *Allobroges*) et 61 avant Jésus-Christ (défaite de la dernière révolte des *Allobroges*). A partir de cette date, les *Allobroges* deviennent *Vienneses* ou cité de Vienne.
Si le géographe STRABON évoque la culture de la vigne dans la vallée du Rhône en 30 avant JC, sans pour autant préciser sa limite septentrionale, en revanche, de nombreux auteurs anciens dont le médecin CELSE, le naturaliste PLINE L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL mentionnent « *l'Allobrogica* », un vin de Vienne produit dans

les *Allobroges*. « *L'Allobrogica* » désigne par ailleurs un cépage dont l'étude de l'ADN révèle son lien de parenté avec le cépage syrah N, lui-même emblématique de ce territoire viticole.

L'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » tire bien évidement son nom de la commune éponyme. Pourtant, avant d'être ainsi reconnue, elle a été dénommée « *Crozis* » (1240), « *Croisis* » (1285) ou « *Crosis* » (1344) pour prendre au XVII^{ème} siècle le nom de « *Crozes* » ou « *Croses* », commune du canton de Tain. Sur la carte de CASSINI (XVIII^{ème} siècle) figure déjà les coteaux de « l'Hermitage » mais les communes qui le composent sont encore dénommées « Tain » et « Croses » sans référence à l'Hermitage. Le nom de Crozes-Hermitage comme celui de Tain-l'Hermitage (commune limitrophe) dérivent du nom donné au célèbre et prestigieux coteau de l'Hermitage reconnu en appellation d'origine contrôlée « Hermitage ». Crozes n'est donc devenue Crozes-Hermitage que très tardivement par un décret du 14 Mai 1920.
Lors de la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée par décret du 4 Mars 1937, seule cette commune peut bénéficier de la dénomination « Crozes-Hermitage ». De nombreux écrits corroborent le lien entre l'existence d'ermites et le changement de nom du coteau dit de « *Saint-Christophe* » en « *coteau de l'Ermitage* » qui donnera plus tard le nom à l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » et aux communes citées.

Les cépages syrah N, marsanne B et roussanne B (plus anecdotique) sont des cépages emblématiques et sont les seuls autorisés dans les appellations d'origines contrôlées dites des « Côtes du Rhône septentrionales » de la rive gauche du Rhône. Le savoir-faire de l'homme a été d'adapter ce choix restreint de cépages à une palette de sols diversifiés.
Ainsi, le cépage syrah N ou « petite syrah » est très majoritairement implanté (90 % de l'encépagement). En outre, un clone localement dénommé « syrah de Gervans » se trouve présent dans tous ces vignobles.
Les cépages blancs, marsanne B et roussanne B, sont moins représentés mais souvent implantés dans des fiefs de prédilection où ils ont trouvé des terrains propices à leur adaptation (terres blanches calcaires du secteur de la commune de Crozes-Hermitage et Mercurol, sables kaoliniques de Larnage…).

Dès 1881, les vignerons se mobilisent pour reconstruire le vignoble ravagé par la crise phylloxérique. A cette époque naissent les premiers syndicats et notamment le syndicat agricole de Tain-l'Hermitage (1890). La récession économique et la crise viticole, due à la surproduction qui sévit entre 1920 et 1930, obligent la communauté humaine à s'organiser. Les principales structures de production ou représentatives des producteurs, locomotives de la viticulture sur Tain-l'Hermitage datent de cette période difficile : « *Syndicat des viticulteurs du canton de Tain-l'Hermitage, producteurs de grands vins* » (1927), cave coopérative de vins fins de Tain-l'Hermitage (1933)…

Le décret du 4 mars 1937 limite la zone géographique à une partie du territoire de la commune de Crozes-Hermitage. A cette époque déjà, le texte stipule de manière explicite qu'un milieu physique défaillant ou l'absence de facteurs humains sont rédhibitoires et impliquent l'exclusion de certains secteurs de la commune *: « à l'exception des terrains d'alluvions modernes et de ceux non destinés à la culture de la vigne, en raison des usages locaux »*. En outre, une nomenclature des quartiers permet de tracer précisément les limites de la zone géographique originelle : *« Bourret, Les Habrards, Martinet, Les Méjeans »*.

La prospérité des années d'après guerre, le partage des savoir-faire et l'extension du vignoble conduit à l'agrandissement de la zone géographique qui passe d'une seule à 11 communes dès 1952.
Dans les années 1990, le contexte a changé, les producteurs prennent conscience de la nécessité de recentrer le vignoble sur des terrains plus qualitatifs. Le travail dure 10 ans, avant qu'en juin 1989 soit entérinée une nouvelle sélection des parcelles d'où proviennent les raisins. Celle-ci réduit le potentiel de production de 4800 hectares à seulement 1400 hectares.

En 2009, avec un volume de 53600 hectolitres de production moyenne annuelle pour une superficie exploitée de 1300 hectares, « Crozes-Hermitage » est l'appellation d'origine contrôlée la plus

importante de la partie septentrionale des « Côtes du Rhône». Les vins sont élaborés par 57 caves particulières, 2 caves coopératives et 9 négociants.

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

L'« *Atlas de la France Vinicole* » de L. LARMAT (édition de 1943), offre une description flatteuse des vins écrite par un certain docteur RAMAIN : les vins rouges ont *« un magnifique arôme de framboise et d'aubépine sauvage »* et les vins blancs sont qualifiés de *« vins charmants »*.

Les variations géomorphologiques constatées entre le Nord et le Sud de la zone géographique se retrouvent aussi dans les vins, les vignerons ayant su et continuant de tirer profit de celles-ci par l'adaptation de leurs usages de conduite du vignoble et de vinification. Profitant ainsi des variations naturelles du milieu naturel et des effets induits sur les vins, l'appellation d'origine contrôlée repose sur des vins rouges, produits au sud, agréables, aromatiques, de bonne structure mais sans excès et de garde moyenne, tout autant que sur des vins issus des coteaux, au nord, qui ont, pour certaines cuvées, davantage de structure et de tenue au vieillissement. Pour l'ensemble des vins rouges, la robe est grenat foncé pour prendre des nuances plus orangées avec le vieillissement.

Les vins blancs, plus discrets en volume, présentent une robe claire à reflets verts qui, avec le vieillissement prend des notes plus soutenues et dorées.
En fonction des savoir-faire mis en œuvre, notamment dans la maîtrise de la fermentation malolactique, ils peuvent :
- soit présenter une expression aromatique intense, marquée par les fruits frais rappelant les agrumes, une bonne vivacité et sont alors à consommer dans leur jeunesse afin de conserver la fraîcheur de ces arômes ;
- soit avoir une expression aromatique plus florale et épicée, un équilibre plus sur le gras et, ainsi, se bonifier après une garde moyenne.

3°- Interactions causales

Sur la rive gauche du Rhône, la conjonction, d'une part d'un climat « *lyonnais* » et d'une latitude proche du 45ème parallèle offrant des situations bénéficiant encore des influences méditerranéennes, avec une topographie contrastée de coteaux et de grandes étendues planes, et d'autre part de formations géologiques variées depuis les roches cristallines jusqu'aux terrasses du quaternaire, offre aux trois cépages emblématiques de la région (syrah N, marsanne B et roussanne B) les conditions optimales de développement et de maturité.
Ces conditions de maturité permettent l'expression d'une originalité qui caractérise ces vins cousins proches de ceux de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » mais néanmoins différenciés notamment par des vins rouges à la structure plus souple et des vins blancs plus contrastés.

Le comité de dégustation du congrès vinicole de Lyon de 1846 (Atlas de la France Vinicole de L. Larmat, édition de 1943), compare « Crozes-Hermitage » à son prestigieux voisin « Hermitage » : *« Si ce n'est un frère, c'est un cousin germain assurément »*.
En 1943, la revue officielle des sommeliers de Paris « *Le Sommelier* » fait référence aux vins de la région de l'Hermitage et prouve ainsi qu'ils avaient déjà une certaine renommée tant sur les vins rouges que sur les vins blancs. Pour les vins rouges et blancs, elle évoque, bien sûr, la commune de Crozes-Hermitage, aux côtés de communes ou secteurs géographiques comme « *Château-Larnage, Chassis* » pour les vins rouges, ou *« Mercurol »*, pour les vins blancs.
Outre ces éléments, il semble que les qualités des vins de « Crozes-Hermitage » aient souvent été fondues dans une expression commune « vins de l'Hermitage », englobant sous ce terme les appellations d'origine contrôlées « Hermitage » et « Crozes-Hermitage ». Ainsi, les sources directes faisant référence de manière explicite à la réputation ou la renommée des vins de « Crozes-Hermitage » sont peu nombreuses.

La dynamique des communautés humaines a permis l'amélioration constante des vins par la mise en commun des outils de production et de commercialisation au travers d'un système coopératif fort, puis par le développement de nombreuses caves particulières en relation étroite avec les maisons de négoce locales. L'organisation de ces hommes autour d'un produit commun a porté la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937, soit seulement deux ans après les premières possibilités de reconnaissance.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang 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 2030 incluse sous réserve que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- pour la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2025, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Règles de taille.
La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

2°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

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 « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage » 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) - 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.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er février 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 à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

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

7. Déclaration relative à la modification des éléments structurants des parcelles:
Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant 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

Pas de disposition particulière.

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 parcellaire 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
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôles documentaires
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôles documentaires et contrôles sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôles sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôles sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
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 le terrain
Conditionnement	Contrôles sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôles documentaires (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et contrôles sur le

	terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur, avant ou après conditionnement	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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GIGONDAS » homologué par le décret n°2011-1507 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas », initialement reconnue par le décret du 6 janvier 1971, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » est réservée aux vins tranquilles 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 de la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse.

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 du 13 mars 2008.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Gigondas 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 du département du Vaucluse : Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthezon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants
- cépage principal : grenache N ;
- cépages complémentaires : syrah N, mourvèdre N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

b) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée ;

b) - La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille
- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- La période d'établissement ou de rajeunissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple est autorisée avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé » avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 4500 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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le paillage plastique est interdit ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
- Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire.
- Le tri de la vendange est obligatoire quelle que soit la méthode de récolte. Le tri est effectué soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif.
Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

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 :
- 207 grammes par litre de moût pour les cépages cinsaut N, mourvèdre N et syrah N ;
- 216 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 36 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°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 42 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- 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 3ème 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 2ème 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. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des deux cépages complémentaires.

b) - Fermentation malo-lactique
Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques
Au stade du conditionnement :
- Les vins rosés présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre ;
- Les vins rouges présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 17,30 milliéquivalents par litre ;

- La teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- Pour les vins rouges, l'indice de polyphénols totaux est supérieur ou égal à 45 ;

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit
- L'utilisation des pompes à ailettes pour la manutention de la vendange est interdite ;
- L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rosés sont élevés au moins jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Obligations d'analyse des vins

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant le 31 décembre de l'année de récolte et selon les cas de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins rouges ou rosés	- Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH
Vins rouges	Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 4 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins rouges ou rosés	- Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

4°- 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 sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

5°- Dispositions relatives au stockage

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

6°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - A l'issue de la période d'élevage, les vins rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 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

Au sein des vignobles méridionaux de la Vallée du Rhône et reconnu comme « Cru des Côtes du Rhône », le territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » est indissociable du remarquable massif calcaire des Dentelles de Montmirail. Cette montagne admirable, « *mons mirabilis* », témoigne de la première avancée alpine vers la Vallée du Rhône, qu'elle vient partiellement couper d'est en ouest. Relief imposant, culminant à 630 mètres d'altitude au Rocher du Turc, relief spectaculaire par le jeu de l'érosion, il constitue la structure géologique la plus complexe en rive gauche du Rhône avec des substrats issus des formations triasiques, jurassiques et crétacés, entourés d'une auréole de formations oligocènes et miocènes.
La zone géographique est réservée à la seule commune de Gigondas située dans le département du Vaucluse. Ce territoire est délimité par la ligne des Dentelles de Montmirail orientées d'est en ouest. Il est formé par une série de coteaux et de vallonnements qui se succèdent, en s'inclinant vers le nord-ouest jusqu'à la vallée de l'Ouvèze qu'il surplombe par une falaise.
Les limites naturelles en sont les suivantes :
- Au nord, un torrent, le Trignon, coulant sur un lit caillouteux qu'il ravine sans apporter aucun élément alluvionnaire ;
- Au sud, les collines prolongeant les Dentelles entre Gigondas et Vacqueyras ;
- A l'est, la ligne de colline des Dentelles de Montmirail rejoignant vers le nord le massif montagneux des Crêtes de Saint-Amand qui culmine à 730 mètres d'altitude, et les hauteurs de Séguret et de Crestet ;
- A l'ouest, l'Ouvèze, coulant au bord de quelques minces formations alluvionnaires.

Le vignoble s'étend, dans sa plus grande partie, sur deux assises fortement représentées :
- La partie haute qui repose sur des mollasses sableuses et calcaires, avec des sols squelettiques et légers, très chauds et résistants à la sécheresse ;

- La partie basse, constituée d'alluvions anciennes à cailloux éclatés, sur les terrasses de l'Ouvèze. Ce sont le plus souvent des sols rouges (diluvium, loess, grès), et majoritairement des sols à perméabilité élevée, à forte pierrosité et riches en fraction argileuse.

Le vignoble est implanté à une altitude comprise entre 160 mètres et 400 mètres, sur des expositions ouest/nord-ouest qui protègent de l'ensoleillement estival excessif. Sa situation en coteaux le protège des brouillards et des gelées printanières et assure chaque année une récolte régulière.

Le climat est un climat provençal par excellence, climat de contraste soumis aux chaleurs de l'été méditerranéen et aux violences du Mistral. Comme dans toute la région méditerranéenne, les pluies peuvent être torrentielles aux périodes d'équinoxe.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Au premier siècle après Jésus-Christ, PLINE L'ANCIEN dans le livre XIV de son « *Histoire naturelle* » célèbre déjà les vertus des vins récoltés sur les coteaux qui bordent la vallée de l'Ouvèze.
Depuis deux millénaires, le village de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail vit principalement de la vigne. On attribue aux soldats de la 2ème légion romaine la création des premiers domaines viticoles.

Le monastère Notre-Dame de Prébayon (611) et le prieuré de Saint-André sont, en leurs temps, des lieux de résidence régulièrement fréquentés par les évêques de Vaison et Orange. Fins connaisseurs, les prélats s'emploient à produire des vins très appréciés.
La première mesure en faveur de la qualité, à « Gigondas », date de 1771. Selon un extrait de la délibération du Conseil Politique de la Communauté de Gigondas, en date du 30 septembre 1771, il est dit « *que personne ne pourra vendanger avant la permission générale qui sera donnée par MM. Les Consuls, à peine de 5 livres d'amendes pour chaque contravention* ».

Au XIXème siècle, la vigne aurait gardé une place modeste (une cinquantaine d'hectares) si Eugène RASPAIL n'avait compris l'excellence des conditions pour fournir un grand vin. Malgré le dramatique épisode phylloxérique qui entraîne l'abandon partiel de la vigne au profit de l'oliveraie, l'histoire de la vigne au siècle suivant comble ses prévisions.

Le gel de l'hiver 1956, succédant à celui de 1929, bouleverse la physionomie agricole de « Gigondas ». Beaucoup d'oliveraies disparaissent, emportées par un froid auxquels les oliviers ne peuvent résister. Cet accident climatique fait de nouveau basculer l'équilibre en faveur de la vigne. La cave coopérative est créée dans ce contexte.
Dès lors, la production et la notoriété des vins de « Gigondas » ne cessent de s'accroître. Fort de cette réputation, s'appuyant sur la loi du 6 mai 1919, les vins sont revendiqués en appellation d'origine « Gigondas » dès 1924.
Initialement inscrite au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » (décret du 19 novembre 1937), la production de « Gigondas » est rapidement reconnue pour sa qualité et pour l'identité de ses vins. Le nom de la commune peut alors naturellement être associé, dès 1951, au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » et, par décret du 6 janvier 1971, l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » est reconnue, s'inscrivant ainsi dans la famille des « Crus des Côtes du Rhône »

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 1230 hectares pour une production moyenne de 32500 hectolitres.
Les vins se répartissent en 2 couleurs, des vins rouges qui représentent 99% de la production, et plus confidentiellement, des vins rosés. 80% des vins sont produits par des caves particulières.

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

Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache N, syrah N et mourvèdre N.
Le cépage grenache N apporte dans les assemblages des tanins et de la rondeur. Cette zone géographique lui permet d'exprimer dans toute sa plénitude. En effet, en limitant l'ensoleillement du matin, les Dentelles allongent considérablement sa maturité qui doit être progressive pour s'exprimer au mieux.
Associé en quantités modérées, tout en respectant le caractère du vin, le cépage syrah N renforce la couleur, l'intensité aromatique et l'aptitude au vieillissement.
Le cépage mourvèdre N, par son pouvoir antioxydant élevé, est le parfait complément du cépage grenache N. Il rehausse la complexité aromatique, apporte des notes épicées et convient parfaitement aux élevages dans le bois.
Le vin rouge est un vin de garde qui présente une couleur chatoyante qui va du rubis au grenat foncé. Charpenté, généreux, il dévoile un bouquet de fruits rouges et de fruits noirs très mûrs dans sa jeunesse. Il évoluera vers des nuances sauvages de sous-bois et de truffes.

Le vin rosé représente une très faible proportion de la production mais il mérite le plus grand intérêt notamment par son ampleur en bouche. Sa robe est d'une couleur soutenue, rose aux reflets violacés. Son nez se distingue par son bouquet d'amande et de petits fruits cuits. Sa bouche est à la fois capiteuse et équilibrée.

3°- Interactions causales

« Gigondas », autrefois dénommée « *jucunditas* » qui signifie « *joie et allégresse* » en latin peut, à juste titre, être considérée comme commune de prédilection pour une production de vins à forte identité et à la qualité reconnue de longue date.

La communauté humaine de cette commune a historiquement su mettre en valeur les qualités naturelles de ce territoire, véritable terre d'élection pour la vigne et respecter l'originalité de la matière première qui découle de son travail de la terre.

Au cœur d'un paysage tout aussi somptueux que bénéfique par le mésoclimat qu'il génère, au sein d'une zone de chêne vert et d'oliviers, le vignoble est implanté sur des sols perméables atténuant l'érosion liée aux eaux de ruissellement et permettant un ressuyage rapide des parcelles soigneusement sélectionnées. Les sols associent généralement une matrice argileuse propice à un régime hydrique maîtrisé et une forte pierrosité qui va d'une part contribuée au ressuyage et d'autre part avoir un impact thermique très positif durant la phase de maturité des raisins. L'altitude des coteaux (160 mètres à 400 mètres) situés au dessus des brouillards du Rhône et leur inclinaison (nord-nord-ouest) évitent aussi bien l'ensoleillement excessif que les gelées printanières.

Le climat de la commune de Gigondas permet ainsi de bénéficier de tous les avantages du climat provençal : ensoleillement et Mistral, vent froid et sec qui limite le développement de maladies cryptogamiques et favorise les concentrations naturelles des baies, sans en supporter les inconvénients grâce à la protection offerte par la chaîne des Dentelles de Montmirail.

Cet ensemble de facteurs, associé au travail et aux savoir-faire vignerons qui s'expriment notamment par le choix de l'encépagement et par le respect de la vendange en imposant un tri obligatoire, ont permis, depuis deux millénaires, la reconnaissance, le développement de la notoriété et surtout le maintien de l'identité des vins produits au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement et règles de proportion à l'exploitation

a) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter de la campagne viticole 2011-2012.

b) - Pour les vins rouges et rosés, la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 50 % de l'encépagement de l'exploitation pour le cépage grenache N s'applique à compter de la récolte 2014.

c) - Pour les vins rouges et rosés, la disposition relative à l'obligation d'une proportion maximale de 50 % de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages mourvèdre N et syrah N s'applique à compter de la récolte 2014.

d) - Pour les vins rosés, la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 15 % de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages mourvèdre N et syrah N s'applique à compter de la récolte 2014.

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les dispositions relatives à la densité de plantation s'appliquent aux plantations réalisées après le 31 juillet 2009.
Les parcelles plantées en vigne avant le 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.
- La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

c) - Règles de taille
Les vignes plantées avant le 31 juillet 1980 sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied.
Pour les plantations réalisées avant le 31 juillet 1980, le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

3°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

4°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

a) - Assemblage des cépages
Pour les vins rosés, la disposition relative à l'obligation de la présence d'au moins un des deux cépages complémentaires dans les assemblages s'applique à compter de la récolte 2014.

b) - Matériel interdit
La disposition relative à l'interdiction des pressoirs continus s'applique à compter de la récolte 2013.

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 « Gigondas » 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) - 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.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

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 première transaction en vrac ou le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre 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 de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai 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 à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

6. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné ou à la déclaration préalable de conditionnement.

7. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 2 mètres en décaissement ou en remblaiement) et 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 mois avant la date prévue pour ces travaux.
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.

8. Déclaration d'intention de récolte mécanique (contrôle du tri de la vendange)
Une déclaration d'intention de récolte mécanique est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 juillet qui précède la récolte. Toutefois, par dérogation exceptionnelle et sur demande motivée, cette déclaration peut être adressée au plus tard huit jours avant la récolte.

II. - Tenue de registre

Pas de disposition particulière.

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	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
Tri de la vendange	Contrôle sur le terrain
B3 -. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte, la déclaration de production pour les caves coopératives (SV 11) ou la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV 12)
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO2 libre et acidité volatile)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte ou de production). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une	Examen analytique et organoleptique de tous

expédition hors du territoire national	les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LANGUEDOC » homologué par le décret n°2011-1508 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », initialement reconnue par le décret du 24 décembre 1985 sous le nom de « Coteaux du Languedoc », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- « Cabrières » ;
- « La Clape » ;
- « Grés de Montpellier » ;
- « La Méjanelle » ;
- « Montpeyroux » ;
- « Pézenas » ;
- « Picpoul de Pinet » ;
- « Pic-Saint-Loup » ;
- « Quatourze » ;
- « Saint-Christol » ;
- « Saint-Drézéry »;
- « Saint-Georges-d'Orques » ;
- « Saint-Saturnin » ;
- « Sommières » **;**
- « Terrasses du Larzac » ;

III. - Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COULEUR ET TYPES DE PRODUIT
AOC « Languedoc »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
AOC « Languedoc » complétée par la mention « primeur » ou « nouveau »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	Vins tranquilles rouges

Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	Vins tranquilles blancs
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	Vins tranquilles rouges et rosés
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	Vins tranquilles rouges

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Aude : Aigues-Vives, Ajac, Albas, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arquettes-en-Val, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouriège, Boutenac, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Caves, Cépie, Comigne, Conilhac-Corbières, Conilhac-de-la-Montagne, Conques-sur-Orbiel, Couiza, Cournanel, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Douzens, Duilhac-sous-Pyerepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Espéraza, Fa, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury-d'Aude, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ginestas, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Labastide-en-Val, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Lastours, Laure-Minervois, Leucate, Lézignan-Corbières, Limoux, Limousis, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Mayronnes, Maisons, Magrie, Malras, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montolieu, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussoulens, Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paraza, Pauligne, Paziols, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyrolles, Pezens, Pennautier, Pieusse, Pomas, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-en-Val, Puichéric, Quintillan, La Redorte, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Eulalie, Saint-Frichoux, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Salles-d'Aude, Sallèles-Cabardès,

Salsigne, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Treilles, Tuchan, Ventenac-Cabardès, Ventenac-Minervois, Vignevieille, Villanière, Villalier, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villardonnel, Villarzel-Cabardès, Villebazy, Villedubert, Villegailhenc, Villegly, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou, Villeneuve-des-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls, Vinassan ;

- Département du Gard : Aspères, Aujargues, Brouzet-lès-Quissac, La Cadière-et-Cambo, Calvisson, Cannes-et-Clairan, Carnas, Combas, Conqueyrac, Corconne, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Liouc, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Saint-Clément, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Mamert-du-Gard, Salinelles, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq, Villevieille ;

- Département de l'Hérault : Adissan, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Alignan-duVent, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assas, Assignan, Aumelas, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Bassan, Beaufort, Beaulieu, Berlou, Béziers, Boisseron, Le Bosc , Boujan-sur-Libron, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagne, Canet, Cassagnoles, Castelnau-le-Lez, Castries, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Caux, Cazedarnes, Cazevieille, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Claret, Clermont-l'Hérault, Combaillaux, Corneilhan, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Cruzy, Faugères, Félines-Minervois, Ferrières-Poussarou, Fontanès, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Gabian, Garrigues, Gignac, Guzargues, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Laurens, Lauret, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Liausson, Lieuran-Cabrières, La Livinière, Lodève, Lunel, Lunel-Viel, Magalas, Margon, Les Matelles, Mauguio, Mérifons, Minerve, Montagnac, Montarnaud, Montesquieu, Montbazin, Montblanc, Montouliers, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Mourèze, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Evêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézenas, Pierrerue, Pignan, Plaissan, Poujols, Poussan, Pouzolles, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puisserguier, Quarante, Restinclières, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Chinian, Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin, Saint-Sériès, Saint-Thibéry, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saturargues, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Sussargues, Le Triadou, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Valmascle, Vendémian, Vendres, Vérargues, Vieussan, Villeneuve-lès-Maguelonne, Villeneuvette, Villeveyrac, Villespassans ;

- Département des Pyrénées-Orientales : Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-sur-Mer, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pene, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Claira, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Espira-de-Conflent, Espira-de-l'Agly, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-de-Conflent, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.

b) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins blancs sont assurées sur le territoire des communes mentionnées pour la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, ainsi que sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Pinet, Pomerols.

c) - Pour les dénominations géographiques complémentaires suivantes, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	LISTE DES COMMUNES
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	Département de l'Hérault : Cabrières.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	Département de l'Aude : Armissan, Fleury-d'Aude, Narbonne, Salles-d'Aude, Vinassan.
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier » : - Aire géographique 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 5 et 6 juin 2002 ; - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.	Département de l'Hérault : Aumelas, Assas, Beaulieu, Boisseron, Campagne, Castelnau-le-Lez, Castries, Combaillaux, Cournonsec, Cournonterral, Garrigues, Gignac, Guzargues, Juvignac, Lavérune, Lunel, Lunel-Viel, Mauguio, Montagnac, Montbazin, Montpellier, Murviel-lès-Montpellier, Pignan, Plaissan, Poussan, Prades-le-Lez, Restinclières, Saturargues, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Christol, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Drézéry, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sussargues, Vailhauquès, Vendémian, Vérargues, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeveyrac.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Département de l'Hérault : Castelnau-le-Lez, Mauguio, Montpellier et Saint-Aunès.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Département de l'Hérault : Arboras, Montpeyroux.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas » : - Aire géographique 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 septembre 2006 ; - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.	Département de l'Hérault : Adissan, Aspiran, Caux, Fontès, Fouzilhon, Gabian, Lieuran-Cabrières, Montesquieu, Neffiès, Nizas, Paulhan, Péret, Pézenas, Roujan, Vailhan.
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	Département de l'Hérault : Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet, Pomerols.

Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	- Département de l'Hérault : Cazevieille, Claret, Fontanès, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Sauteyrargues, Le Triadou et Valflaunès ; - Département du Gard : Corconne.
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	Département de l'Aude : Narbonne.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Département de l'Hérault : Saint-Christol.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Département de l'Hérault : Saint-Drézéry
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Département de l'Hérault : Juvignac, Lavérune, Murviel-lès-Montpellier, Pignan, Saint-Georges-d'Orques.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Département de l'Hérault : Arboras, Jonquières, Saint-Guiraud, Saint-Saturnin.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	Département du Gard : Aspères, Brouzet-lès-Quissac, Calvisson, Carnas, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Montmirat, Nîmes, Saint-Clément, Salinelles, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq.
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac » : - Aire géographique 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 27 et 28 mai 2004 ; - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.	Département de l'Hérault : Aniane, Arboras, Argelliers, Le Bosc, Brissac, Causse-de-la-Selle, Ceyras, Gignac, Jonquières, Lagamas, Lauroux, Mérifons, Montoulieu, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Octon, Pégairolles-de-Buègues, Pégairolles-de-l'Escalette, Poujols, Puéchabon, Saint-André-de-Buègues, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Soubès, Usclas-du-Bosc.

2°- Aire parcellaire délimitée

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	AIRE PARCELLAIRE DÉLIMITÉE, IDENTIFICATION DES PARCELLES
AOC « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « La Clape » ; - « La Méjanelle - « Montpeyroux » ; - « Picpoul de Pinet » ; - « Pic-Saint-Loup » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol »; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques »; - « Saint-Saturnin ».	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 5 et 6 novembre 1985, 28 et 29 mai 1986, 9 et 10 septembre 1987, 29 et 30 août 1990, 5 et 6 novembre 1997, 11 et 12 décembre 2001, 9 et 10 novembre 2005, 8 et 9 novembre 2006, du 8 novembre 2007, du 11 février 2010 et du 19 mai 2011.

AOC « Languedoc », sur les communes suivantes du département de l'Aude : Ajac, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Bouriège, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Conques-sur-Orbiel, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espéraza, Fa, Festes-et-Saint-André, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Les Ilhes, Ladern-sur-Lauquet, Lastours, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Montolieu, Moussoulens, Pauligne, Pennautier, Peyrolles, Pezens, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, Sainte-Eulalie, La Serpent, Serres, Tourreilles, Ventenac-Cabardès, Villanière, Villardonnel, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villedubert, Villegailhenc, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou.	- L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 8 et 9 novembre 2006, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - La liste des critères et la liste des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	- L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 13 et 14 février 2002 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	- L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 8 et 9 mars 2006 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	- L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance du 10 septembre 2009 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	- L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent en sa séance des 27 et 28 mai 2004 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet ; - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de récolte ; - La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent après avis de la commission d'experts susvisée ; - Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes intéressées les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	LISTE DES COMMUNES
AOC « Languedoc »	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes : - Département de l'Aude : Alaigne, Arques, Arzens, Auriac, Belcastel-et-Buc, Berriac, La Bezole, Bourigeole, Bram, Brenac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Camps-sur-l'Agly, Carcassonne, Castans, Caudebronde, Caunette-sur-Lauquet, Caux-et-Sauzens, Citou,

	Clermont-sur-Lauquet, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Cubières-sur-Cinoble, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Donazac, Fajac-en-Val, Fontiers-Cabardès, Granes, Greffeil, Labastide-Esparbairenque, Lairière, Lauraguel, Lespinassière, Leuc, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Massac, Miraval-Cabardès, Missègre, Montclar, Monthaut, Montjardin, Montjoi, Montréal, Moussan, Mouthoumet, Ouveillan, Palaja, Pomy, Pradelles-Cabardès, Preixan, Puilaurens, Puivert, Quillan, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, La Redorte, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefère, Roquefort-des-Corbières, Routier, Rouvenac, Saint-Benoît, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-le-Vieil, Saissac, Sallèles-d'Aude, Salza, Soulatge, Terroles, Valmigère, Véraza, Verzeille, Villarzel-Cabardès-du-Razès, Villedaigne, Villefloure, Villefort, Villesèquelande. - <u>Département du Gard</u> : Aigremont, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aubais, Bernis, Boissières, Bouillargues, Bragassargues, Caissargues, La Calmette, Caveirac, Clarensac, Congénies, Cros, Dions, Domessargues, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Fons, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Générac, Margueritttes, Milhaud, Monoblet, Montagnac, Mus, Parignargues, Pompignan, Poulx, Puechredon, Quissac, Rodilhan, Rogues, La Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Come-et-Maruéjols, Saint-Dionizy, Saint-Gilles, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Théodorit, Sauve, Sumène, Uchaud, Vergèze. - <u>Département de l'Hérault</u> : Abeilhan, Agde, Agonès, Les Aires, Aumes, Baillargues, Balaruc-le-Vieux, Bédarieux, Bélarga, Bessan, Boisset, La Boissière, Bouzigues, Brenas, Buzignargues, Campagnan, Candillargues, Capestang, Cazilhac, Cazouls-d'Hérault, Celles, Cers, Clapiers, Colombiers, Coulobres, Le Crès, Le Cros, Dio-et-Valquières, Espondeilhan, Fabrègues, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-les-Verreries, Frontignan, Galargues, Ganges, Gigean, Gorniès, Grabels, La Grande-Motte, Hérépian, Jacou, Lansargues, Laroque, Lattes, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, Loupian, Lunas, Maraussan, Marseillan, Marsillargues, Mas-de-Londres, Maureilhan, Mireval, Mons, Montady,

	Montaud, Montels, Montferrier-sur-Lez, Mudaison, Notre-Dame-de-Londres, Olargues, Pailhès, Palavas-les-Flots, Pardailhan, Pérols, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Poilhes, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Pouzols, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Rieussec, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rouet, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Brès, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Salasc, Saussan, Saussines, Sète, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, Tressan, Usclas-d'Hérault, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valergues, Valras-Plage, Valros, Vélieux, Vendargues, Vias, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Béziers, Villetelle, Viols-en-Laval, Viols-le-Fort. - <u>Département des Pyrénées-Orientales</u> : L'Albère, Alenya, Arles-sur-Tech, Baillestavy, Le Barcarès, Bompas, Boule-d'Amont, Calmeilles, Campoussy, Casefabre, Clara, Eus, Fenouillet, Glorianes, Los Masos, Molitg-les-Bains, Montbolo, Mosset, Le Perthus, Prunet-et-Belpuig, Rabouillet, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Saint-Marsal, Taurinya, Théza, Torreilles, Valmanya, Villelongue-de-la-Salanque, Vira.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	Pas de disposition particulière
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	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 l'Aude : Coursan et Gruissan
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	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 : - <u>Dans le département du Gard</u> : Aigues-Mortes, Aimargues, Aspères, Aubais, Carnas, Gallargues-le-Montueux, Junas, Sommières. - <u>Dans le département de l'Hérault</u> : Aniane, Argelliers, Aumes, Baillargues, Balaruc-le-Vieux, Bélarga, La Boissière, Bouzigues, Campagnan, Candillargues, Castelnau-de-Guers, Cazouls-d'Hérault, Clapiers, Le Crès, Fabrègues, Fontanès, Gigean, Grabels, La Grande-Motte, Jacou, Lagamas, Lansargues,

	Lattes, Lézignan-la-Cèbe, Loupian, Marsillargues, Les Matelles, Mèze, Mireval, Montarnaud, Montferrier-sur-Lez, Mudaison, Murles, Palavas-les-Flots, Paulhan, Pérols, Pézenas, Pinet, Pomérols, Popiac, Le Pouget, Pouzols, Puilacher, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Brès, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Paul-et-Valmalle, Saussan, Sauvian, Sète, Teyran, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Vacquières, Valergues, Vendargues, Vic-la-Gardiole
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	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 l'Hérault : Assas, Le Crès, Jacou, Saint-Géniès-des-Mourgues, Valergues, Vendargues.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	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 l'Hérault : Aniane, Ceyras, Gignac, Jonquières, Lagamas, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Privat, Saint-Saturnin, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	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 : Alignan-du-Vent, Aumes, Bélarga, Cabrières, Campagnan, Canet, Castelnau-de-Guers, Cazouls-d'Hérault, Fos, Florensac, Laurens, Lézignan-la-Cèbe, Magalas, Margon, Montagnac, Nébian, Nézignan-l'Evêque, Pézènes-les-Mines, Pouzolles, Roquessels, Saint-Pargoire, Saint-Thibéry, Tourbes, Tressan, Usclas-d'Hérault, Valmascle, Villeneuvette (département de l'Hérault)
Dénomination géographique complémentaire «Picpoul de Pinet»	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes : Agde et Marseillan (département de l'Hérault)
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	Pas de disposition particulière
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	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 l'Aude : Armissan, Coursan, Ouveillan.

Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	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 l'Hérault: Beaulieu, Boisseron, Lunel-Viel, Restinclières, Saturargues, Saint-Géniès-des-Mourgues, Saint-Sériès, Vérargues.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	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 l'Hérault : Beaulieu, Castries, Montaud, Saint-Jean-de-Cornies, Sussargues et Teyran.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Pas de disposition particulière
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	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 l'Hérault : Montpeyroux, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes : - Dans le département du Gard : Aigues Vives, Aubais, Aujargues, Bernis, Cannes et Clairan, Caveirac, Clarensac, Combas, Congenies, Corconne, Domessargues, Fons, Liouc, Milhaud, Montpezat, Maruejols, Saint Dionisy, Saint-Mamert-du-Gard , Vergèze, Villevielle. - Dans le département de l'Hérault : Boisseron, Campagne, Galargues, Garrigues, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saussines, Vacquières.
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	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 l'Hérault : Lodève, Montferrier-sur-lez, Nebian, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire, pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, tourbat B, vermentino B ; - cépages accessoires : carignan blanc B, macabeu B, terret blanc B, viognier B.
AOC « Languedoc » (Vins rouges)	- cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache gris G, morrastel N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N.
AOC « Languedoc » (Vins rosés)	- cépages principaux : grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : bourboulenc B, carignan blanc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B, marsanne B, morrastel N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, rivairenc N, roussanne B, terret blanc B, terret noir N, tourbat B, vermentino B, viognier B.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	- cépages principaux : grenache N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, morrastel N, mourvèdre N.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N ; - cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, morrastel N, mourvèdre N, roussanne B, syrah N, terret blanc B, vermentino B, viognier B.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	- cépages principaux : bourboulenc B, clairette blanche B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, vermentino B ; - cépages accessoires : macabeu B, terret blanc B, viognier B.
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, morrastel N.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, morrastel N.

Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	piquepoul blanc B exclusivement.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges)	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, morrastel N.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cinsaut N, counoise N, grenache gris G, morrastel N.
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, lledoner pelut N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, morrastel N, piquepoul noir N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N,
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, counoise N, lledoner pelut N, morrastel N, terret noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :
- dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ;
- respecte une proportion de cépages principaux et/ou en cépage carignan N et/ou en cépage cinsaut N supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	- 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion du cépage piquepoul blanc B est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
AOC « Languedoc » (Vins rouges)	- 2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément et à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

AOC « Languedoc » (Vins rosés)	- 2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément et à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	- La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 25% de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement, la proportion de chacun de ces cépages étant inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - La proportion des cépages carignan N, cinsaut N, mourvédre N, ensemble ou séparément est inférieure ou égale à 40% de l'encépagement ; - La proportion du cépage morastel N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	- La proportion du cépage cinsaut N est supérieure ou égale à 45% de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et grenache N est inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N ensemble est inférieure ou égale à 35% de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires autres que le cépage mourvèdre N et syrah N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	- La proportion des cépages principaux, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement, la proportion de chacun de ces cépages étant inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	- La proportion du cépage bourboulenc B est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages bourboulenc B et grenache blanc B ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement. - La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier »	- 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N n'est pas présent dans l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	- 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement, la proportion de chacun de ces cépages étant inférieure ou égale à 70% de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement. - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	- 3 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement. - La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. - La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges)	- 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement de l'exploitation ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)	- 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache gris G est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La présence d'au moins 2 cépages principaux est obligatoire lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	- 3 cépages au moins sont obligatoirement présents dans l'encépagement dont au moins 2 cépages principaux ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est

	supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est absent de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages cinsaut N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages counoise N et piquepoul N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est absent de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	- 2 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement. - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	- 3 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement, la proportion de chacun des cépages étant inférieure ou égale à 75% de l'encépagement ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement, - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	- 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages grenache N et syrah N est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement lorsque le cépage carignan N est présent dans l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement, - La proportion de chacun des trois cépages principaux est inférieure ou égale à 75 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages accessoires, autres que les cépages carignan N et cinsaut N, ensemble ou séparément est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation

RÈGLES GÉNÉRALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'espacement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

Sur les communes du département des Pyrénées-Orientales de Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres, les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,50 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.	
DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
Dénominations géographiques complémentaires « Cabrières », « Montpeyroux » « Saint-Saturnin » « Sommières » et « Terrasses du Larzac »	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
Dénominations géographiques complémentaires « La Clape », « Saint-Christol » « Saint-Drézéry » et « Saint-Georges-d'Orques »	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4900 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,10 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

RÈGLES GÉNÉRALES

<table>
<tr><td colspan="2">- Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 12 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel à 1 ou 2 yeux francs maximum ;
- Pour le cépage grenache N, les pieds sujets à coulure, peuvent être taillés avec un long bois portant 5 yeux francs au maximum.</td></tr>
<tr><td>LOCALISATION DES VIGNES ET DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES</td><td>REGLES PARTICULIERES</td></tr>
<tr><td>Sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Claira, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l’Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher, Felluns, Finestret, Fosse, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, L’Ecluse, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pézilla-de-Conflent, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Riunoguès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d’Amont, Saint-Féliu-d’Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier.</td><td>- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.</td></tr>
<tr><td>- Sur le territoire des communes suivantes du département de l’Aude : Aigues-Vives, Argeliers, Argens-Minervois, Azille, Badens, Bagnoles, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Cabrespine, Castelnau-d’Aude, Caunes-Minervois, Ginestas, Homps, Laure-Minervois,</td><td>Les cépages marsanne B et roussanne B peuvent être taillés en taille Guyot simple, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.</td></tr>
</table>

Limousis, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mirepeisset, Paraza, Pépieux, Peyriac-Minervois, Pouzols-Minervois, Puichéric, La Redorte, Rieux-Minervois, Roquecourbe, Roubia, Rustiques, Saint-Couat, Saint-Frichoux, Saint-Nazaire-d'Aude, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Tourouzelle, Trassanel, Trausse-Minervois, Trèbes, Ventenac-Minervois, Villalier, Villarzel-Cabardès, Villegly, Villeneuve-Minervois. - Sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Agel, Aigne, Aigues-Vives, Azillanet, Beaufort, Cassagnoles, La Caunette, Cesseras, Félines-Minervois, La Livinière, Minerve, Montouliers, Olonzac, Oupia, Saint-Jean-de-Minervois, Siran.	
Sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Albas, Arquettes-en-Val, Bages, Barbaira, Bizanet, Boutenac, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Caunettes-en-Val, Caves, Comigne, Conilhac-Corbières, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Fabrezan, Félines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fraissé-des-Corbières, Gruissan, Jonquières, Labastide-en-Val, Lagrasse, La Palme, Laroque-de-Fa, Leucate, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Mayronnes, Maisons, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montlaur, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, Paziols, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pradelles-en-Val, Quintillan, Ribaute, Rieux-en-Val, Roquefort-des-Corbières, Rouffiac-des-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Pierre-des-Champs, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Treilles, Tuchan, Vignevieille, Villar-en-Val, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.	Les cépages marsanne B et roussanne B, peuvent être taillés en taille Guyot simple, avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs ; - dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

Dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » ; - « Picpoul de Pinet » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques »; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » ; - « Terrasses du Larzac »	Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied. Chaque courson, porte un maximum de 2 yeux francs.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	- Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs par pied, dont 5 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant chacun un maximum de 2 yeux francs.
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » - « Pic-Saint-Loup »	- Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs par pied, dont 5 yeux francs maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.
Dénominations géographiques complémentaires : - « Quatourze » ; - « Saint-Christol »	- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied ; chaque courson, porte un maximum de 2 yeux francs. - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple, avec un maximum de 7 yeux francs par pied, dont 5 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs ou 2 coursons de rappel à 1 œil franc.

c) - <u>Règles de palissage et de hauteur de feuillage</u>

RÈGLES GÉNÉRALES

- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ; - Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre ; - Les cépages marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, vermentino B et viognier B sont obligatoirement palissés, le palissage comportant au minimum un niveau de fils releveurs ; - Le cépage syrah N, lorsqu'il est taillé en taille courte, est soit conduit sur échalas, soit obligatoirement palissé, le palissage comportant au minimum un niveau de fils releveurs ; - Les parcelles de vignes taillées en taille Guyot simple sont obligatoirement palissées avec au moins 1 fil porteur et 1 niveau de fils releveurs ; - Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol.	
DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	- Pour le cépage syrah N, le palissage comporte deux niveaux de fils hors fil porteur dont au minimum un niveau de fils releveurs ; - Lorsqu'il est présent et quel que soit le cépage, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au dessus du sol.
Dénominations géographiques complémentaires : - « Montpeyroux » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Terrasses du Larzac ».	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au dessus du sol.
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	Pour le cépage syrah N, un palissage est obligatoire avec au moins 3 niveaux de fils dont 1 fil porteur et 1 niveau de fils releveurs.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Pour le cépage syrah N, un palissage est obligatoire avec au moins 2 niveaux de fils hors fil porteur, et au moins 1 niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, CÉPAGES, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE, LORSQUE L'IRRIGATION EST AUTORISEE (kilogrammes par hectare)
AOC « Languedoc » (cépages noirs et gris)	9000	6500
AOC « Languedoc » (cépages blancs)	11000	8000

Dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Quatourze » ; - «Saint-Christol » ; - «Saint-Saturnin ».	7500	5500
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (cépages noirs)	7000	5500
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (cépages blancs)	8500	7000
Dénominations géographiques complémentaires « Grés de Montpellier » et « Sommières ».	7500	6000
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	7500	6500
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	11000	8000
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	8000	6500
Dénomination géographique complémentaire «Saint-Drézéry »,	6500	6000
Dénomination géographique complémentaire «Saint-Georges-d'Orques »	6500	5500
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	- 6000 (pour la 5ème feuille) - 7000 (à compter de la 6ème feuille)	- 5500 (pour la 5ème feuille) - 6000 (à compter de la 6ème feuille)

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

RÈGLE GÉNÉRALE	
Lors de la récolte, les grappes sur pied ne sont en contact avec aucun autre végétal que la vigne.	
DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES

Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	Le paillage plastique est interdit.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir : - La maîtrise du couvert végétal est réalisée par des moyens mécaniques ou par des moyens permettant une localisation précise des produits de traitements; - Les opérations d'épamprage des pieds sont réalisées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques.
Dénominations géographiques complémentaires : - « Saint-Drézéry » ; - «Saint-Georges-d'Orques »	Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un labour annuel d'un inter-rang sur 2 est obligatoire si les inter-rangs ne disposent pas d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant la période de végétation de la vigne.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, CÉPAGES, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Languedoc » (cépages noirs et gris)	198	11,5 %
AOC « Languedoc » (cépages blancs)	190	
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (cépages noirs, pour les vins rouges)	207	12,5 %

Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (cépages noirs et blancs, pour les vins rosés)	202	12 %
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (cépages noirs)	202	12 %
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (cépages blancs)	198	
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - «Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » ; - « Terrasses du Larzac »	202	12 %
Dénominations géographiques complémentaires : - « Pézenas » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques »	207	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	190	11,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	198	11,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Languedoc » (Vins rouges et rosés)	50	60
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	60	70

Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	42	50
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	46	
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	42	50
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	52	57
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » ; - « Pézenas » ; - « Sommières ».	45	54
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	- 35 (pour la 5ème feuille) ; - 45 (à compter de la 6ème feuille)	- 42 (pour la 5ème feuille) ; - 54 (à compter de la 6ème feuille)
Dénominations géographiques complémentaires : - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Saturnin ».	42	50
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	42	48
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	60	70
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	50	60
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	40	45

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la (X^{ème}) année indiquée dans le tableau ci-dessous suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles des jeunes vignes qu'à partir de la (X^{ème} moins une) année indiquée dans le tableau ci-dessous suivant celle au cours de laquelle le greffage en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation et sous réserve du respect des dispositions ci-dessous relatives aux plantations en place et au greffage en place.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	ENTRÉE EN PRODUCTION DES JEUNES VIGNES		
	Vins rouges	Vins rosés	Vins blancs
AOC « Languedoc »	2ème année	2 ème année	2 ème année
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	5 ème année	3 ème année	-
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	4 ème année		4 ème année
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier » (Cépage carignan N)	8 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier » (Autres cépages)	5 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	6 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	4 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	6 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »			2 ème année
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	6 ème année	3 ème année	
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	4 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	6 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry » **(**Cépage carignan N)	8 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry » **(**Autres cépages)	5 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques » (Cépage carignan N)	8 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques » (Autres cépages)	5 ème année		

Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	5 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	5 ème année		
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	4 ème année		

Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
AOC « Languedoc » (Vins blancs)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80% dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
AOC « Languedoc » (Vins rouges)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %, dans l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.
AOC « Languedoc » (Vins rosés)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus au moins de 2 cépages, dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %, dans l'assemblage ;

	- La proportion des cépages accessoires, à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de deux cépages principaux ; - La proportion d'un cépage ne peut être supérieure ou égale à 65% de l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50% de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires à l'exception des cépages carignan N, cinsaut N et mourvèdre N, est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus au moins de deux cépages principaux ; - La proportion d'un cépage ne peut être supérieure ou égale à 65% de l'assemblage ; - La proportion du cépage cinsaut N est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage ; - La proportion du cépage grenache N, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, syrah N et mourvèdre N, est inférieure ou égale à 35% de l'assemblage ; - La proportion des autres cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage ; - La proportion de cépage bourboulenc B est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage - La proportion de cépage viognier B, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire «Grés de Montpellier»	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ;

	- Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Pézenas »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages dont un cépage principal ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage ; - La proportion des cépages counoise N et morrastel N est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, à l'exception du cépage cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages dont 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 65 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux, dont obligatoirement le cépage syrah N ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages dont 2 cépages principaux; - Un cépage ne peut représenter plus de 70 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire «Terrasses du Larzac»	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 3 cépages, dont 2 cépages principaux ; - Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Les vins, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC Languedoc (Vins blancs)	4
AOC Languedoc (Vins rosés)	4
AOC Languedoc (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	3
AOC Languedoc (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%)	4
AOC Languedoc (Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »)	2
Dénominations géographiques complémentaires « Cabrières » et « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)	4
Dénominations géographiques complémentaires « Cabrières » et « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%.)	3
Dénominations géographiques complémentaires « Cabrières » et « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%.)	4
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	3
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	4
Dénominations géographiques complémentaires « Grés de Montpellier », « La Méjanelle», « Saint-Christol », « Saint-Drézéry» et « Saint-Georges-d'Orques» (Vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	3

Dénominations géographiques complémentaires « Grés de Montpellier », « La Méjanelle », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry » et « Saint-Georges-d'Orques » (Vins avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%)	4
Dénominations géographiques complémentaires : - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » **;** - « Terrasses du Larzac »	3
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	4

- Les vins non conditionnés susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

RÈGLES GÉNÉRALES	
Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations est interdite.	
DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES PARTICULIERES
Dénominations géographiques complémentaires : - «Cabrières » ; - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » *;* - « Pic-Saint-Loup » *;* - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques» ; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » *;* - « Terrasses du Larzac »	- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ; - Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	- L'utilisation des morceaux de bois est interdite pour l'élevage des vins ; - Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) - Matériel interdit

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

f) - Capacité de cuverie

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

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

h) - Maîtrise des températures de fermentation
Pour la dénomination géographique complémentaire « La Clape », le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise de températures des contenants de vinification des vins blancs.

2°- Dispositions par type de produit

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

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	DURÉE MINIMALE D'ÉLEVAGE
Dénominations géographiques complémentaires : - « Cabrières » ; - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Pic-Saint-Loup » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol »	15 mai de l'année suivant celle de la récolte.
Dénominations géographiques complémentaires : - « La Clape » ; - « Montpeyroux », - « Pézenas » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Terrasses du Larzac »	15 août de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	15 juin de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	15 novembre de l'année suivant 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 et, dans ce dernier cas, dans un maximum d'un mois suite au 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 adapté pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du

consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS, MENTION.	DATES
AOC « Languedoc » complétée ou non par la mention « primeur » ou « nouveau »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire «Cabrières » (Vins rosés)	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire «Cabrières » (Vins rouges)	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année suivant celle de la récolte
Dénominations géographiques complémentaires : - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Terrasses du Larzac »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire «Picpoul de Pinet»	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges)	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juillet de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Sommières »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er décembre de l'année suivant celle de la récolte

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS, MENTION.	DATES
AOC « Languedoc » (Vins blancs et rosés)	15 novembre de l'année de la récolte
AOC « Languedoc » (Vins rouges)	1er décembre de l'année de récolte
AOC « Languedoc » (Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »)	38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année de récolte.
Dénomination géographique complémentaire «Cabrières » (Vins rosés)	15 novembre de l'année de récolte
Dénomination géographique complémentaire «Cabrières » (Vins rouges)	1er décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins blancs)	15 novembre de l'année de récolte
Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	1er décembre de l'année de récolte
Dénominations géographiques complémentaires : - « Grés de Montpellier » ; - « La Méjanelle » ; - « Montpeyroux » ; - « Pézenas » ; - « Quatourze » ; - « Saint-Christol » ; - « Saint-Drézéry » ; - « Saint-Georges-d'Orques » ; - « Saint-Saturnin » ; - « Sommières » ; - « Terrasses du Larzac »	1er décembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet »	15 novembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rosés)	15 novembre de l'année de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup » (Vins rouges)	1er décembre de l'année de la récolte

X. - Lien à la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le long du Golfe du Lion, sur 200 kilomètres de Nîmes à la frontière espagnole, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » s'étend en arc de cercle sur les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales, limitée, du nord-est au sud, par un relief continu des Cévennes aux Pyrénées, regroupant les monts du Larzac, de l'Espinouse, la Montagne Noire et le massif des Corbières.

Le réseau hydrographique est dense avec une vingtaine de fleuves côtiers et de rivières, tous convergents vers la mer Méditerranée, et dont les principaux sont le Vidourle, l'Hérault, l'Orb, l'Aude, l'Agly, le Tech et la Têt. Ce réseau hydrographique a modelé les reliefs et les paysages.

Le climat, typiquement méditerranéen, est caractérisé par des étés chauds et secs, avec un creux pluviométrique estival marqué et déterminant dans le cycle de la vigne et, des hivers doux. Il connait deux périodes de pluies, une principale en automne qui revêt parfois des caractères diluviens et une plus étalée au printemps.
En limite nord-ouest de la zone géographique, autour de Limoux et de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cabardès », les influences océaniques sont plus marquées, avec des pluies étalées tout au long de l'année.
La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, mais aussi de l'ouest vers l'est. Les zones les plus sèches disposent d'une pluviométrie annuelle de 400 millimètres, alors que celle-ci est de 900 millimètres en piémont, tout en gardant la même répartition.
La somme des températures, durant le cycle végétatif de la vigne, est particulièrement élevée. La période favorable à la végétation est longue et varie en fonction de l'altitude. Compte tenu des objectifs de rendement, éclairement et température ne sont pas des facteurs limitants.
Les vents dominants jouent un rôle important en favorisant l'ensoleillement. Le Mistral est un vent du Nord, présent dans la partie orientale de la zone géographique, tandis que le Cers et la Tramontane, vents de Nord-Ouest soufflent dans la partie occidentale.
Les entrées maritimes, génératrices d'humidité, ne rencontrent pas d'obstacle naturel à proximité des rivages et sont donc perceptibles sur toute la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée. Leur influence décroît naturellement avec l'éloignement de la mer. Au cours de l'été, à l'approche de la maturité, elles tempèrent les excès de chaleur et pendant les autres saisons, elles véhiculent les pluies nécessaires au bon déroulement du cycle végétatif.

Comprenant pratiquement tous les étages géologiques entre les schistes de l'ère Primaire et les alluvions du Quaternaire, les formations les plus représentatives sont les hautes, moyennes et anciennes terrasses alluviales du Rhône, de l'Hérault ou de l'Aude, les schistes de la Montagne Noire, des Pyrénées ou des Corbières et les formations calcaires, sur lesquelles se sont développés des sols le plus souvent lessivés et décarbonatés, qu'ils soient en place ou remaniés par l'érosion quaternaire.
Quel que soit le matériau d'origine, les sols présentent des caractères communs : fertilité faible, pierrosité présente, bon drainage, absence d'horizon limitant afin d'assurer un enracinement profond, réserve en eau limitante et répartie en profondeur. Leur couleur varie le plus souvent de l'ocre au rouge, excepté les sols développés sur schistes qui peuvent être bruns, gris ou noirs et quelques sols développés sur les formations calcaires qui sont blancs.

Le vignoble est très imbriqué dans la végétation naturelle dans les zones de piémonts, alors qu'il occupe des espaces continus et plus ouverts en s'approchant de la zone littorale.
La végétation est caractéristique avec, en particulier, des bosquets de pins d'Alep, de chênes verts, et la garrigue. La culture de l'olivier marque aussi le paysage.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La zone géographique a toujours été une voie de passage, notamment grâce à la « *via Domitia* ».
L'histoire du vignoble débute avec les Grecs, sept siècles avant notre ère, au voisinage des ports comme ceux d'Agde, de Lattes, de Narbonne, de *Portus Veneris* (Port-Vendres), centres d'occupation et d'échanges. Elle est marquée par une succession de développement et de régression des surfaces cultivées, au gré de l'économie du moment, des invasions, des aléas du commerce et du développement des moyens de transport.
Amphores, *dolias*, *villas* gallo-romaines témoignent également de l'activité viticole romaine et de la circulation des vins dans le bassin méditerranéen.

Au cours des siècles, les cépages importés et autochtones sont sélectionnés, multipliés, et les techniques de production améliorées.
Le commerce des vins connaît un nouvel essor aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles tandis que les exploitations se multiplient. Les meilleurs vins, sont exportés, sous le nom de leur lieu d'origine, vers les places de consommation, d'abord par la mer (port de Sète) et par le Rhône, puis par le canal du midi, à partir de 1680. Le chemin de fer, au milieu du XIX^{ème} siècle, participe au développement du vignoble de plaine, tout en contribuant aussi au transport et à l'exportation des vins provenant des vignes sises sur les coteaux.
Jusqu'au XVIII^{ème} siècle, les plaines sont vouées à la culture des céréales tandis que la vigne côtoie l'olivier sur les coteaux.
Le vignoble des coteaux va malheureusement connaître les aléas de la crise phylloxérique et de la crise économique du début du XX^{ème} siècle.

A partir de 1900, le système coopératif est créé, d'abord pour la commercialisation, puis pour la vinification. Il constitue l'ossature de la viticulture languedocienne pendant près de 70 ans en étant l'acteur principal de la production d'appellation d'origine.
Dès l'entre-deux guerres, dans les zones de coteaux, les syndicats de défense organisent la production.
Dès le début des années 1960, des caves coopératives, au côté de caves particulières dont certaines, de plus en plus nombreuses maintenant, ont acquis une forte notoriété, développent des circuits de commercialisation par vente directe de vins conditionnés en bouteilles. Ceci contribue largement au renforcement de l'image et à la valorisation des vins.

A partir de 1951, la plupart des vignobles connus pour leur notoriété, avant l'invasion phylloxérique, renouent avec les traditions de production sur les bases historiques qui en faisaient la réputation.
Sont réimplantés, sur un parcellaire en général très morcelé et dispersé, les cépages traditionnels comme les cépages grenache N et mourvèdre N, le cépage syrah N s'associant aux cépages carignan N et cinsaut N implantés entre temps.

Ce retour à un vignoble historique conduit à la reconnaissance de 19 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure, notamment au cours de la période s'étalant de 1951 à 1955 : « Cabrières », « La Clape », « Collioure », « Corbières », « Côtes du Roussillon », « Faugères », « Fitou, « La Méjanelle », « Minervois », « Montpeyroux », « Pic-Saint-Loup », « Quatourze », « Saint-Chinian », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges d'Orques », « Saint-Saturnin », « Vérargues », ainsi que « Picpoul de Pinet », en 1954, pour les vins blancs uniquement.

En 1960, aboutit le projet de les fédérer sous le nom de « Coteaux du Languedoc », le nom de « Languedoc » s'imposant comme porteur des valeurs historiques et culturelles de cette viticulture millénaire. Les producteurs des 13 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure historiques, dont les zones géographiques sont situées dans le département de l'Hérault, et des 2 appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure, dont les zones géographiques sont situées dans le département de l'Aude (« La Clape » et « Quatourze »), adhèrent à ce projet, rejoints entre 1963 et 1985 par les producteurs de 66 communes et ceux de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Picpoul de Pinet », en 1984.

En 1985, les producteurs proposent de mieux préciser encore les règles de production, notamment en révisant la délimitation parcellaire et en définissant un encépagement reposant encore plus sur les

cépages historiques et obtiennent la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc ».

S'appuyant sur les caractéristiques locales des milieux naturels et sur leur savoir-faire, capables de marquer de leur empreinte l'originalité de leur production, et en recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et son lieu d'implantation, les producteurs conduisent alors une politique de mise en valeur des spécificités de leur terroir. Elle conduit à la reconnaissance de 4 autres dénominations géographiques complémentaires reposant sur une délimitation précise de la zone géographique faisant intervenir les facteurs humains et naturels ainsi qu'une délimitation spécifique des parcelles destinées à la récolte des raisins, et des règles de production rigoureusement définies : « Grés de Montpellier » (2002), « Terrasses du Larzac » (2004), « Pézenas » (2006), « Sommières » (2010).

Enfin par décret en date du 30 avril 2007, le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » devient « Languedoc » et intègre les zones géographiques et les aires parcellaires délimitées des appellations d'origine contrôlées « Cabardès », « Collioure », « Corbières », « Côtes du Roussillon », « Fitou », « Limoux » et « Minervois ».

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

La production se décline dans les trois couleurs, répartie pour 60 % en vins rouges, 20 % en vins rosés et 20 % en vins blancs.

Les natures des sols, les conditions climatiques, générant en particulier le rationnement hydrique durant la maturité du raisin, les critères définis pour la délimitation parcellaire, l'encépagement, les méthodes culturales et les rendements donnent une famille de vins marqués par leur milieu naturel.

Les vins rouges, toujours issus de l'assemblage de plusieurs cépages, offrent une couleur d'intensité moyenne à profonde, une palette d'arômes allant des fruits rouges et noirs jusqu'aux notes épicées et torréfiées et une structure soutenue avec des tanins mûrs. Leur potentiel de conservation se situe en moyenne entre 2 ans et 5 ans.
Les vins rouges bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire, produits avec des règles de production affinées, sont concentrés, avec des nuances plus spécifiques et une structure tannique qui nécessite un élevage.

Les vins rosés, sont issus d'un assemblage d'au moins deux cépages, principalement les cépages syrah N, cinsaut N et grenache N. Vinifiés par pressurage direct, courte macération ou saignée, leur robe est naturellement brillante. Ils affichent une complexité aromatique, et sont friands et ronds au goût.

Les vins blancs sont, eux aussi, secs. Ils sont issus d'un assemblage, à l'exception de ceux de la dénomination géographique complémentaire « Picpoul de Pinet », principalement des cépages clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B et bourboulenc B pour la dénomination géographique complémentaire « La Clape ». Ils présentent le plus souvent une robe claire, une rondeur typiquement languedocienne et des arômes qui évoquent les fruits exotiques, les agrumes, les fleurs blanches ou les fruits secs.

3°- Interactions causales

Dans l'histoire de la viticulture languedocienne, la culture de la vigne sur les pentes des coteaux offrant des sols secs et pierreux est permanente depuis son implantation.
Les aléas historiques et l'influence des monastères et des abbayes, les contraintes économiques d'un vignoble implanté sur les coteaux, et l'évolution des groupes humains ont entraîné diversité et évolution des produits depuis l'époque romaine avec, au fil du temps, une production de vins sucrés, de vins mutés, de vins secs, rouges et blancs, ou une production de raisins de table, qui exigent tous une bonne maturité.

Ainsi ont été identifiés sur ces coteaux, au fil des générations, toute une palette de sites particuliers reconnus pour la qualité et l'originalité de leur production.

De Collioure jusqu'aux portes de Nîmes, des coteaux ensoleillés portent des vignes depuis plus de 2000 ans et les témoignages sur la qualité et l'identité des vins sont nombreux.
Les vins issus de ces coteaux ont acquis, au cours de leur histoire, une réputation souvent construite à partir des abbayes (Caunes-Minervois, Valmagne, Lagrasse, Fontfroide…). « *Ainsi Saint-Saturnin, Cabrières ont pour origine un compagnon de Saint-Benoît-d'Aniane. Montpeyroux était dès le XIVème siècle, une possession et une résidence des Evêques de Montpellier qui en retiraient des vins réputés. Il en va de même avec Saint-Aignan (Saint-Chinian)* écrit Jean CLAVEL dans « *Histoire et Avenir des vins en Languedoc* » (Edition Privat -1985).

En 1788, dans un rapport au roi, l'intendant BALLAINVILLERS s'exprime ainsi : *« Il s'agit là de tous les vins avec appellation, qui sous le nom générique des vins de Narbonne étaient appréciés fort justement en dehors de la province et du royaume, ces vins étaient surtout les vins de Lapalme, Leucate, Fitou… »*
En 1816 A. JULLIEN dans la « *Topographie de tous les vignobles connus* » relève la spécificité des vins liée à leur origine et cite les vignobles situés au nord de la Têt jusqu'à Espira-de-l'Agly et Rivesaltes ainsi que les crus ceux de « Saint-Christol », « Saint-Georges d'Orques » ou « Saint-Drézéry » : « *les vins sont d'un goût agréable et franc, ils ont du corps, du spiritueux et font après 5 à 6 ans de garde, des vins distingués…*».

Pour atteindre cette spécificité des vins liée à leur origine, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols, sans contrainte à l'enracinement, capables d'assurer une alimentation en eau modérée et régulière de la plante pour résister aux étés chauds et secs. Elle classe les parcelles étagées entre le bord de mer et 400 mètres d'altitude en exposition favorable.
Elle privilégie les parcelles situées sur les pentes des collines, à proximité de la mer, ou sur les coteaux plus pentus de la zone pré-montagneuse, parfois aménagés en terrasses.
La surface de cette aire précisément délimitée représente moins du tiers de la surface globale du vignoble de la région, et la production qui y est associée, moins de 15% des volumes régionaux produits.

Les conditions climatiques et la nature des sols ont conditionné le choix des cépages et leur lieu d'implantation. Ils ont un cycle végétatif plutôt long, une résistance suffisante à la sècheresse et à la chaleur et optimisent une somme de températures élevée. La maîtrise de la production, traduite par la définition de rendements modérés, assure une bonne maturité de la vendange avant les pluies automnales, et la présence des vents contribue à préserver la qualité sanitaire des raisins.

Le renouvellement nécessaire d'une bonne partie du vignoble implanté sur les coteaux, au lendemain de la seconde guerre mondiale, a renforcé l'emprise des cépages traditionnels. Avec ce renouvellement débute une démarche collective basée sur la reconstruction de la viticulture historique, associant les caves coopératives et les domaines indépendants regroupés en syndicats.
L'introduction de la mécanisation et le développement de la culture d'un cépage à pampres longs comme le cépage syrah N, obligatoirement palissé, ont fait évoluer les pratiques culturales. Les parcelles de vigne jadis plantées au carré et non palissées ont été le plus souvent remplacées par des parcelles à écartement entre les rangs ne dépassant pas 2,50 mètres, avec une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. S'est toutefois perpétué le mode de taille, essentiellement court et devant présenter, dans tous les cas, un nombre d'yeux francs par pied limité.

En 2010, au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » et exprimant la diversité des milieux naturels, 15 dénominations géographiques complémentaires sont reconnues avec des règles de production plus restrictives.

« Cabrières »

Située au cœur de l'Hérault sur les contreforts de la Montagne Noire, la seule commune constituant la zone géographique de cette dénomination géographique complémentaire forme un cirque naturel presque fermé au relief vallonné. L'omniprésence des schistes, non acides, est la caractéristique principale des sols de ce vignoble.
Les vins rosés, avec le cépage cinsaut N toujours présent, sont de couleur rose pastel, friands, dévoilant des arômes généralement fruités et floraux alors que les vins rouges, également d'assemblage, de couleur soutenue, présentent des tanins soyeux et souvent des notes grillées et une belle minéralité.
Tous ces vins sont commercialisés majoritairement en vente directe.

« La Clape »

Ancienne île jusqu'au Moyen-Âge, surplombant la mer Méditerranée, le massif calcaire de La Clape est un site protégé, intégré dans le parc naturel régional de la Narbonnaise, et qui culmine à 214 mètres d'altitude.
Le nom de « La Clape » provient de l'occitan « *Clapas* » qui signifie « tas de cailloux ». Le vignoble bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 550 millimètres et des influences marines. Il est soumis au vent du nord et du nord-ouest, générant un excellent ensoleillement.
Les vins blancs, très originaux, sont issus en particulier de l'incontournable cépage bourboulenc B dénommé localement « malvoisie », et représentent plus de 10 % de la production. Les vins rouges, ronds, aux tanins fermes et présents, aux parfums balsamiques et de garrigue, largement majoritaires, nécessitent un élevage.
Le vignoble, souvent rattaché à de grands domaines, est imbriqué dans la garrigue et les bosquets de pins parasols.

« Grés de Montpellier »

Sur des reliefs doucement vallonnés, le vignoble, parallèle à la côte, s'étend sur trente kilomètres de part et d'autre de la ville de Montpellier. Le paysage est généralement ouvert, marqué par l'urbanisation, et la mer Méditerranée est visible de tous les points hauts. Abrité des vents du nord, il bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 700 millimètres, de l'influence maritime et connaît une température moyenne élevée. Dans ce vignoble, l'un des plus précoces, le cépage grenache N est toujours présent, associé aux cépages syrah N ou mourvèdre N pour donner des vins rouges de belle maturité, ronds et généreux, aux arômes d'épices et aux accents de fruits rouges bien mûrs.

« La Méjanelle »

Le vignoble, imbriqué dans l'agglomération de Montpellier, à l'est de la ville, est le plus souvent regroupé au sein de grands domaines et châteaux. Il est situé sur une terrasse ancienne villafranchienne avec des sols d'argile rouge à galets, permettant un enracinement profond et restituant la nuit la chaleur des journées. Vignoble précoce, il bénéficie d'un climat tempéré par l'influence de la mer. Les vins rouges d'assemblage sont chaleureux, ronds, mûrs, avec une proportion minimale de 30 % de cépage grenache N et peuvent être commercialisés dès l'été qui suit la récolte.

« Montpeyroux »

Au cœur de la zone géographique des « Terrasses du Larzac », voisin du vignoble de la dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin », implanté entre 120 mètres et 350 mètres d'altitude au pied du Mont Saint-Baudile qui culmine à 845 mètres d'altitude, le vignoble doit son nom à « *mont pierreux* » en occitan. Les cinq cépages y sont implantés, sur des sols marqués par une constante calcaire. L'assemblage d'au moins 3 d'entre eux, donne des vins rouges aptes à la garde, aux arômes complexes, concentrés et présentant une certaine fraîcheur.

« Pézenas »

La zone géographique s'inscrit dans un triangle de 15 kilomètres de côté dont la pointe méridionale est constituée par la ville d'art et d'histoire de Pézenas. Le vignoble, implanté sur des coteaux dont les pentes sont de plus en plus marquées vers le nord, comporte une mosaïque de sols unis par la présence de coulées basaltiques qui marquent les paysages. La pluviométrie est faible et l'amplitude thermique élevée, due notamment à l'atténuation de l'influence maritime. Les vins rouges ont une robe pourpre,

expriment des arômes concentrés, rappelant la cannelle ou des notes minérales, et disposent de tanins fondus. L'élevage dont ils bénéficient leur assure un bon potentiel de garde.

« Picpoul de Pinet »

Située en bordure de l'Etang de Thau, de chaque côté de la « *Via Domitia* » la zone géographique bénéficie d'une pluviométrie annuelle de 600 millimètres, très faible durant l'été, et est soumise aux brises marines et à des écarts de températures modérés. Territoire particulièrement apte à la production de vins blancs, le cépage unique piquepoul blanc B y est en parfaite adéquation, compte tenu de son cycle végétatif long. Le vin, caractérisé par son arête acide qui s'accorde parfaitement avec les coquillages de l'Etang, est généralement commercialisé dans sa jeunesse, en grande majorité conditionné dans la bouteille « Neptune Languedoc ».

« Pic-Saint-Loup »

Au nord de Montpellier, la zone géographique forme un ensemble adossé au massif calcaire du pic Saint-Loup (658 mètres) et de l'Hortus (512 mètres). La succession de crêtes, falaises calcaires et de combes protège le vignoble des vents violents venant du Nord. Secteur parmi les plus frais de la région languedocienne, avec une température moyenne de 12,3°C, il bénéficie d'une pluviométrie annuelle moyenne de 900 millimètres. La densité de plantation est l'une des plus élevée de l'appellation d'origine contrôlée. Ces conditions sont particulièrement favorables au cépage syrah N.

Depuis 1993, la proportion des cépages syrah N, grenache N et mourvèdre N, dans l'encépagement, est d'au moins 90%, pour les vins rouges, et 70% pour les vins rosés.

Avec une couleur variant du grenat au pourpre, les vins rouges développent des arômes de fruits rouges plus ou moins confits, de réglisse, ainsi qu'une belle fraîcheur, avec finesse et élégance, tandis que les vins rosés sont frais et gourmands.

Toutes les caves coopératives et toutes les caves particulières disposent d'un caveau de vente et ont largement développé la vente directe, confortant ainsi la notoriété de cette dénomination.

« Quatourze »

Le vignoble est situé aux portes de Narbonne au sein de grands domaines viticoles, et est implanté sur d'anciennes terrasses de la rivière Aude d'une vingtaine de mètres d'altitude qui descendent en pente douce vers l'étang de Bages. Les sols sont caillouteux avec de nombreux de galets roulés. La pluviométrie moyenne annuelle, inférieure à 500 millimètres, est compensée par l'influence des brises marines et les vents du nord et nord-ouest sont très présents. Les cépages mourvèdre N et syrah N y prospèrent et donnent des vins rouges chaleureux et souvent épicés.

« Saint-Christol »

La zone géographique est située dans la partie orientale de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », à mi-chemin entre Montpellier et Nîmes. Le vignoble est implanté entre 50 mètres et 100 mètres d'altitude, sur des reliefs vallonnés autour du village de Saint-Christol et la vigne est omniprésente dans le paysage depuis le XII^{ème} siècle. Les sols sont développés sur des formations tertiaires ou quaternaires. La zone géographique dispose d'une pluviométrie moyenne annuelle de 650 millimètres et bénéficie d'une température moyenne annuelle élevée permettant la diversité de l'encépagement. Le cépage grenache N est toujours présent pour la production de vins rouges brillants, de couleur intense, charpentés, aux notes de poivre noir et fruits confits, aptes à un long vieillissement.

« Saint-Drézéry »

Situé à 25 kilomètres de Montpellier, dans la partie nord-est de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », le vignoble est implanté sur des vallonnements marqués, entre 70 mètres et 160 mètres d'altitude, essentiellement sur des parcelles présentant des sols développés sur des roches calcaires. Disposant d'une pluviométrie annuelle de 750 millimètres, bénéficiant d'une influence maritime modérée, et sous l'influence des vents de nord et nord-ouest, les cépages syrah N et mourvèdre N constituent la base de l'encépagement, toujours associés au cépage grenache N. Les vins rouges, amples, avec des notes de fruits noirs, de réglisse, ou d'épices, sont concentrés et sont commercialisés après un élevage minimum de près d'un an.

« Saint-Georges-d'Orques »

A l'ouest de la ville de Montpellier, au cœur de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », ce vignoble périurbain jouit d'une très ancienne notoriété comme en témoigne le sceau du chevalier Saint-Georges qui identifiait les fûts, dès 1738. Localisé entre 50 mètres et 150 mètres d'altitude, le vignoble s'étend sur un parcellaire regroupé, et est implanté sur des sols calcaires ou développés sur les terrasses villafranchiennes. Les producteurs, soudés autour de leur confrérie, offrent des vins rouges d'assemblage, issus principalement des cépages syrah N et grenache N, qui développent de la fraîcheur alliée à une structure bien présente, gages d'un bon potentiel de garde.

« Saint-Saturnin »

Au cœur de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac », voisin du vignoble de la dénomination géographique complémentaire «Montpeyroux », le vignoble est dominé par le « Rocher des deux Vierges », à 536 mètres d'altitude. Eboulis de bas de pente, épandages cryoclastiques et marnes calcaires offrent des sols sur lesquels sont produits des vins rouges aromatiques, issus d'un assemblage de 3 cépages, aux notes de fruits rouges bien mûrs et à la structure présente. Leur commercialisation est essentiellement réalisée par vente directe.

« Sommières »

La zone géographique s'étend dans le département du Gard, à l'extrémité nord-est de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », et forme un cercle de 20 kilomètres de diamètre à l'ouest de la ville de Nîmes.

Des points les plus hauts (250 mètres) des collines et plateaux calcaires, le regard embrasse, au sud, la Camargue, et, au nord, les Cévennes. Les parcelles, précisément délimitées sur ces reliefs, présentent des sols développés sur marnes, argiles à poudingues ou terrasses alluviales, et côtoient l'oliveraie et la garrigue. Sous l'influence du Mistral, qui assure une belle luminosité, la zone géographique connaît une pluviométrie annuelle de 800 millimètres, marquée, certaines années, au cours du mois de septembre, par des épisodes pluvieux violents dits « *cévenols* ». L'encépagement privilégie donc majoritairement les cépages les plus précoces que sont les cépages grenache N et syrah N. Les vins rouges se caractérisent par une robe rouge sombre, des arômes complexes mariant souvent fruits mûrs et épices, et une charpente qui nécessite plus d'un an d'élevage.

« Terrasses du Larzac »

En forme de « V » ouvert adossé au Causse du Larzac, le vignoble, implanté essentiellement sur des parcelles aux sols développés sur colluvions ou sur des terrasses alluviales, est marqué par l'équilibre entre la générosité solaire des journées et la fraîcheur des nuits, avec les amplitudes thermiques parmi les plus importantes du Languedoc. La zone géographique dispose d'une pluviométrie annuelle de plus de 800 millimètres et les influences marines y sont atténuées. L'urbanisation y est faible et le parcellaire, souvent dispersé, est constitué de « *biens de villages* » au sein d'une nature encore préservée, où la vigne côtoie l'olivier, la garrigue ou les chênes. Les vins rouges sont des vins de garde, concentrés, souvent marqués par les arômes de fruits mûrs, d'épices et de garrigue, nécessitant un élevage, et commercialisés essentiellement par vente directe.

Les vins produits sur l'ensemble de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », originaux et expressifs, témoignent du respect des usages millénaires d'une viticulture de coteaux.

En 2009, avec un marché tourné, pour 36 %, vers une commercialisation hors des frontières du territoire national ou à l'exportation, et réalisé, pour près de 60 %, par vente directe à partir de la propriété, l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » démontre son dynamisme et un rayonnement certain.

Elle figure en bonne place dans la presse spécialisée et les plus grands restaurants, tant en France qu'à l'étranger.

Convaincus de la valeur de leur territoire, les producteurs entêtés, passionnés, héritiers de cette tradition millénaire, renforcent, année après année, l'image et la notoriété de leur appellation d'origine contrôlée.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire de proximité immédiate

A titre transitoire, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour les dénominations géographiques complémentaires visées ci-après, est constituée par le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières »	Jusqu'à la récolte 2020 incluse, pour la vinification et l'élaboration et des vins : Tressan (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Mauguio et Mérifons (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Pic-Saint-Loup »	Jusqu'à la récolte 2019 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : - Dans le département du Gard : Brouzet-lès-Quissac, Carnas ; - Dans le département de l'Hérault : Assas, Montferrier-sur-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Drézéry, Saint-Martin-de-Londres, Teyran, Vacquières ; - Jusqu'à la récolte 2012 incluse, pour la vinification, l'élaboration, et l'élevage des vins : Grabels (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Drézéry »	Jusqu'à la récolte 2015 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Saint-Mathieu-de-Tréviers (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges d'Orques »	Jusqu'à la récolte 2018 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Cournonterral, Saint-Jean-de-Védas (département de l'Hérault).
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Mérifons (département de l'Hérault)
Dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac »	- Jusqu'à la récolte 2015 incluse, pour l'élevage des vins : Montagnac (département de l'Hérault) ; - Jusqu'à la récolte 2011 incluse, pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins : Montpellier (département de l'Hérault).

2°- Encépagement

a) - Les vins blancs et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » peuvent être issus du cépage ugni blanc B, au titre de cépage accessoire, pour les

parcelles de vigne en place avant le 18 février 1998 et ce, jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

b) - Les vins blancs susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « La Clape » peuvent être issus des cépages carignan blanc B et ugni blanc B, au titre de cépages accessoires, pour les parcelles de vigne en place avant le 18 mai 1998 et ce, jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle », si la proportion à l'exploitation du cépage grenache N est inférieure à 30% de l'encépagement, les vins bénéficient du droit à la dénomination géographique complémentaire jusqu'à la récolte 2014 incluse, sous réserve que :
- la proportion du cépage grenache N soit supérieure ou égale à 10% de l'encépagement en l'absence du cépage carignan N ;
- ou, la proportion du cépage grenache N soit supérieure ou égale à 20% de l'encépagement en présence du cépage carignan N.

3°- Modes de conduite

La production des parcelles plantées après le 31 juillet 2009 et avant le 31 juillet 2019, avec un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, tout en respectant une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, bénéficie du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que la plantation soit réalisée en continuité d'un îlot existant.
La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, 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.

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 23 septembre 2003 dont la densité est comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare, dont l'écartement entre les rangs est inférieur à 3 mètres et la surface maximale par pied est inférieure à 3 mètres carrés, continuent à bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) – Pour les dénominations géographiques complémentaires : « Cabrières », « La Clape », « La Méjanelle », « Montpeyroux », « Pic-Saint-Loup », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Sommières » et « Terrasses du Larzac », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges :
- les parcelles de vigne en place à la date du 23 septembre 2003, dont l'écartement entre les rangs est inférieur à 3 mètres et dont la surface maximale par pied est comprise entre 2 mètres carrés et 3 mètres carrés ;
- les parcelles de vigne plantées entre le 23 septembre 2003 et le 31 juillet 2009 dont l'écartement entre les rangs est inférieur à 2.50 mètres et dont la surface maximale par pied est comprise entre 2 mètres carrés et 2.5 mètres carrés.

c) - Les parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009, dont la densité et/ou l'écartement entre les rang et/ou la surface par pied ne répondent, ni aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, ni aux dispositions transitoires prévues aux points a) et b) ci-dessus, 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 raisins.

4°- Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
a) - Les dispositions relatives à la hauteur du fil porteur ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 sous réserve du respect des autres dispositions relatives aux règles de palissage et aux dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. b) - La disposition relative à l'obligation d'un niveau de fils releveurs pour les cépages marsanne B, piquepoul B, roussanne B, vermentino B, viognier B, ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 sous réserve du respect des autres dispositions relatives aux règles de palissage et aux dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépage syrah N, ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de palissage fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2013 incluse, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.	
MESURES TRANSITOIRES RELATIVES AU PALISSAGE DU CEPAGE SYRAH N	DATES LIMITES ET DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépage syrah N et ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de palissage fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.	- jusqu'à la récolte 2012 incluse, pour la dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol » ; - jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour la dénomination géographique complémentaire « Quatourze ».
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépage syrah N et ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de palissage fixées dans le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée incluse, sous réserve que le palissage comporte au moins 1 niveau de fils releveurs et sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges	A partir de la récolte 2013 et jusqu'à leur arrachage, pour la dénomination géographique complémentaire « Cabrières ».

5°- Autres pratiques culturales

a) - Pour la dénomination géographique complémentaire « La Clape », la disposition relative à l'interdiction du paillage plastique, ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ;

b) – Pour la dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques », la disposition relative aux pratiques culturales fixée dans le présent cahier des charges s'applique à compter de la récolte 2013 incluse.

6°- Charge maximale moyenne à la parcelle

Pour la dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin », la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare jusqu'à la récolte 2015 incluse.

7°- Rendements et rendements butoirs

a) - Le rendement visé à l'article D645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les récoltes suivantes, à :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RECOLTE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rouges)	2011	48
	2012	46
	2013	44
Dénomination géographique complémentaire « Cabrières » (Vins rosés)	2011	49
	2012	48
	2013	47

Dénomination géographique complémentaire « La Clape » (Vins rouges)	Jusqu'à la récolte 2011 incluse	43
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse	45
Dénomination géographique complémentaire « Quatourze »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse	45
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse	45
	Pour les récoltes 2013 et 2014	43
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse	45
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Jusqu'à la récolte 2015 incluse	48
	De la récolte 2016 jusqu'à la récolte 2020 incluse	45

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques », le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare, jusqu'à la récolte 2014 incluse.

8°- Assemblage des cépages

a) - Pour la dénomination géographique complémentaire « La Méjanelle », l'obligation d'une proportion de 30% du cépage grenache N dans l'assemblage s'applique à compter de la récolte 2015.

b) - Jusqu'à la récolte 2015 incluse, pour les dénominations géographiques complémentaires « Terrasses du Larzac » et « Saint-Saturnin », les vins peuvent provenir de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages, dont au moins 1 cépage principal. La proportion des cépages accessoires, à l'exception des cépages carignan N et cinsaut N, est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.
La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 40 % de l'assemblage.

9°- Dispositions par type de produits

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RECOLTE	DURÉE MINIMALE D'ÉLEVAGE
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse.	15 avril de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse.	15 juin de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse.	15 février de l'année suivant celle de la récolte.

Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse.	15 mars de l'année suivant celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Jusqu'à la récolte 2015 incluse.	1er février de l'année suivant celle de la récolte.
	De la récolte 2016 jusqu'à la récolte 2020 incluse.	15 mai de l'année suivant celle de la récolte.

10°- Date de mise en marché à destination du consommateur

A titre transitoire, et pour les récoltes suivantes, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur :

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES, COULEUR DES VINS	RECOLTE	DATE
Dénomination géographique complémentaire « La Clape »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mai de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Montpeyroux »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juillet de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Christol »	Jusqu'à la récolte 2014 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mars de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Georges-d'Orques »	Jusqu'à la récolte 2012 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er avril de l'année suivant celle de la récolte.
Dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin »	Jusqu'à la récolte 2015 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année suivant celle de la récolte.
	De la récolte 2016 jusqu'à la récolte 2020 incluse.	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année suivant celle de la récolte.

11°- Règles de présentation et étiquetage

MESURE TRANSITOIRE GENERALE

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques complémentaires « Cabrières », « La Clape », « Grés de Montpellier », « La Méjanelle », « Montpeyroux », « Pézenas », « Picpoul de Pinet », « Pic-Saint-Loup », « Quatourze », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Sommières » et « Terrasses du Larzac » sur les communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » telle que définie avant le 3 mai 2007, peuvent être, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc » jusqu'au 3 mai 2017.	
MESURES TRANSITOIRES RELATIVES A L'ETIQUETAGE DES VINS ROSES	DATES LIMITES ET DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES
L'étiquetage des vins rosés bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » peut préciser le nom de la dénomination géographique complémentaire sous réserve que la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins soient assurées au sein de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate définie pour la dénomination géographique complémentaire concernée.	- Jusqu'à la récolte 2012 incluse pour la dénomination géographique complémentaire « La Clape » ; - Jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour les dénominations géographiques complémentaires « Montpeyroux » et « Quatourze » ; - Jusqu'à la récolte 2018 incluse, pour les dénominations géographiques complémentaires « La Méjanelle », « Saint-Christol», « Saint-Georges-d'Orques » ; - Jusqu'à la récolte 2020 incluse pour la dénomination géographique complémentaire « Saint-Saturnin ».

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 « Languedoc » complétée ou non par les dénominations géographiques complémentaires « Cabrières », « La Clape », « Grés de Montpellier », « La Méjanelle », « Montpeyroux », « Pézenas », « Picpoul de Pinet », « Pic-Saint-Loup », « Quatourze », « Saint-Christol », « Saint-Drézéry », « Saint-Georges-d'Orques », « Saint-Saturnin », « Sommières », « Terrasses du Larzac », et qui sont présentés sous ladite appellation d'origine contrôlée, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite, complétée le cas échéant par les dénominations géographiques complémentaires.

2°- Dispositions particulières

Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

a) - Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée, en précisant si les parcelles sont affectées à la production d'une dénomination géographique complémentaire.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les 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 ou les écartements sur le rang et entre les rangs et l'identification des parcelles susceptibles d'être irriguées.
Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte, ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Cabardès », « Clairette du Languedoc », « Collioure », « Corbières », « Corbières-Boutenac », « Côtes du Roussillon », « Côtes du Roussillon Villages », « Faugères », « Fitou », « Limoux », « Maury », « Minervois », « Minervois La Livinière », « Saint-Chinian » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Languedoc », pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte auprès de l'organisme de contrôle agréé et auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc ».

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 mai de l'année suivant celle de la récolte, et au moins dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins huit jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.
La déclaration de revendication peut être partielle, par couleur.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- la dénomination géographique complémentaire et/ou la mention ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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.

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

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

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

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur précise les volumes concernés.

6. Déclaration de renoncement
Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Languedoc » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire adresse une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique complémentaire, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, quinze jours ouvrés au moins avant ce renoncement.

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

8. Déclarations préalables relatives à la taille
Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, sur la déclaration préalable d'affectation parcellaire :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, l'année de la mise en place de celui-ci ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, densité, distance inter-rangs, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
Lieu de vinification ou d'élevage	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et / ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique.
Au stade de la transaction ou du conditionnement, pour les vins ayant fait l'objet d'un repli.	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ; - Examen organoleptique de tous les lots.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
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 ayant fait l’objet d’un repli, au stade de la transaction ou du conditionnement, font l’objet d’un contrôle organoleptique systématique, et les vins non conditionnés, destinés à une expédition hors du territoire national, font l’objet d’un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LIRAC »
homologué par le décret n°2011-1509 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lirac », initialement reconnue par le décret du 14 octobre 1947, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Lirac » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

VI. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

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 13 et 14 mars 1991.
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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Saint-Just ;
- Département de la Drôme : Rochegude ;
- Département du Gard : Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Gaujac, Goudargues, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Meynes, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste,

Salazac, Sauveterre, Saze, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;
- Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Entraigues-sur-la-Sorgue, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-les-Fontaines, Piolenc, Le Pontet, Rasteau, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vedène, Violès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, roussanne B ;
- cépages accessoires : marsanne B, piquepoul blanc B, ugni blanc B, viognier B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, clairette rose Rs, counoise N, grenache gris G, marsanne B, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, ugni blanc B, viognier B.

c) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382 et 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée et pour les plantations respectant l'âge d'entrée en production.

b) - Les règles de proportion à l'exploitation ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,50 hectare par couleur (vins blancs ou rouges/rosés) en appellation d'origine contrôlée.

c) - Vins blancs :
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

d) - Vins rouges :
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages clairette rose Rs, counoise N, grenache gris G, piquepoul noir N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

e) - Vins rosés :
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;
- La distance maximale entre les rangs est limitée à 2,50 mètres.
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.
DISPOSITION PARTICULIERE
Le cépage viognier B et le cépage syrah N, pour ce dernier uniquement pour les vignes âgées de plus de vingt ans (21ème feuille), peuvent être taillés : - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites en cordon, la hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0, 30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0, 20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;
- Pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre ;
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé » avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle irriguées est fixée à 5500 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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le paillage plastique est interdit ;
- Les tournières sont enherbées ;
- A l'exception des parcelles plantées avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,80 mètres, la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et sont amenés au chai dans un bon état sanitaire.

b) - Dispositions particulières de récolte
Le tri de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai, en justifiant d'un équipement spécifique. Dans le cas de vendange mécanique, il est réalisé manuellement préalablement à la récolte ou, à défaut, l'opérateur justifie de l'utilisation d'un équipement matériel spécifique et performant en cave.
Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Le poids de la vendange transportée est limité à 4000 kilogrammes par benne.

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
- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs ;
- 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 12 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12, 5 % pour les vins rouges.

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 41 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 43 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 45 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- 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 3ème 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 2ème 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. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.
- Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires ;
- Pour les vins rouges issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % ;
- Pour les vins rosés issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 %.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS, PERIODE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4			
Vins blancs, rouges et rosés (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28		
Vins blancs, rouges ou rosés élevés sous bois (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33		
Vins blancs, rouges ou rosés (à partir du 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 6	Supérieur ou égal à 40

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite pour l'élaboration des vins rosés ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 % pour les vins blancs et rosés et de 14,50 % pour les vins rouges.

e) - Matériel pour l'élaboration des vins

Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le produit du rendement visé au visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- Obligations d'analyse des vins

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH
Vins rouges	- Intensité colorante modifiée - Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 3 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

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 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 dédié à la production viticole (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs

Les vins 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.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Surplombant la rive droite du Rhône, au cœur de la « Côte du Rhône » gardoise, berceau de l'appellation d'origine contrôlée éponyme, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Lirac » est composée de terrasses et de coteaux qui s'étirent du nord-est au sud-ouest parallèlement à l'axe du fleuve. Cette zone s'inscrit entre le Rhône et le relief calcaire couvert par la garrigue. Le vignoble s'étend sur les parcelles délimitées de quatre communes du département du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas et Saint-Laurent-des-Arbres, à une altitude comprise entre 50 mètres et 200 mètres.

Le climat est méditerranéen sous l'influence du Mistral, avec une pluviométrie annuelle réduite, inférieure à 700 millimètres. L'ensoleillement est élevé (2700 heures par an), en particulier en été pendant la période maturité des raisins. Le Mistral, fort vent du nord froid et sec, souffle en moyenne 180 jours par an.

Sur les hautes terrasses, sont développés des sols argileux rouges à gros galets roulés (*terrasse villafranchienne*), auxquels succèdent des sols lœssiques ou argilo-calcaires squelettiques (rendziniformes) sur les coteaux et les bas de pente. Tous ces sols se caractérisent par leur sensibilité à la sécheresse estivale.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

De nombreux vestiges attestent de la présence de vigne sur le territoire des 4 communes de la zone géographique à l'époque de la domination romaine. La renommée des vins de « Lirac » s'affirme cependant à partir du XVIII^{ème} siècle.

Un arrêt du Conseil du Roi du 27 septembre 1729 ordonne de fabriquer des tonneaux en bois de châtaignier et d'en modifier la jauge. Quelques communes spécialisées dans la culture de la vigne dont Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres et Lirac s'associent pour former une « *entente* » en vue d'obtenir l'abrogation de cet arrêt. En 1737, cette communauté marque ses fûts, au feu, de façon inaltérable, avant embarquement des vins au port de Roquemaure.
Le chanoine DURAND, dans un relevé de délibération du conseil de Saint-Laurent-des-Arbres, écrit : « *cette communauté ayant un terroir stérile et acide, les habitants y ont planté la plus grande partie en vignoble, ce qui leur a très bien réussi. Depuis trente ans, les vins de ce terroir étant d'une grande réputation, tant à cause de leur bonté exquise, que parce qu'ils ne craignent pas le charroi, sont transportés à Paris, Rome, en Flandre ou en Allemagne* ».

En 1804, la famille du Comte Henri de REGIS de GATIMEL hérite du château de Ségriès, sur la commune de Lirac. A l'époque, le domaine n'est pas très florissant et il tire ses ressources d'un modeste vignoble, de céréales et de l'élevage du vers à soie. En 1925, le Comte reconstitue le vignoble de son domaine et sollicite la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée. A l'instar d'autres appellations d'origine contrôlées reconnues, il sollicite le nom du village central de la région productrice, en l'occurrence Lirac.
Le projet du Comte se concrétise au lendemain de la seconde guerre mondiale. L'appellation d'origine fait l'objet d'une reconnaissance judiciaire par un jugement du tribunal d'Uzès du 11 octobre 1945. La consécration ultime intervient quelques temps après. Suite à deux années d'enquêtes sur le terrain portant sur la délimitation parcellaires et les règles de production, les experts de l'Institut national de l'origine et de la qualité parachèvent la délimitation de la zone géographique ainsi que la définition des conditions de production. Ce travail aboutit à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée. « Lirac », par décret du 14 octobre 1947. Il est à noter que cette appellation d'origine contrôlée est la première parmi les « Crus des Côtes du Rhône » à pouvoir produire les trois couleurs de vins, vins rouges, rosés et blancs.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 750 hectares pour une production moyenne annuelle de 20000 hectolitres. Cette production, assurée par une cinquantaine d'opérateurs, comprend essentiellement des vins rouges (80% de la production) et rosés (11% de la production).

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

Les vins sont des vins tranquilles et secs.

Les vins rouges présentent une robe d'intensité soutenue, sombre. Le nez révèle des arômes complexes de fruits rouges ou noirs, mûrs, plus ou moins évolués, cuits, associés à des notes épicées, d'aromates

et de cuir. La bouche est ample et équilibrée, d'une puissance élégante avec des tanins puissants et ronds. Ces vins sont particulièrement aptes au vieillissement.

Les vins rosés, majoritairement issus de saignée, sont également des vins amples et équilibrés, fruités aux arômes de fruits rouges mûrs. Ils se distinguent par leur fraîcheur et leur rondeur.

Les vins blancs, élaborés principalement à base des cépages clairette B et grenache blanc B, sont amples avec des arômes floraux, marqués par la garrigue et des arômes fruités de fruits blancs. Ils se caractérisent par une longue et plaisante persistance aromatique.

Afin de mettre en œuvre une matière première la plus qualitative possible, le tri de la vendange est obligatoire.

3°- Interactions causales

L'interaction entre des facteurs naturels favorables, des usages partagés par la communauté de producteurs et des facteurs économiques locaux de développement, a permis l'identification de l'originalité, de la typicité liée au terroir des vins de « Lirac ».

Ainsi, les usages d'assemblages de raisins trouvent leurs naturelles expressions sur chacun des grands types de sols présents sur les parcelles soigneusement délimitées pour produire les trois couleurs de vins. Le savoir-faire a ainsi orienté les plantations des cépages blancs sur les parcelles présentant des sols calcaires, parfaits pour la production de vins blancs, et la plantation des cépages noirs sur des parcelles présentant des sols argileux plus profonds, mais néanmoins bien drainés, qui vont permettre l'expression de la puissance et de la structure des vins rouges.
La palette des cépages, sélectionnés tout au long de l'histoire de ce vignoble comme étant capables de résister aux fortes chaleurs estivales, permet au producteur d'optimiser l'assemblage de ses cuvées en fonction des types de sols et des expositions de chaque parcelle.

Le climat rhodanien, méditerranéen, permet, par l'ensoleillement qui le caractérise, renforcé par la faible pluviométrie estivale, une bonne maturité des raisins, d'où une richesse en sucre élevée des baies favorable à l'obtention naturelle de vins généreux.
Le Mistral, vent violent, froid mais sec, limite l'humidité du feuillage, et favorise ainsi la lutte naturelle contre les maladies cryptogamiques.

Le port de Roquemaure a joué un grand rôle dans le développement et la notoriété des vins. En effet, il a longtemps été le point de départ des vins de la « Côte du Rhône » vers Paris, l'Angleterre et la Hollande.
Au XVIII^{ème} siècle, Roquemaure est le plus important des ports pour le commerce du vin, sur le Rhône. Il pouvait y être stocké jusqu'à 2000 pièces de vins avant leur embarquement pour des villes françaises ou européennes.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement et règles de proportion à l'exploitation

Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

2°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>
- Les dispositions relatives à la distance maximale entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992 ;

- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles de vigne en place avant le 2 octobre 1992 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les dispositions relatives la hauteur maximale du cordon ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992 ;
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

3°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date-du 31 juillet 2009.

4°- Matériel pour l'élaboration des vins

La disposition relative aux pressoirs continus s'applique à compter de la récolte 2013.

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 « Lirac » 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés, relative aux conditions d'utilisation de cette unité géographique plus grande.

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 première déclaration de transaction en vrac ou de conditionnement et au plus tard le 10 décembre 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 ;
-l e 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 de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 juin 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 à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion dans un délai de dix jours ouvrés avant toute transaction ou conditionnement dans l'appellation plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

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

7. Déclaration de fin de travaux
Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux est adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément au dépôt de celle-ci auprès des services de la DGDDI.
Elle est accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

8. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et 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 mois avant la date prévue pour ces travaux.
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.

9. Déclaration du choix de la méthode du tri de vendange
Une déclaration du choix du lieu du tri de la vendange (à la parcelle ou au chai) est faite par l'opérateur auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 juin. Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur au plus tard quinze jours avant la récolte.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

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	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion)	Contrôle documentaire
A3 - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants) et de l'absence de paillage plastique.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, du couvert végétal, état sanitaire, palissage)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle sur le terrain (vérification du poids des bennes)
Tri de la vendange	Contrôle de la réalisation du tri par un contrôle terrain
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte

Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO_2 libre et acidité volatile)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle 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	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et / ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « POMMARD »
homologué par le décret n° 2011-1510 du 10 novembre 2011, JORF du 15 novembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « POMMARD »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pommard », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Clos Blanc » ; - « Clos de la Commaraine » ; - « Clos de Verger » ; - « Clos des Epeneaux » ; - « Derrière Saint-Jean » ; - « En Largillière » ; - « La Chanière » ; - « La Platière » ; - « La Refène » ; - « Le Clos Micot » ; - « Le Village » ; - « Les Arvelets » ; - « Les Bertins » ; - « Les Boucherottes » ;	- « Les Chanlins-Bas » ; - « Les Chaponnières » ; - « Les Charmots » ; - « Les Combes Dessus » ; - « Les Croix Noires » ; - « Les Fremiers » ; - « Les Grands Epenots » ; - « Les Jarolières » ; - « Les Petits Epenots » ; - « Les Pézerolles » ; - « Les Poutures » ; - « Les Rugiens Bas » ; - « Les Rugiens Hauts » ; - « Les Saussilles ».

III. - Couleur et types de produit

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

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Pommard dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 du 16 septembre 1982.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 16 septembre 1982.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp,

Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;

- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- 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 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 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, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence

dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Pommard »	
180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

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

RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Pommard »	
50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »	
48	56

2°- 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 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. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- 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;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin 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 se situe dans le vignoble de la « *Côte de Beaune* », relief rectiligne allongé sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », est proche de 250 mètres.

Le relief est découpé, sous l'effet de l'érosion, par des vallées drainant le plateau des « *Hautes Côtes* » ainsi que par de petites « *combes* », vallons secs parfois peu marqués, créant des versants aux expositions variées.
La zone géographique est ainsi située au débouché d'une vallée encaissée découpant profondément le plateau. Elle est limitée au territoire de la seule commune de Pommard, au sud de la ville de Beaune , dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Le relief de la « *Côte* », d'environ 150 mètres de dénivelé, laisse affleurer des formations sédimentaires du Jurassique. En bas de coteau et formant un petit ressaut, apparaissent des calcaires en plaquettes du Callovien (Jurassique moyen), tandis que dans la partie haute des versants, affleurent des marnes (calcaires argileux) et calcaires de l'Oxfordien (Jurassique supérieur).

Le substrat marno-calcaire est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.
Au débouché de la vallée, les alluvions forment un cône de déjection composé d'un mélange d'éléments grossiers, calcaires, et d'argiles.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, en particulier sur le substrat calcaire. Ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont. Sur le cône de déjection, les sols sont plus profonds et argileux en surface, mais toujours bien drainés.

La vallée sépare le territoire en 2 collines, au nord et au sud du village installé dans l'axe de la vallée. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées sur le front de la « *Côte* », ainsi que sur les versants de la vallée. Sur le piémont, elles atteignent les formations alluviales, graveleuses en profondeur, du cône de déjection.
Les parcelles de vigne reposent alors indifféremment sur divers types de substrat, à l'exception des bancs de calcaire les plus durs, dépourvus de couverture pédologique.

Le climat est dominé par une tendance océanique fraîche, atténuée par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C.
La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique induisant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propices à une viticulture de qualité.

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

L'apparition de la vigne en « *Côte de Beaune* » remonterait, d'après une étude réalisée par Pierre FORGEOT, au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ.

Le vignoble de « Pommard » est, dès le Moyen-Âge, un vignoble important, partagé entre les seigneuries locales, divers établissements ecclésiastiques et de grandes familles bourgeoises.

A partir du XV^{ème} siècle, les vins dits « *de Beaune* » gagnent toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Les vins de « Pommard » se distinguent, parmi les « *vins de Beaune* », par leur structure plus tannique et une couleur plus soutenue. Ils sont appréciés à l'étranger, notamment en Angleterre.

Au XVIII^{ème} siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne.

Depuis le XVIII^{ème} siècle, les vignobles et leurs facteurs de qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de « *crus,* » dont le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue un aboutissement.
Sur le territoire des communes de la « *Côte* », chaque « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) planté en « *cépage fin* » est classé sur une échelle de qualité.
Sur le territoire de « Pommard » sont relevés 343 hectares de vignes de « *vins fins* » dont 113 hectares méritent la « *1ère classe* ». Ces derniers orienteront la reconnaissance des « *climats* » classés pour le bénéficie de la mention « premier cru ».

Les producteurs de la commune créent un syndicat, dès 1922, dont la vocation, en particulier, est la défense des limites géographiques de « Pommard », nom utilisé, conséquence de sa notoriété, pour des vins issus de vignes situées bien au-delà des limites de la commune.
Un jugement de 1926 définit l'appellation d'origine « Pommard » et fixe l'aire de production à la seule commune de Pommard. Un jugement en appel, en 1932, complète le jugement précédent, en limitant le droit à cette appellation d'origine aux seules parcelles de vigne de « *pinot* » implantées dans une aire précisément délimitée et conforme aux usages.
L'appellation d'origine contrôlée « Pommard » est reconnue, en 1936, sur le fondement de ces jugements.
En 1943, une liste de « *climats* » pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est reconnue. Cette liste correspond aux « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier en 1860. Elle est mise à jour en 1982.

L'organisation du village a beaucoup influencé l'originalité des vins produits. Sur un plan hérité en grande partie des Ducs de Bourgogne (du XI^{ème} siècle au XIV^{ème} siècle), l'habitat est extrêmement concentré et entièrement dédié à la vigne et aux vins. L'unité de base est la maison bourguignonne traditionnelle, constituée d'un logement au 1er étage, d'une « *cuverie* » en rez-de-chaussée et de caves en sous-sol, destinées à la conservation et à l'élevage des vins en « *fûts* » (pièce bourguignonne de 228 litres manipulable autrefois sans machines et devenue l'unité commerciale et technique de référence). Cette organisation autour de la « maison/cuverie/cave » perdure toujours et permet la viabilité de domaines de taille relativement modeste.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon.
L'usage est d'élever les vins pendant une période d'au moins 9 mois, ce qui leur assure une certaine aptitude à la conservation, selon les caractéristiques du millésime et celles du « *climat* ».

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 320 hectares pour une production annuelle moyenne d'environ 13000 hectolitres de vins rouges.

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

Les vins sont caractérisés par une structure solide, mais dont le velouté et le fruité assurent une grande finesse et un grand potentiel de garde. A la dégustation, l'attaque en bouche s'exprime différemment selon que les vins sont issus, soit de raisins récoltés au sud du village, avec une attaque ferme dans une superbe amplitude, soit de raisins récoltés au nord du village, avec une puissance alliant longueur et élégance.

3°- Interactions causales

Le climat océanique frais, la topographie de « *la Côte* » » jalonnée d'une succession de « *combes* » et de vallées et les sols calcaires du Jurassique, concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N.

La nature calcaire du substrat, combinée à la texture argileuse des colluvions qui le recouvrent sur la plus grande partie du territoire de la commune, apporte aux vins de « Pommard » leurs caractéristiques particulières. La roche assure un drainage efficace, alors que les argiles et limons de la couche superficielle assurent fertilité et bonne réserve hydrique.
Ces conditions naturelles sont favorables à une production modérée de vins concentrés et à forte structure tannique. L'exposition des parcelles et le drainage naturel des sols permettent une maturité poussée, donnant la souplesse nécessaire aux tanins.

Derrière ces caractéristiques générales apparaissent des différences liées à la distribution et la nature variable des formations superficielles, à la diversité des expositions et des pentes, qui se déclinent en une palette de nuances bien sensibles dans les vins. Dans le registre ferme qui caractérise les vins de

« Pommard », les vins issus de raisins récoltés au nord de la commune sont généralement plus élégants et expressifs dans leur jeunesse.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime, tant à la vigne qu'en chai, par leur capacité, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer tout le potentiel du milieu naturel. Densités de plantation élevées, maîtrise des rendements, soins apportés à la vendange, sont complétés par des techniques de vinification traditionnelles et des élevages longs.

Selon les usages, l'indication, sur l'étiquetage, du nom du « *climat* » de provenance des raisins, met en valeur les nuances résultant de la diversité des conditions environnementales. De surcroît, la mention « premier cru » valorise les noms des « *climats* » les plus réputés, souvent anciennement connus.

Depuis la révolution française de 1789, l'extrême valorisation du patrimoine foncier et la réputation internationale des vins de « Pommard » ont conduit à un très important morcellement des terres. Pas moins de 341 exploitants valorisent et exploitent les quelques 320 hectares plantés. L'Histoire démontre aussi cette belle réputation, puisque dès 1816, JULLIEN cite les vins rouges de « Pommard » en vins de « *seconde classe* » parmi les « *vins fins* » de Bourgogne, ayant « *plus de couleur et de corps* » que les vins produits dans les « *crus* » voisins.

Les « *vins fins* » de « Pommard » se placent parmi les « *crus* » les plus réputés de la « *Côte de Beaune* », notoriété confirmée par le prix atteint par les cuvées lors de la vente des vins des Hospices de Beaune.
« Pommard » est un archétype parmi les vins de Bourgogne, pour son caractère de vin rouge coloré et puissant, de bonne garde.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Pommard » 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) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - 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 du nom 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.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment 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 préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

4. 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, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. 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, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. 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, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre 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 général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ; - Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	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	Contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.
