Publié au BO agri du MASAF le 19 décembre 2024

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « FRONSAC »
Homologué par l'arrêté du 10 décembre 2024 publié au JORF du 12 décembre 2024

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac », 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 « Fronsac » 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 des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 20 février 2024 : Fronsac, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Michel-de-Fronsac et sur une partie du territoire de la commune de Galgon pour les parcelles cadastrées BM 42, BM 67, BM 68, BN 24, BN 25, BN 26, BN 27, BN 28, BN 29, BN 30, BN 31, BN 32, BN 33, BN 81 et BN 87.

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 25 juin 1987.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 20 février 2024 : Libourne, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Villegouge et une partie du territoire de la commune de Galgon à l'exception des parcelles cadastrées BM 42, BM 67, BM 68, BN 24, BN 25, BN 26, BN 27, BN 28, BN 29, BN 30, BN 31, BN 32, BN 33, BN 81 et BN 87.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N, cot N (ou malbec) ;
- cépages accessoires : carmenère N, petit verdot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.
- La proportion de chacun des cépages carmenère N ou petit verdot N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) selon les techniques suivantes : taille Guyot simple ou Guyot double, ou taille à cots (ou coursons) en cordon ou en éventail, ou à astes (ou longs bois) avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de 14 grappes par pied.

- 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 6500 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 %.

Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

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.

En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- L'enherbement des tournières est obligatoire ;

- La végétation est maitrisée soit mécaniquement, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement. Dans ce dernier cas, la superficie désherbée chimiquement ne peut être supérieure à 30 cm de part et d'autre du rang de vigne ;

Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement (IFT).

- 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, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.
- 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.

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 et présentent un bon état sanitaire.

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 :
- 198 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N ;
- 180 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 11 %.

VIII. - Rendement. – 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 53 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 65 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages.
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans les assemblages.

b) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) ;
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

e) - Pratiques oenologiques et traitements physiques.
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) - Matériel interdit.
- L'utilisation du foulobenne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

g) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

h) - Etat d'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

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

- Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé, en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le conditionnement et 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'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.
- Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan d'inspection.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté protégé pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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

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 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac », se situe sur la rive droite de la Dordogne, au confluent avec l'Isle. Cette région se situe au nord-est du département, séparée de Libourne, à l'est, par la vallée de l'Isle.

Le climat est océanique tempéré avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne, comme pour l'ensemble de la Gironde en bordure de l'Océan Atlantique. Imprévisible, le climat océanique peut, certaines années, se traduire par des dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire, par des arrière-saisons chaudes et très ensoleillées. Cette variabilité est à l'origine de l'effet millésime marqué.

Les coteaux assez abrupts et la proximité des deux rivières, la Dordogne et l'Isle, favorisent la protection des vignes contre les gelées et les accumulations d'air froid. Le relief est accidenté, marqué par plusieurs promontoires rocheux appelé « tertres ». Le plus élevé est le *Tertre de Fronsac* qui culmine à 76 mètres dominant la vallée de l'Isle et de la Dordogne, et depuis lequel on peut voir à quelques kilomètres, Pomerol et Saint-Emilion.

Les parcelles destinées à la récolte du raisin font partie d'une aire précisément délimitée qui exclut les zones alluviales des basses vallées de l'Isle et de la Dordogne pour ne retenir que les vignes en coteaux.
Le vignoble est principalement implanté sur les versants molassiques (molasses du « *Fronsadais* ») représentés par des sables plus ou moins grossiers, parfois accompagnés de grès, ou d'une argile sableuse où se sont formés des sols bruns calcaires et sur le plateau sur calcaire à « *Astéries* » où se

sont formés des sols argilo-calcaires ou des sols argilo-sableux. Le calcaire de « *Castillon* » forme une corniche généralement boisée qui affleure sur le flanc des plateaux longeant la Dordogne.

Ainsi la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac » s'étend sur le territoire de 6 communes du département de la Gironde et quelques parcelles de la commune de Galgon.

Le paysage s'inscrit parmi les paysages viticoles libournais, formé de coteaux recouverts de vignobles parfois établis sur des terrasses et soulignés d'une corniche de calcaire blanc boisée, surplombant la Dordogne et l'Isle. Les vignobles sont ponctués de villages construits en pierre calcaire aux toits de tuiles et d'églises romanes érigées pour certaines aux XI^{ème} et XII^{ème} siècles.
De magnifiques châteaux viticoles, témoins du dynamisme historique de l'appellation d'origine contrôlée, surplombent la vallée de la Dordogne, en haut des coteaux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est introduite sous l'occupation romaine. Plus tard, convaincu de la position militaire stratégique du *Tertre de Fronsac*, CHARLEMAGNE y bâtit une des plus puissantes forteresses de la région, *Franciacus*, le camp des francs, sur d'anciennes fortifications gallo-romaines, à l'origine du nom de la région.

Au XVIII^{ème} siècle, Louis-François ARMAND du PLESSIS, surnommé « *Fronsac* », arrière-petit neveu du Cardinal de RICHELIEU et du Maréchal Duc de RICHELIEU, hérite du duché de Fronsac et prône l'usage de ces vins à la cour de Versailles. Il érige au sommet du *Tertre de Fronsac* une folie que l'on peut continuer d'admirer.

Au cours de la seconde moitié du XVIII^{ème} siècle, des notables libournais voisins s'installent sur les coteaux dominant la Dordogne, perfectionnent l'activité viticole et produisent des vins reconnus, faisant de ces coteaux, selon le professeur Henri ENJALBERT : « *le berceau historique des grands vins du Libournais* » (ENJALBERT, H. - Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac - 1983).
Comme l'ensemble des vins du Libournais, le port de Libourne et son activité de négoce participent activement à cette époque et tout au long du XIX^{ème} siècle au commerce et à la diffusion des vins de « Fronsac ».

Les vins rouges de cette région, initialement reconnus sous l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Fronsac » par décret du 4 mars 1937, sont, à la demande du syndicat viticole, reconnus en appellation d'origine contrôlée « Fronsac » par décret du 21 septembre 1976.

Depuis plusieurs décennies, l'espace agricole de la commune est largement consacré à la culture de la vigne.
La production y reste familiale, les exploitations ayant une surface moyenne d'environ 6 hectares.
Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac » couvre, en 2009, 818 hectares pour une production annuelle moyenne de 40000 hectolitres.

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

Ce vignoble produit des vins rouges tranquilles avec le cépage merlot N, bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité, et souvent accompagné des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N qui apportent de la fraîcheur et de la structure, ce qui augmente le potentiel de vieillissement de ces vins et leur complexité aromatique. Le cépage malbec est le quatrième cépage planté après le merlot, le cabernet franc et le cabernet-sauvignon. Il s'exprime également très bien dans les sols calcaires, argilo-graveleux ou argilo-calcaires. Assemblé avec le merlot et les cabernets, il donne au vin plus d'amplitude tannique, avec des arômes de petits fruits noirs et de réglisse. Les vins sont de couleur intense, teintée de pourpre ou rubis. Ils présentent un nez puissant, aux arômes de fruits rouges, avec des notes souvent truffées, quelquefois giboyeuses ou minérales suivant la nature

du sol. Leur texture allie à la fois robustesse et élégance, gage d'une excellente aptitude au vieillissement.
La carmenère N, le petit verdot N (dans la limite de 10% chacun), anciens cépages bordelais, peuvent compléter l'encépagement.

3°- Interactions causales

« Fronsac » est un territoire viticole reconnu pour ses qualités depuis plusieurs siècles. Situé au confluent de deux rivières, la Dordogne et l'Isle, l'eau y est omniprésente. Cette présence de l'eau concourt à créer un mésoclimat qui diminue le risque de gelées nocturnes au printemps, tout en atténuant la chaleur en période estivale.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe les parcelles situées, soit sur les plateaux calcaires dont la perméabilité assure un bon drainage, soit sur les versants molassiques dont la pente facilite l'écoulement des eaux. Sont exclues les parcelles sur alluvions modernes (palus) en bord de rivière.

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental, 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, de même que l'apport de terre exogène sur des parcelles classées au sein de l'aire parcellaire délimitée. De plus, l'enherbement des « tournières », bande végétalisée autour de la parcelle, est obligatoire afin de limiter l'érosion et le ruissellement, importants dans les zones de coteaux.
Ces parcelles délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire et en particulier du cépage merlot N, particulièrement bien adapté aux coteaux argilo-calcaires.
Ces cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille rigoureux pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.
Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation minimale est élevée.

Associant la maîtrise de la production, les conditions optimales de maturité et les exigences historiques d'aptitude à des transports lointains, les vins possèdent une structure leur permettant une bonne conservation et présentent ainsi une excellente aptitude au vieillissement.
L'élevage, au moins jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte, leur permet de se bonifier, en assurant leur stabilisation, la combinaison des tanins aux anthocyanes, laquelle apporte plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Cette région, inscrite dans les paysages libournais, a acquis sa notoriété au fil de l'histoire malgré de difficiles crises viticoles. En préservant une délimitation rigoureuse des parcelles et des pratiques issues des usages anciens, les producteurs préservent l'originalité et la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac », parmi les grands vins de Bordeaux.

XI. - Mesures transitoires

1° - Modes de conduite :

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4500 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2040 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

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 « Fronsac » 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 « Vin de Bordeaux » ou «Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. − Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant celle 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, accompagnée du SV11 pour les caves coopératives 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 de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, si celui-ci a été modifié depuis le dernier plan transmis.

2. Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement
Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.
Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.
Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur discontinu tout opérateur qui n'appartient pas à l'une des deux autres catégories. Cet opérateur doit faire une déclaration préalable de conditionnement cinq jours ouvrés avant chaque opération.

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

4. Déclaration de repli
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 dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

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. Remaniement des parcelles :
Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs 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 le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. − Tenue de registres

1. Vignes en mesures dérogatoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au point XI du chapitre I^{er} devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles, notamment une copie de la déclaration de fin de travaux, en cas d'arrachage et de replantation.

2. Registre de dégustation
Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

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 (à l'aide d'un Système d'Information Géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain

A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du Système d'Information Géographique). - sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (Inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	*Contrôle sur le terrain*
Charge maximale moyenne à la parcelle	*Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte.* *Comptage de grappes par mètre linéaire et estimation de la charge*
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs - Par examen visuel du raisin
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	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, 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	
Vins non conditionnés, à la retiraison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant les garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.
