Publié au BO du MAA le 12 mai 2022

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

**Homologué par arrêté du 25 avril 2022**
**publié au JORF du 5 mai 2022**

## CHAPITRE Ier

### I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio », initialement reconnue par le décret du 13 mars 1968, 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 « Patrimonio » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Haute-Corse : Barbaggio, Farinole, Oletta, Patrimonio, Poggio-d'Oletta, Saint-Florent et Santo-Pietro-di-Tenda.

*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 10 février 1972.
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 de la commune d'Olmeta-di-Tuda du département de la Haute-Corse.

## V. - Encépagement

*1°- Encépagement*

a) - Les vins blancs sont issus du cépage vermentino B (malvoisie de Corse).
b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : nielluccio N ;
- cépages accessoires : grenache N, sciaccarello N, vermentino B (malvoisie de Corse).

*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.

a) - Vins rouges :
La proportion du cépage nielluccio N est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.

b) - Vins rosés :
La proportion du cépage nielluccio N est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.

## VI. - Conduite du vignoble

*1°- Modes de conduite*

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,80 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille courte à courson (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La conduite de la vigne permet de disposer de 1,4 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.
- Pour les vignes palissées, 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 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

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

g) – Désherbant chimique

L'utilisation de désherbants chimiques est interdite

*2°- Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

*1°- Récolte*

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

*2°- Maturité du raisin*

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

| COULEUR DES VINS | RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS ( grammes par litre de moût) | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM |
|---|---|---|
| vins blancs | 178 | 11 % |
| vins rosés | 187 | 11,5 % |
| vins rouges | 207 | 12 % |

## VIII. - Rendements. - Entrée en production

*1°- Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 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 55 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 en place 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 lors 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 dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
- Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) conforme aux caractéristiques suivantes :

| COULEUR DES VINS ET TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM | TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre) |
|---|---|
| Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %. | 4 |
| Vins blancs, rosés et rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %. | 5 |

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation des charbons à usage œnologique est interdite ;

e) - Capacité de la cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins équivalente au volume total vinifié.

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

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

*2°- Dispositions par type de produit*

a) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de la récolte ;

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

*3°- Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

*4°- Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique 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
- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars 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 décembre de l'année de la récolte.

## X. - Lien avec la zone géographique

*1°– Informations sur la zone géographique*

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située au pied du Cap Corse et ouverte sur le golfe de Saint-Florent, la zone géographique s'inscrit dans un vaste amphithéâtre qui s'évase avec sa plaine, ses collines et ses vallées. Elle est fermée à l'est, vers Bastia, et au sud, vers le désert des Agriates, par un réseau hydrographique dense de petits fleuves côtiers et par une ligne de crêtes.
Elle s'étend ainsi sur le territoire de 7 communes du département de la Haute-Corse et couvre la région du *Nebbiu* (signifiant « *brouillard* », en langue corse).

Le relief est puissant, à l'image des dislocations qui ébranlèrent la région à l'ère Secondaire. Le substratum géologique est composé de schistes lustrés du plancher océanique recouverts par des apports sédimentaires, à l'ouest, et des apports cristallins, à l'est. Ce contexte géologique est à l'origine d'un paysage de collines calcaires aux sommets arrondis et d'une dépression monoclinale qui court de Poggio-d'Oletta à Farinole. L'essentiel du vignoble est implanté au cœur de cette dépression dite de la « *Conca d'Oro* » (signifiant « *conque riche* »), perchée à quelques dizaines de mètres au-dessus de la mer et marquée par une topographie de détail, sur les pentes des coteaux, ou localement dans la plaine maritime bien drainée, comme au nord-ouest de la commune de Patrimonio.
La vigne occupe la grande majorité des surfaces cultivées, tandis que le manteau végétal des zones non cultivées est un maquis dense, souvent impénétrable, parsemé d'oliviers sauvages ou de bosquets de chênes verts dans les vallons.
L'originalité du territoire de « Patrimonio » tient à la complexité des sols de cette dépression, très différents selon les communes, l'altitude et la proximité de la mer, et qui sont argilo-calcaires pour la plupart, à l'ouest, très caillouteux et schisteux vers Poggio-d'Oletta, à l'est.

Le climat méditerranéen bénéficie de l'effet modérateur lié à la proximité de la mer sur ce cirque ouvert vers le soleil couchant. Les vents saisonniers que sont le *Maestrale*, vent du nord-ouest et le *Libecciu*, vent du sud-ouest, influent fortement sur la végétation. Les écarts thermiques sont modérés.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La viticulture corse remonte à l'antiquité. Les Grecs introduisent la vigne 6 siècles avant Jésus-Christ puis les Romains développent le commerce hors de l'île.
Avec la chute de l'Empire romain, l'exportation de vin se raréfie et la viticulture n'est relancée qu'au XI$^{ème}$ siècle, avec les Pisans, pour, notamment, la production du vin de messe.
Avec Gênes, au XV$^{ème}$ siècle, la viticulture, et plus particulièrement « Patrimonio », occupe une place de choix. A la fin du XVIII$^{ème}$ siècle, les vins de la région du *Nebbiu*, embarqués sur des voiliers à Saint-Florent font le tour du Cap Corse et sont débarqués à Bastia. Ils y sont dégustés et recoivent, s'ils ont supporté avec bonheur l'épreuve, le droit à l'exportation sous la dénomination « *vini navigati* » (vins ayant navigué).

Engagés les premiers dans une démarche volontariste vers la qualité, les producteurs de « Patrimonio » déposent une première demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1942. Les contraintes réglementaires et la situation particulière de l'île ne permettent la signature du décret de reconnaissance qu'au printemps 1968.

Le vignoble de « Patrimonio » couvre, en 2008, une superficie de 410 hectares pour une production de 14200 hectolitres élaborés au sein de 32 caves particulières.

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

Les vins rouges représentent 40% de la production.
Ils sont élaborés à partir du cépage nielluccio N, présent au moins dans une proportion de 90% dans l'encépagement et dans l'assemblage, qui leur confère une structure tannique et une forte charpente gages d'un bon potentiel de vieillissement. Leur robe est très colorée, rouge vif, rubis ou grenat et ils présentent des titres alcoométriques volumiques naturels souvent élevés,

supérieurs à 13 %. Les arômes de jeunesse, rappelant les fruits rouges, comme le cassis ou la mûre, avec parfois des nuances boisées, évoluent, avec le temps, vers des arômes épicés, mais aussi des notes grillées et balsamiques.

Les vins rosés sont le plus souvent le fruit d'un assemblage subtil dans lequel le cépage nielluccio N est présent dans une proportion d'au moins 75%, et est associé aux cépages sciaccarello N, grenache N et vermentino B.
Ce sont des vins tranquilles secs, offrant une robe rose vif, bien équilibrés et aux accents aromatiques rappelant la framboise et la groseille. Généralement dégustés dans leur jeunesse, ils sont synonymes de fraîcheur.

Les vins blancs, tranquilles et secs, sont élaborés exclusivement à partir du cépage vermentino B qui leur confère généralement une grande richesse aromatique. Les arômes floraux, rappelant les fleurs blanches, l'aubépine ou le genêt sont particulièrement marqués lorsque les vins sont jeunes.

*3°- Interactions causales*

Cette petite région vivante et riche, bien abritée des vents et remarquablement exposée au couchant, produit les vins de Corse parmi les plus connus et la première appellation d'origine contrôlée reconnue de l'île.

Le climat méditerranéen, la topographie en forme de dépression monoclinale et le sol calcaire permettent au nielluccio N d'être le maître des cépages du vignoble de « Patrimonio ». Il règne en maître dans l'univers de Bacchus puisqu'il est le sang de Jupiter, « *sanguis jovis* », un sang que le calcaire de « Patrimonio » rend riche et très coloré.
Marqueur du patrimoine ampélographique corse, le nielluccio N est à « Patrimonio » ce que le sciaccarello N est à « Ajaccio ».

Les collines s'enchevêtrent au cœur de la zone géographique, abritant du vent les vignes qui reçoivent toutes feuilles déployées le chaud soleil, sans avoir trop à souffrir des aléas des vents estivaux asséchants.
L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles, à l'abri des reliefs, bénéficiant des meilleures expositions et des influences maritimes, et présentant des sols essentiellement argilo-calcaires ou localement développés sur schistes calcaires ou lustrés.
Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne, une taille courte à courson et des rendements maîtrisés. Elles s'expriment par la richesse aromatique des vins, la belle assise tannique des vins rouges et la générosité des vins rosés.

La présence de la vigne, favorisée par le milieu naturel, est avant tout l'œuvre du savoir-faire de la communauté vigneronne qui a su sélectionner les meilleurs emplacements, maintenir un encépagement traditionnel et une élaboration de vins qui ont su résister à l'air du temps pour défendre leur identité et finir par l'imposer aux consommateurs avertis.
Le vignoble est morcelé en petites propriétés où le savoir-faire des hommes, acquis au fil des générations, a permis l'expression de vins nobles, traduisant à merveille les signes particuliers des grands cépages corses.

Depuis le trentième anniversaire de l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio » (11 novembre 1998), « *A San Martino* », « *La Saint-Martin* », fête patronale des vignerons et du partage, est inscrite dans la tradition. La mise en perce du nouveau millésime escorté par la confrérie bachique est l'occasion chaque année d'un moment convivial.

## XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3000 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions suivantes :
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare ;
- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,80.

## XII. - Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Patrimonio » 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.

# 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 juin qui précède la récolte, la ou les parcelle(s) pour laquelle (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 doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant toute circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- 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 ;

- et du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

*3. Déclaration de transaction et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins huit jours ouvrés avant la première retiraison et dans un délai maximum de deux jours ouvrés après la transaction.
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins huit jours ouvrés avant expédition.
L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

*4. Déclaration préalable de conditionnement*
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement au moins trois jours ouvrés avant le début de la période de conditionnement.
L'opérateur doit préciser la couleur et les volumes concernés.

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

### II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

## 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 |
| **A2** - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation) | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| **A3** - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage | |
| Capacité globale de la cuverie | Contrôle documentaire et contrôle sur site |
| Lieu de vinification | Contrôle sur site |
| Lieu de stockage | 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 |
| Irrigation | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| **B2** - Récolte, transport et maturité du raisin | |
| Maturité du raisin | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| **B3** - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage | |
| Pratiques œnologiques et traitements physiques (enrichissement, pratiques interdites,..) | Contrôle documentaire et contrôle sur site |
| **B4** - Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |
| Manquants | Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain |
| Rendement autorisé | Contrôle documentaire |
| **C - CONTRÔLES DES PRODUITS** | |
| Avant et/ou après le conditionnement ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur | Contrôle documentaire et examen analytique |
| Au stade des retiraisons en vrac ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur | 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 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.

---