

Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée

« **PACHERENC DU VIC-BILH** »

homologué par [arrêté du 26 novembre 2025](#), publié au *JORF* du 29 novembre 2025

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh », initialement reconnue par le décret du 10 juillet 1948, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine protégée est obligatoirement suivi par la mention « sec » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans l'aire géographique dont le périmètre, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 :

- Département du Gers :

Communes en entier :

Maumusson-Laguian, Viella.

Commune en partie :

Riscle (pour le seul territoire de la commune déléguée de Cannet).

- Département des Hautes-Pyrénées : Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne, Soublecause.

- Département des Pyrénées-Atlantiques : Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau, Vialer.

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 6 mars 1997, 8 et 9 novembre 2006, 3 mai 2017 et du 29 et 30 juin 2023.

L'Institut national de l'origine et de 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 du Gers : Labarthète, Riscle et Saint-Mont.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE, MENTION	ENCÉPAGEMENT
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh »	- cépage principal : petit manseng B ; - cépages accessoires : arrufiac B, courbu B, gros manseng B, petit courbu B, sauvignon B.
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec »	- cépages principaux : petit courbu B, petit manseng B, gros manseng B ; - cépages accessoires : arrufiac B, courbu B, sauvignon B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine protégée.

b) - La proportion du ou des cépage(s) principal(aux) est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;

- La proportion du cépage sauvignon B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

Cette obligation ne s'applique pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine protégée et dont l'exploitation respecte une proportion du ou des cépage(s) principal(aux) supérieure ou égale à 50 % 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 2,50 mètres.

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

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. On entend par vigne

plantée en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

Pour les vignes plantées en terrasse, 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 (cordon de Royat), Guyot simple ou double avec un maximum d'yeux francs par pied de :

- 15 pour la taille courte et la taille Guyot simple ;
- 20 pour la taille Guyot double.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) est inférieur ou égal à :

- 12 pour la taille courte (cordon de Royat) et la taille Guyot simple ;
- 12 pour la taille en Guyot double, pour le cépage gros manseng B ;
- 16 pour la taille en Guyot double, pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être 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 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 avant surmaturation à 9000 kilogrammes à l'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 à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8500 kilogrammes à l'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 constituent un élément fondamental du terroir :

- Le désherbage chimique des tournières est interdit ;
- Le désherbage chimique total de la parcelle est interdit ;
- Sur tous les inter-rangs, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques.

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 la récolte

Les vins, à l'exception des vins bénéficiant de la mention « sec », sont issus de raisins récoltés manuellement et le cépage Petit Manseng est récolté par tries successives.

2°- Maturité du raisin

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

MENTION, CEPAGES	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Mention « sec »	187	11,50 %
Cépage petit manseng B	238	14,50 %
Autres cépages	221	

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins, à l'exception des vins bénéficiant de la mention « sec », présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 66 hectolitres par hectare.

c) - Pour les vignes plantées en terrasses avant le 30 novembre 2011, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine protégée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine protégée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 4) \times (R / 10\,000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

Pour les vignes plantées en terrasses après le 30 novembre 2011, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine protégée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine protégée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 3) \times (R / 10\,000)$. La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

a) - 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.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 66 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

4°- Dispositions particulières

Sur une même superficie déterminée de vignes en production, il peut être revendiqué à la fois l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec » et l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh ».

La quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec » et celle déclarée dans l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh » affectée d'un coefficient K.

Ce coefficient est égal au quotient du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec » par le rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh ».

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblages des cépages

La proportion du ou des cépage(s) principal(aux) est supérieure ou égale à 60 % de l'assemblage.

b) - Normes analytiques

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins bénéficiant de la mention « sec » ;
- supérieure ou égale à 45 grammes par litre pour les autres vins.

c) - Pratiques œnologiques.

- Pour l'AOC « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec », les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.
- Pour l'AOC « Pacherenc du Vic-Bilh », l'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré

rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15 %. L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 18,50 %.

d) - 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.

e) - Entretien global du chai et du matériel

- Le chai (sols et murs), le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- La présence de moyens appropriés d'évacuation des eaux usées (rigoles d'évacuation) est obligatoire.

f) - Maîtrise des températures de vinification

L'utilisation de moyens de maîtrise des températures est obligatoire lors des vinifications des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec ».

2°- *Dispositions par type de produit*

Les vins, à l'exception des vins bénéficiant de la mention « sec », font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 24 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*

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	DATE
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} avril 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 est située au sud et à l'ouest de l'Adour, sur le piémont nord des Pyrénées. Elle s'étend sur un secteur de coteaux appartenant à 5 grandes crêtes parallèles, orientées globalement nord/sud.

Elle est limitée, à l'est, par la vallée alluviale de l'Adour et, à l'ouest, par un grand plateau limoneux homogène.

Plus au nord, les « échine » continuent jusqu'à l'Adour mais perdent de l'ampleur. Au sud, les plateaux froids et limoneux prennent de l'ampleur et l'altitude croît.

Les parcelles de vigne sont disséminées sur les pentes au cœur d'une région agricole vouée à la polyculture et à l'élevage où la culture du maïs et l'élevage occupent une place prépondérante. Les versants les plus en pente sont pour la plupart boisés.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 37 communes réparties sur trois départements contigus : les Pyrénées-Atlantiques (28 communes), les Hautes-Pyrénées (6 communes) et le Gers (3 communes).

Un climat relativement homogène, doux et assez humide règne sur l'ensemble de la zone géographique. Son caractère océanique se caractérise par des hivers assez doux et des printemps frais et humides. En fin d'été et en automne, le vent du sud chaud et sec, de type « föhn », souffle en moyenne 1 jour sur 3.

Les « échine » du Vic-Bilh sont essentiellement constituées de molasse datant du Tertiaire. Ce sont des dépôts continentaux issus de l'érosion des Pyrénées, assez diversifiés, mais surtout formés de marnes et de quelques bancs calcaires discontinus qui apparaissent en bas des coteaux. Au sommet de ces molasses se sont déposées des argiles à graviers, puis une nappe alluviale à galets, maintenant située en position sommitale. Ces formations ont été érodées tout au long du Quaternaire, aboutissant à la création des cinq « échine » séparées par des vallées dissymétriques caractéristiques de la Gascogne.

Les versants en pente forte, orientés vers l'ouest laissent apparaître la molasse à bancs calcaires. Les versants doux, orientés vers l'est, sont recouverts de limons éoliens soliflués et mélangés aux dépôts sous-jacents.

Sur les plateaux, au sommet des « échine », la nappe à galets est recouverte d'une épaisse couche de limons éoliens. Les galets affleurent puis colluvionnent sur les pentes en bordure des plateaux.

Les sols associés sont de deux grands types :

- des sols argilo-calcaires développés sur la molasse sur les pentes ouest ;
- des sols lessivés acides (appelés boubènes) sur les pentes douces et les plateaux ; les boubènes sont souvent humides et profondes, sauf quand elles sont enrichies en graviers ou galets.

La végétation marque nettement les différences de sols. Les chênes pédonculés et les landes acides s'étendent largement sur les sols lessivés acides et sur les sols argileux peu calcaires, alors que les chênes pubescents et les pelouses sèches se développent sur les sols calcaires souvent localisés, au pied des coteaux pentus orientés vers l'ouest.

b) - Description des facteurs humains

Les archives du Prieuré de Madiran montrent qu'au début du XIII^{ème} siècle, la vigne est omniprésente dans la zone géographique, et participe de façon significative aux échanges commerciaux locaux. Les vendanges par tries successives, pouvant durer jusqu'au mois de décembre, sont citées dans des archives de cette époque. Elles permettent d'élaborer des vins doux et des vins secs sur la même parcelle. Ces vins sont vendus localement dans les villes et villages proches et déficitaires en vin.

Au milieu du XVI^{ème} siècle, l'exportation des vins blancs doux ou secs commence, à destination de la Hollande, par le port de Bayonne qu'ils atteignent en suivant la vallée de l'Adour. Ils se vendent notamment sous le nom de « vins du Vic-Bilh » (« Vieux pays » en Gascon). Quelques notables et petits nobles locaux structurent cette voie de commercialisation.

Dès le XVI^{ème} siècle les cépages arrufiac B et courbu B dominant. Cette faible diversité de cépages est une preuve d'un niveau qualitatif élevé. Le vignoble est planté « en rangs » (« *Pacheras* » en Gascon), et chaque pied est attaché à un piquet.

La voie de commercialisation vers la Hollande est active jusqu'au XVIII^{ème} siècle, en s'étendant à d'autres pays du Nord de l'Europe. La vigne fournit alors l'essentiel des revenus agricoles du Vic-Bilh, même si la viticulture ne constitue toujours qu'une culture parmi d'autres dans un système diversifié de polyculture-élevage.

Le terme « Pacherenc » qui fait référence au mode de conduite palissé, en rang, est apparu à la fin du XIX^{ème} siècle pour désigner les vins blancs secs ou doux du Vic-Bilh.

Suite à la demande formulée en 1942 par le Syndicat viticole du Vic-Bilh, fondé en 1936, l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh » est reconnue en 1948, avec une zone géographique s'étendant sur le territoire de 36 communes, puis étendue à la commune de Viella en 1965.

La cave coopérative de Saint-Mont est créée en 1948, et celle de Crouseilles en 1950. Elles ont participé, au coté des caves particulières, au développement qualitatif et quantitatif de cette appellation d'origine protégée.

Les surfaces revendiquées sont très faibles au cours des premières années. Elles ne commencent à croître rapidement que dans les années 1980 pour atteindre en 2009, environ 300 hectares. L'encépagement s'appuie toujours sur des cépages caractéristiques du bassin de l'Adour (petit manseng B et gros manseng B, courbu B et petit courbu B, arrufiac B) ou régionaux (sauvignon B).

2°- Informations sur les caractéristiques du produit

Les producteurs élaborent des vins blancs secs en récoltant le raisin à maturité. Ces vins sont aromatiques avec généralement des arômes de fruits blancs et de fruits exotiques, ou floraux. L'équilibre est marqué par une acidité, bien enrobée par le gras.

Au cours de l'automne la maturité avance et la surmaturité apparaît par passerillage. Les raisins concentrent les sucres, les arômes et l'acidité. Les vendanges par tries successives permettent alors d'élaborer des vins blancs doux. Ils présentent un équilibre marqué également par l'acidité, et par beaucoup de gras. Les arômes fruités dominent généralement et peuvent évoluer au vieillissement vers des notes plus confites et de miel.

Cette complexité aromatique se développe et est favorisée par la période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte qui est définie dans le cahier des charges, dans le respect du savoir-faire des producteurs.

3°- Interactions causales

Le milieu physique propice à cette production explique sa localisation. Ce secteur de coteaux bénéficie de sols drainants et de pentes assurant à la fois une évacuation de l'eau de pluie excédentaire, des températures élevées et un bon ensoleillement, quand elles sont bien orientées.

Le climat doux et relativement sec à l'automne, grâce notamment au vent du Sud, permet le passerillage et la surmaturité des raisins dans de bonnes conditions sanitaires.

L'existence d'une voie de communication aisée (vallée de l'Adour) a également facilité son développement.

L'aire parcellaire délimite les parcelles qui permettent une bonne maturité et éventuellement un passerillage des raisins dans de bonnes conditions sanitaires. Dans ce paysage au relief vallonné, en partie boisé et aux orientations et aux sols très changeants, la vigne est obligatoirement installée de façon discontinue, formant un paysage en marqueterie.

Le choix de l'encépagement, orientés vers des cépages tardifs et alcoogènes est en adéquation à la fois avec les types de produits recherchés et avec le climat local. Ces cépages qui possèdent une pellicule

épaisse sont peu sensibles à la pourriture grise et résistent bien au climat relativement humide et ainsi supporte la surmaturité et le passerillage.

La technique de vendange par tries successives permet d'optimiser la qualité de la récolte au fur et à mesure de l'avancée de la surmaturité et du passerillage du raisin, pour obtenir aussi bien des vins blancs secs et vifs que des vins blancs doux, riches en sucres fermentescibles et en arômes.

Dès le XVI^{ème} siècle, des vins blancs secs et doux sont produits dans le secteur du Vic-Bilh pour satisfaire un marché spécifique qui a perduré pendant plusieurs siècles.

La notoriété des vins blancs du Vic-Bilh, commercialisés sous le nom de « Pacherenc » depuis le XIX^{ème} siècle en raison de leur mode de conduite, est née d'abord hors des frontières nationales au cours du XVI^{ème} siècle. En 1741, un commerçant bayonnais explique que ces vins « *ont la douceur, la finesse, le montant et la netteté, enfin, tout ce qu'on peut y souhaiter* ». Leur notoriété se développe maintenant régionalement avec une part importante de vente directe bien adaptée à cette petite production. Les ventes hors du territoire national et l'exportation, tant vers les pays du Nord de l'Europe que vers le Royaume-Uni constituent toujours un débouché important.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} août 1997 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation (ou aux dispositions relatives aux règles de palissage) continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine protégée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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 protégée « Pacherenc du Vic-Bilh » 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 protégée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - La mention « sec » est inscrite immédiatement à la suite du nom de l'appellation d'origine protégée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée 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 ;
- que la taille des lettres utilisées pour le nom du lieu-dit soit de dimension inférieure ou au maximum égale à celle des lettres utilisées pour le nom de l'appellation ;
- que le nom du lieu-dit apparaisse exclusivement dans le même champ visuel que celui où sont regroupées les mentions obligatoires et figure immédiatement au-dessous ou au-dessus du nom de l'appellation.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus

grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine protégée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine protégée avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

Cette déclaration distingue :

- les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ;
- les parcelles plantées en terrasses.

2. Déclaration des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier exclusivement de l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh », à l'exception des vins bénéficiant de la mention « sec ».

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours ouvrés avant la récolte, les parcelles destinées exclusivement à la production de vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh », à l'exception des vins bénéficiant de la mention « sec ».

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine protégée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

4. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

Pour l'appellation d'origine protégée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec », elle est adressée au minimum dix jours ouvrés avant la première transaction.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la

déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

5. Déclaration préalable des retraisons de vins en vrac

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de retraison au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

6. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine protégée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement au plus tard le jour du conditionnement.

7. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine protégée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum dix jours ouvrés avant l'expédition.

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée 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 maximums après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Tout opérateur doit pouvoir justifier de la traçabilité, de la vigne au lot de vinification contrôlé.

1. Suivi de maturité

Tout opérateur producteur de raisins doit enregistrer les contrôles avant vendanges réalisés sur son exploitation.

Le registre de suivi de maturité avec des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant doit être renseigné et tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

2. Registre de vinification

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour le registre de vinification par lot avec pour chaque lot :

- le volume total du lot ;
- l'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

3. Plan général du lieu de stockage

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour le plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable : - règles d'encépagement ; - règles de proportion à l'exploitation ; - règles de densité ; - suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle sur site
- Lieu de vinification - Capacité de cuverie - Lieu de conditionnement - Lieu de stockage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Règles de Conduite du vignoble	
Règles de taille (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année)	- Contrôle sur le terrain - Comptage du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Charge maximale moyenne à la parcelle	Estimation de la charge avant surmaturation à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire ou contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Suivi de la date de début de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Pieds morts ou manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
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...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la retiraison
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : contact@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.
