Publié au BO AGRI le 23 octobre 2014

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MONTRAVEL » homologué par le décret n° 2011-1277 du 11 octobre 2011, JORF du 13 octobre 2011, modifié par décret n° 2014-1202 du 17 octobre 2014, publié au JORF du 19 octobre 2014

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Montravel », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937 pour les vins blancs et le décret du 23 novembre 2001 pour les vins rouges, 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 « Montravel » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1°- Aire

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix**,** Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien et Vélines.

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 14 septembre 1988 et du 2 février 2012.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au point 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, l'élevage des vins et, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Dordogne *:* Bergerac, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Seurin-de-Prats**.**
- Département de la Gironde *:* Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Franc**s**, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants
- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage accessoire : ondenc B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : merlot N ;
- cépages complémentaires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion 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 merlot N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

b) – Vins blancs :
- La proportion du cépage sémillon B est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages sauvignon B et sauvignon gris G est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage ondenc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un espacement entre les pieds sur le même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille Guyot, en taille cordon de Royat ou en taille à « cots », avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 8000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges ;
- 8500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

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

f) - Etat cultural global de la vigne.
Les vignes doivent présenter un bon état cultural global, notamment leur état sanitaire et l'entretien

des sols.

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

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum 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	170	10,5 %
Vins rouges	189	11 %

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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	58
Vins rouges	50

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	70
Vins rouges	60

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
Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.
Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages dont un cépage principal.

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

c) - Normes analytiques
Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure à 3 grammes par litre.

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'élevage des vins.
- L'addition de tanins est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et de 13 % pour les vins blancs.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus et les foulo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palettes dite centrifuge) sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII pour les vins blancs et à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII pour les vins rouges.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mars de la 2ème année qui suit celle de la récolte dont au moins 3 mois en bouteille.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

Le stockage des vins finis, en vrac ou conditionnés (bouteilles), est réalisé en évitant les fortes variations de température.
Le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté.

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

- Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 avril de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
- Les vins blancs 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 se situe dans la partie occidentale du département de la Dordogne. Limitée par la vallée de la Dordogne au sud et la forêt du Landais au nord et à l'est, cette zone repose sur un plateau découpé par les vallées de l'Estrop et de la Lidoire et se répartit ainsi sur le territoire de 15 communes.

Le substratum géologique correspond à l'extension maximale de la mer à l'Oligocène avec, le dépôt de calcaire à « astéries », à l'ouest, et d'un faciès plus argileux à l'est.
L'ensemble de ce substratum est recouvert par les molasses de « *l'agenais* », formation fluvio-lacustre.
Au nord, cette assise disparaît, au profit d'un système détritique dénommé « *Sables et graviers du Périgord* », issu du démantèlement des arènes granitiques du Massif Central, et constitué de dépôts lenticulaires caractérisés par une alternance de sables grossiers ou de graviers avec des intercalations d'argiles silteuses.
Enfin, dans la vallée de la Dordogne, des alluvions quaternaires, constituées de graves, sables et limons se répartissent de façon diversifiée.
Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées. L'aire parcellaire délimitée repose sur trois grands types de sols développés sur les coteaux en fonction du substratum :
- Sur les molasses se développent des sols généralement argilo-siliceux, légèrement battants avec une acidité nette et une carence en potasse marquée,
- Sur le calcaire à « astéries » se développent des sols argilo-calcaires caractéristiques, avec un fort pouvoir chlorosant,
- Sur les « *Sables et graviers du Périgord* » se développent des sols acides argilo-limono-sableux battants.

La zone géographique, qui se situe à environ une centaine de kilomètres de l'Océan Atlantique, bénéficie pleinement d'un climat océanique. La douceur des températures au printemps et en automne permet un déroulement optimal du cycle végétatif de la vigne avec un débourrement précoce et une

chute tardive des feuilles. Les pluies, abondantes en mai et plus faibles en été, suffisent pour assurer une alimentation hydrique régulière de la plante.

La zone géographique de « Montravel » constitue un territoire unique en Bergeracois avec un relief de coteaux dont la limite est nettement marquée à l'est par un important méandre de la Dordogne qui vient buter contre l'éperon rocheux de la commune du Fleix.
La vigne est omniprésente dans le paysage, installée sur les coteaux qui se développent au-dessus du calcaire à « astéries ».
Les sommets sont parfois couronnés de petits îlots incultes ou boisés.
Les versants sud sont aussi largement colonisés par la vigne, lorsque la pente n'est pas trop forte, mais le développement urbain y est parfois important.
Les versants nord et les vallons sont destinés à des prairies permanentes pour l'élevage.
Au nord, le massif forestier du Landais constitue une limite nette dans le paysage.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

« *In monte revelationem* » : « *en montant j'ai eu la révélation* », telle serait l'origine du nom de « Montravel »
Montravel est le nom d'un petit village fortifié dominant la vallée de la Dordogne, rasé sur ordre de Louis XIII lors des guerres de religion.
Les dix-huit paroisses du canton de Vélines ainsi que la commune de Montpeyroux constituent une châtellenie acquise par l'archevêque de Bordeaux en 1307. Bénéficiant ainsi du privilège spécial d'entrer librement à Bordeaux, les vins de « Montravel » sont acheminés, vendus et appréciés en Angleterre et en Hollande.

En application de la loi de 1919 sur les délimitations judiciaires, le tribunal de Bergerac tranche un litige entre les viticulteurs de Lamothe-Montravel d'une part et ceux des cantons de Vélines et de Villefranche-de-Lonchat d'autre part. Le tribunal limite pour les vins blancs l'appellation d'origine « Montravel » au territoire de la châtellenie de Montravel, la production étant majoritairement constituée de vins blancs à cette époque là, sans grandes précisions sur le caractère sec ou sucré.
La question des vins rouges est éludée par le tribunal. Cette question est posée de nouveau en 1943 par les experts nommés par le comité national des appellations d'origine et chargés de la délimitation de la zone mais aucune suite n'est donnée. Il faut l'opiniâtreté d'un groupe de vignerons pour réparer cet oubli de l'histoire en permettant la reconnaissance en 2001 de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » pour les vins rouges.

La production viticole s'organise dès l'entre-deux-guerres avec quatre caves coopératives installées au sein du territoire et trois autres structures implantées sur des communes limitrophes.
Si le vignoble de « Montravel » représente le quart du vignoble bergeracois, la production de vin blanc sec n'est que de 15000 hectolitres en moyenne et la production de vin rouge d'environ de 1500 hectolitres.

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

Les vins se déclinent en vins tranquilles blancs secs et rouges.
Les vins blancs sont obtenus à partir d'un assemblage de cépages dans lequel dominent les cépages principaux tels le sémillon B et le sauvignon B ou le sauvignon gris G.
Ces cépages blancs s'expriment généralement, dans la diversité des assemblages, par des arômes exotiques, de la vivacité, de la minéralité et une belle longueur en bouche. Elevés sur lies fines, parfois en fûts de chêne, ces vins blancs secs sont très appréciés pour leur puissance, leur rondeur et surtout pour la grande fraîcheur minérale qu'ils conservent de nombreuses années.

Pour les vins rouges, la pratique de l'assemblage est nécessaire bien que le merlot N reste le cépage largement majoritaire.

Leur couleur est soutenue, très profonde. Le nez, avec ses notes de fruits noirs, très discrètement torréfié, évolue avec le temps vers des notes végétales et épicées. La bouche est en général à la fois puissante et élégante, les tanins sont bien mûrs et leurs finesse est remarquable. Si ces vins rouges peuvent se déguster dès les premières années grâce à leur fraîcheur et leur fruité, ce sont des vins racés, et de belle expression après quelques années de garde.

3°- Interactions causales

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » se différencie du reste du Bergeracois par la constitution géomorphologique de ses coteaux où affleure le calcaire à « astéries ». L'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles argilo-calcaires bien drainées sur le plateau ainsi que les versants exposés plein sud.

La volonté de la mise en valeur de ce patrimoine se concrétise pour les vins rouges par une densité de plantation plus élevée que dans les autres secteurs du Bergeracois, un assemblage spécifique où domine le cépage merlot N et une volonté d'élaborer des vins de garde avec un élevage long tout en s'interdisant les pratiques telles l'utilisation de morceaux de bois au cours de l'élevage des vins, l'addition de tanins, les traitements thermiques de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C, mais aussi l'utilisation de pressoirs continus ou de bennes munies de pompe à palettes.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage d'au moins dix huit mois dont une durée minimale de trois mois en bouteilles. En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate, la communauté humaine se fixe pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Pour les vins blancs secs, le climat océanique avec une hygrométrie toujours élevée et la teneur en argile des sols permettent d'éviter le stress hydrique ou les coups de chaleur estivaux facilitant ainsi une maturité optimale du raisin.

La plus ancienne mention qui atteste d'une tradition viticole à « Montravel » remonte à 1080 lorsque les bénédictins du couvent de Saint-Florent de Saumur viennent s'installer à Montcaret, au Breuilh, à Bonneville et à Montravel. Ils y défrichent les terres incultes pour y cultiver la vigne et le blé, les deux espèces sacrées de la communion.
Le vigneron le plus célèbre de « Montravel » est sans nul doute le philosophe Michel Eyquem de Montaigne, maire de Bordeaux, dont le vignoble s'étendait au pied de la tour où il aimait se retirer pour écrire : « *les vignes qui sont des jardins et des lieux de plaisir, de beauté singulière et là où j'ai appris combien l'art pouvait se servir bien à point d'un lieu bossu, montueux et inégal* ».

En 1903, Edouard Féret, éditeur du livre « Bergerac et ses vins » fait les constations suivantes sur la zone géographique de « Montravel »: « *les vins rouges sont corsés, colorés, droits de goût et se rapprochent beaucoup, dans certains crus, des excellents vins du Castillonnais*. »

L'appellation d'origine contrôlée « Montravel » témoigne ainsi par son capital historique et ses sites privilégiés d'une attache profonde à la culture de la vigne ancrée sur un territoire dans lequel la communauté humaine a œuvré pour mettre en valeur, par ses savoir-faire, une production originale, confidentielle, bénéficiant d'une juste notoriété, commercialisée essentiellement conditionnée en bouteille, aussi bien pour les vins blancs que pour les vins rouges.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vignes plantées en cépages noirs, avant le 23 novembre 2001, dont la densité est comprise entre 4000 pieds et 5000 pieds par hectare et dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée

jusqu'à leur arrachage, sous réserve de disposer d'une surface extérieure du couvert végétal d'au moins 1, 40 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vignes plantées en cépages blancs, avant le 23 novembre 2001, dont la densité est inférieure à 5000 pieds par hectare et dont l'écartement entre les rangs est supérieure à 2 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve de disposer d'une surface extérieure du couvert végétal d'au moins 1,40 mètre carré pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°) Dispositions générales

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

2°) Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I.- Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel » avant le 31 mars qui précède la récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

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

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

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

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

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

7. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

8. 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 de quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Registres particuliers

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	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain Estimation de la charge Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Taux de manquants	Visite sur le terrain
Entretien général	Visite sur le terrain Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification

B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	Documentaire (contrôle des déclarations)
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière)
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
