Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« BELLET » ou « VIN DE BELLET »
homologué par le décret n° 2011-1737 du 1er décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011

CHAPITRE Ier

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ou « Vin de Bellet », initialement reconnue par le décret du 11 novembre 1941, 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 « Bellet » ou « Vin de Bellet » 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 une partie du territoire de la commune de Nice dans le département des Alpes-Maritimes, au sein d'un périmètre constitué des lieudits suivants : « Candau », « Les Cappans », « Crémat », « Golfan », « Le Grand Bois », « Gros Pin », « Lingestiera » (en partie), « Mont-Bellet » (« Cantagalet »), « Le Pilon », « Li Puncia », « Saint-Roman de Bellet », « Saint-Sauveur », « Saquier », « Les Séoules », « Serre-Long », « La Tour ».

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie au sein du périmètre défini au point *1°*, à l'exception des parcelles sur des sols d'alluvions modernes et des terrains non destinés à la culture de la vigne d'après les usages locaux.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Nice les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
Vins rouges	- cépages principaux : braquet N, fuella nera N ; - cépages accessoires : cinsaut N, grenache N.

Vins rosés	- cépages principaux : braquet N, fuella nera N ; - cépages accessoires : bourboulenc B, blanqueiron B, cinsaut N, clairette B, grenache N, mayorquin B, ugni blanc B (dénommé localement « roussan »), vermentino B.
Vins blancs	- cépage principal : vermentino B ; - cépages accessoires : blanqueiron B, bourboulenc B, chardonnay B, clairette B, mayorquin B, muscat à petits grains B, ugni blanc B (dénommé localement « roussan »).

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins rouges	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement; - La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B et vermentino B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages blanqueiron B, bourboulenc B, mayorquin B et ugni blanc B (dénommé localement « roussan »), est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.
Vins blancs	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages blanqueiron B, bourboulenc B, mayorquin B muscat à petits grains B et ugni blanc B (dénommé localement « roussan »), est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,70 mètre.

b) - Règles de taille
- La taille est effectuée avant le 15 avril.
- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet, en éventail ou en cordon de Royat), avec un maximum de 5 coursons à 2 yeux francs, par pied.
- Les cépages braquet N et chardonnay B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs au plus sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites selon le mode «palissage plan relevé», la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre 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.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 644-22 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques. Ces opérations sont réalisées avant le stade phénologique dit « véraison ».

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Les tournières et les talus, à l'exception des talus non mécanisables, sont entretenus par des moyens mécaniques ;
- 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 « Bellet » ou « Vin de Bellet » ;
- Entre les rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée mécaniquement.

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

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
L'utilisation de la machine à vendanger ou de tout autre moyen ne permettant pas de transporter les grappes de raisin entières jusqu'aux lieux de vinification est interdite.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
La vendange est transportée dans des contenants d'une contenance maximale 50 kilogrammes de raisins.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Sont considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre supérieure ou égale à 189 grammes par litre de moût.

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

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 44 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 2ème année suivant celle au

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.
- L'assemblage entre millésimes est interdit.

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

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

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

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

h) - Maîtrise des températures de vinification
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de la 2ème année qui suit celle de la récolte dont 12 mois au moins en contenant de chêne à compter du 1er décembre de l'année de récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - L'opérateur dispose d'un moyen de rinçage avec de l'eau potable ainsi que d'une procédure de nettoyage pour le circuit d'embouteillage.

b) - Les contenants pour les volumes inférieurs ou égaux à 1,5 litre sont en verre.

c) - 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

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

b) - Les bâtiments servant à la conservation des vins disposent au moins d'une isolation thermique suffisante.

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 mars 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 la 2ème année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
- Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte;
- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 15 février de la 2ème 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

Le vignoble de « Bellet » est situé sur les collines qui surplombent la rive gauche du Var, à l'ouest de la ville de Nice. La zone géographique est ainsi délimitée sur une partie du territoire de cette commune, dans le département des Alpes-Maritimes.

La « *révolution pliocène* » qui a donné naissance à la Mer Méditerranée, par un basculement vers le sud de la Provence, a offert son sous-sol à cette zone géographique marquée par les influences méditerranéennes.
Les dépôts sédimentaires sont couronnés d'importantes épaisseurs de conglomérats dits « *conglomérats du delta pliocène du Var* ».
Au Quaternaire, le nouveau basculement de la Provence, vers l'ouest, porte ces conglomérats jusqu'à 600 mètres d'altitude et donne naissance aux coteaux escarpés de « Bellet ».
Les sols issus de ces formations sont constitués de poudingues silico-calcaires et de galets roulés issus de l'érosion des massifs alpins voisins. Le ciment des poudingues est généralement sableux, s'altérant facilement. La présence importante de grès est à l'origine de sols bien drainés dont la granulométrie est composée à 80%, voire 90% de sables grossiers ou fins.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont implantées à une altitude comprise entre 200 mètres et 400 mètres, sur les pentes escarpées des « *collets* » (collines), orientés au levant ou au couchant, rarement sur les plateaux.

La zone géographique bénéficie d'un climat marqué par un ensoleillement annuel important de 2820 heures et une pluviométrie annuelle moyenne de 830 millimètres.
La vallée du Var, perpendiculaire au littoral, joue un rôle régulateur particulier, en canalisant, au cours de la nuit et d'une partie de la matinée, les brises montagnardes qui descendent des Alpes, puis, en fin de journée, la brise qui remonte de la mer.

La zone géographique contemple, au sud, la baie des Anges, et au nord, le Massif du Mercantour. Crêtes, ravins profonds, pentes boisées, fraîches oliveraies, terrasses fleuries ou viticoles, dessinent une citadelle campagnarde au coeur de la ville de Nice. La vigne est cultivée sur de petites terrasses dénommées localement *« planches »*, soigneusement préservées et entretenus, au fil des générations, par les producteurs, soucieux de maintenir l'occupation des sols contre l'urbanisation galopante de cette importante métropole.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les Phocéens, fondateurs de Marseille, sont, au IV^{ème} siècle avant Jésus Christ, les premiers à implanter les cultures de la vigne et de l'olivier dans la région. Les Grecs établissent plus tard le comptoir de *Nikaïa* (Nice).

L'implantation de la vigne y est favorisée par la situation des coteaux, suffisamment éloignés du littoral pour décourager les invasions des barbares et néanmoins assez proches de la mer pour permettre le développement des échanges commerciaux.

Au XVII^{ème} siècle, Nice faisant partie du royaume de France, le gouverneur de la ville, Monsieur de LA FARE, fournit du vin de « Bellet » au Maréchal de CATINAT qui écrit : « *Vous pouvez vous assurer qu'il a été trouvé admirable et qu'il a pris le dessus de tous les vins de France que nous avons ici, quoique bons et bien choisis. L'on devra se souvenir de vous dans le comté de Nice, non seulement par rapport à la belle conduite que vous avez tenue, mais encore, si ses habitants savent y perpétuer l'intention que vous leur avez donné de pouvoir faire de si bons vins dans leur pays*. »
La tradition viticole est tellement présente que le hameau de Saint-Roman de Bellet est même rebaptisé « *Bacchus* » pendant la révolution.
Le début du XIX^{ème} siècle marque la période la plus prospère du vignoble puisque sa superficie atteint alors plus de 1000 hectares.
Malheureusement la vigne qui couvre les collines avant l'invasion phylloxérique en 1888, n'est replantée que partiellement.
Malgré la culture de l'œillet de Nice, qui est très lucrative après la seconde guerre mondiale, le vignoble est progressivement réhabilité grâce à la volonté de quelques familles de vignerons qui replantent des cépages anciens et locaux très caractéristiques et adaptés à ce territoire, comme le cépage vermentino B, dénommé localement, « *Rolle* », et destiné à la production de vins blancs, et comme les cépages braquet N et fuella nera N (ou « *folle noire* ») réservés à l'élaboration de vins rouges et rosés.

Ce territoire, ce paysage, cette histoire, cette communauté humaine qui a su maintenir ce petit vignoble donnent toute l'originalité aux vins produits, typicité liée au terroir reconnue en appellation d'origine contrôlée « Bellet » le 11 novembre 1941.

Le vignoble de « Bellet » a une superficie, en 2009, de 55 hectares pour une production moyenne annuelle de 800 hectolitres élaborés par 11 caves particulières. Les vins rouges représentent 41 % de la production et les vins rosés, 23 %. Le vin blanc représente 36% de la production.

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

Les vins rouges et rosés sont essentiellement issus des cépages fuella nera N et braquet N, cépages locaux, éventuellement associés aux cépages grenache N et cinsaut N, cépages très présents en Provence.

Les vins rouges offrent des arômes fruités, agrémentés de notes rappelant la cerise, les roses sauvages et les épices. Ce sont des vins d'une belle finesse, avec une structure tannique bien présente mais fondue.

Les vins rosés se caractérisent par leur finesse et leurs arômes originaux rappelant les fleurs sauvages, la rose ancienne, la violette, associés à des notes iodées en bouche.

Les vins blancs sont marqués par la présence du cépage vermentino B. Ils offrent un bouquet floral soutenu où se au sein duquel se distinguent notamment le tilleul, la fleur de vigne ou la poire, mêlé de notes d'agrume. Le gras et la structure équilibrée leur confèrent un bon potentiel de vieillissement au cours duquel se développent souvent des notes minérales.

3°- Interactions causales

Les parcelles destinées à la récolte des raisins, implantées en terrasses sur les versants bien exposés de coteaux escarpés, à une altitude comprise entre 200 mètres et 400 mètres, présentent des sols développés sur poudingues et galets roulés. Ces sols, bien drainés, limitent les conséquences des orages méditerranéens et assurent un enracinement en profondeur de la plante. La bonne ouverture de paysage permet de bénéficier des conditions climatiques particulières et notamment d'un ensoleillement abondant et des influences climatiques, à la fois maritimes et montagnardes, liées à la proximité de la Mer Méditerranée et à la présence de la vallée du Var avec ses alternances quotidiennes de brises nocturnes et diurnes. Les brises assèchent les vignes après les orages, limitant naturellement le développement des maladies cryptogamiques, et modèrent les ardeurs solaires estivales en les rafraîchissant.
Ces situations offrent aux cépages niçois, fuella nera N, braquet N et vermentino B des conditions particulièrement favorables à une maturité progressive optimale et à une expression originale et élégante, aux accents plus septentrionaux que méridionaux.
Elles imposent une gestion rigoureuse de la plante et une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des pratiques de faibles rendements (40 hectolitres par hectare), et par une gestion des densités de plantation qui intègre la culture en terrasses.

En 1847, un membre de l'Académie Royale des Sciences de Turin souligne ce lien entre la qualité des vins produits et le milieu naturel : « *Les fonds calcaires et sulfureux aux environs des collines de Nice, à l'exposition du midi, produisent les meilleurs vins : la qualité connue sous le nom de Bellet est particulièrement renommée…Le Bellet se conserve sans altération pendant de nombreuses années…il rivalise par sa délicatesse autant que par sa force spiritueuse avec les vins les plus exquis de l'Europe méridionale »*

Soucieux du respect des caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, des paysages et de la qualité de leur production, les producteurs ont défini dans le cahier des charges des règles rigoureuses telles que la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs de vigne, et des tournières, par des moyens uniquement mécaniques.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les producteurs de « Bellet» contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble implanté en terrasses ou *« planches* » sur les pentes des « *collets* ».
Le savoir-faire des élaborateurs et leur fidélité à un patrimoine végétal original, s'exprime dans les soins apportés à la vendange afin de préserver le potentiel qualitatif des raisins et en particulier leurs caractères aromatiques.

La période minimale d'élevage des vins blancs et rosés jusqu'au 1er mars de l'année suivant celle de la récolte, et définie dans le cahier des charges, s'impose afin d'obtenir des vins aux arômes floraux épanouis et expressifs.
La période minimale d'élevage des vins rouges jusqu'au 15 février de la 2ème année qui suit celle de la récolte, et définie dans le cahier des charges, s'impose afin d'obtenir des vins aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux.

La notoriété et la réputation des vins de « Bellet» continuent à prospérer grâce à la volonté des producteurs. Elles sont évoquées par THOMAS JEFFERSON, Ambassadeur de son pays auprès de la cour de France, qui, en visitant, Nice en apprécie les « crus ». Père de la constitution américaine et Président des Etats-Unis d'Amérique, il commande du vin de « Bellet » jusqu'en 1817.
Plus récemment, René RENOU, alors Président du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, écrivait « *Je voudrais dire mon admiration pour l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » qui a su maintenir le cap d'un vignoble de qualité et d'exception pendant soixante ans pour atteindre ce que l'on pourrait appeler un niveau d'excellence, malgré toutes les embûches qui l'ont menacée, au long de son histoire. La menace de l'urbanisation galopante dans ce secteur n'est pas des moindres. Nice aurait pu avaler d'une bouchée ce vignoble. Il n'en a rien été. C'est aujourd'hui un sujet de fierté, grâce à des hommes qui ont su résister à un appât du gain facile au profit d'une histoire, d'une tradition, d'une culture, maintenant contre vents et marées l'âme de cette région* ».

Enfin, la chanson officielle du Carnaval de Nice datant de 1924 évoque : « *Dans les grands verres déjà il pétille le vin de « Bellet » si cher au cœur des bons Niçois, célibataires et belles filles viennent boire chacun sa part ; cet élixir scintille mieux que jouvence et jamais à l'écart* ».

XI. - Mesures transitoires

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

Les vins rouges et rosés, élaborés à partir de raisins issus de plantations réalisées avant le 31 juillet 2009, répondant aux règles de proportion à l'exploitation suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine jusqu'à la récolte 2028 incluse :
- la proportion du cépage cinsaut N peut être supérieure à 15 % tout en étant inférieure à 50 % de l'encépagement, jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- la proportion du cépage cinsaut N peut être supérieure à 15 % tout en étant inférieure à 30 % de l'encépagement de la récolte 2019 à la récolte 2028 incluse ;

2°- Modes de conduite

Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ou « Vin de Bellet » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité

géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction pour une période de cinq ans, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 20 décembre de l'année de récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration préalable de transaction et de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au maximum cinq jours avant la retiraison.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

4. 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 deux jours ouvrables précédant le conditionnement.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

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

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 d'un mois maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Potentiel revendicable	Contrôle documentaire : cohérence avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire.
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Contrôle sur site
Conditionnement	Contrôle documentaire (suivi analytique) 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 (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	

Vins au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	- Contrôle documentaire et/ou analytique ; - Contrôle des paramètres analytiques suivants : titre alcoométrique volumique (TAV), acidité volatile (AV), teneur en SO_2 total, sucres fermentescibles - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GRAND ROUSSILLON »
homologué par le décret n° 2011-1740 du 1er décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon », initialement reconnue par le décret du 23 octobre 1957, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » 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 contrôlée « Grand Roussillon » est réservée aux vins doux naturels rouges, rosés et blancs.

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

1° - Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Dans le département de l'Aude : Cascastel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières.
- Dans le département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Cerbère, Céret, Claira, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hyppolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

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 mai 1973.
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, l'élevage et le conditionnement des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Dans le département de l'Aude : Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean ;
- Dans le département des Pyrénées-Orientales : Alénya, Ansignan, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillet, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Théza, Tarerach, Torreilles, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ;
- cépages accessoires : muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain).

b) - Les parcelles destinées à être plantées en muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B doivent répondre aux critères techniques définis respectivement pour chacun de ces cépages et approuvés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
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 mètre. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1, 70 mètre
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées, avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. - La conduite en cordon de Royat est interdite pour le cépage muscat d'Alexandrie B
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Le rajeunissement de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an, par parcelle.
Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une pré-taille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Pour les cépages muscat à petit grain B et muscat d'Alexandrie palissés	Le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime, pour le cépage muscat à petits grains B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, en tenant compte des zones suivantes :

ZONE 1
- Département de l'Aude : Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Treilles. - Département des Pyrénées-Orientales : Baho, Baixas, Cabestany, Calce, Canet-en-Roussillon, Cases-de-Pène, Claira, Corneilla-la-Rivière, Espira-de-l'Agly, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Rivesaltes, Saleilles, Salses-le-Château, Saint-Estève, Saint-Hippolyte, Saint-Nazaire, Villeneuve-la-Rivière.
ZONE 2
- Département de l'Aude : Paziols, Tuchan. - Département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Le Boulou, Brouilla, Canohès, Castelnou, Cerbère, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Elne, Estagel, Fourques, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Llupia, Maury, Millas, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Rasiguères, Saint-André, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Jean-Lasseille, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villemolaque, Villelongue-dels-Monts, Villeneuve-de-la-Raho, Vingrau.
ZONE 3
- Département de l'Aude : Cascastel-des-Corbières, Villeneuve-les-Corbières. - Département des Pyrénées-Orientales : Bélesta, Caixas, Camélas, Cassagnes, Céret, Ille-sur-Têt, Les Cluses, Lesquerde, Llauro, Montauriol, Maureillas-las-Illas, Reynès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Paul-de-Fenouillet, Tordères, Vivès.

2°- Maturité du raisin

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

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 30 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

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

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

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.

b) - Normes analytiques
Au stade d'une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 45

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après.

d) - Matériel interdit
L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

f) - 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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
a) - Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication. b) - Les vins font l'objet d'un élevage jusqu'au 1er septembre de la 3ème année qui suit celle de la récolte.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés, soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours 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 adapté pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de la 3ème 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 à partir du 15 août de la 3ème année qui suit celle de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre largement ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs :
- à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2780 mètres) ;
- au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1450 mètres) ;
- au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres).

La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par 3 fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour bâtir de nombreuses terrasses.
Elle s'étend sur le territoire de 89 communes du département des Pyrénées-Orientales et de 9 communes de l'Aude, en incluant, à la différence de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes », le territoire des 4 communes appartenant à la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Banyuls ».

Le paysage est façonné par l'érosion, modelé par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et complété par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement Pyrénéen.
Toutes les ères géologiques sont représentées et donnent naissance à des sols variés qui sont issus de formations sur roche-mère, nés d'intrusions, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être peu épais, très secs, pauvres en matières organiques, toujours très caillouteux et bien drainés.
Ces parcelles, plantées avec les cépages traditionnels des vins doux naturels, sont situées sur des terrasses de cailloux roulés, ou présentent des sols argilo-calcaires, des sols nés de dégradation de schistes, des sols issus des sables du pliocène et d'autres formations plus marginales.

Limité à l'ouest par la courbe de niveau d'une altitude de 300 mètres ou par l'isotherme de 13°C, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel supérieur à 2500 heures et d'une pluviométrie comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres, à caractère souvent orageux et répartie principalement au printemps et à l'automne.
Mais, le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « *Tramontane* », vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.
La zone géographique bénéficie cependant de l'effet modérateur lié à la proximité de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.
Dans ce milieu naturel tourmenté, la vigne occupe l'espace entre garrigue et maquis, laissant l'arboriculture aux secteurs irrigués et le maraîchage aux situations les plus basses.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino*, florissante dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne avec les Phocéens, fondateurs de *Massilia* (Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, qui enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très rapidement élaborés des vins particuliers issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée. La fermentation lente et incomplète conduit à des vins présentant naturellement des sucres fermentescibles.

Les usages de production de vin doux sont très anciens. Les écrits de PLINE L'ANCIEN (23 après Jésus-Christ -79 après Jésus-Christ) attestent de cette pratique dans la « *province narbonnaise* » dont le Roussillon fait partie.

L'histoire retient que ces vins présentant naturellement des sucres fermentescibles offraient une belle aptitude au voyage, au cours duquel, ils se bonifiaient. Les producteurs n'ont donc eu cesse de chercher les techniques les plus appropriées pour leur élaboration.

La technique d'élaboration des vins doux naturels par « *mutage du vin par son esprit* » naît cependant véritablement au XIII^{ème} siècle, avec Arnau de VILANOVA (1238-1311), initiateur de l'utilisation d'eau-de-vie pour arrêter la fermentation du vin.

Cette production traditionnelle et d'usage a très tôt bénéficié d'une législation particulière afin d'en garantir la particularité et l'originalité, avant qu'au XIX^{ème} siècle ne naisse la codification des vins doux naturels.
Elle débute par la loi ARAGO du 02 août 1872 qui reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%.
Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898, réserve l'utilisation de la mention traditionnelle « vin doux naturel » aux vins qui « *auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage* ».
Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « vin doux naturel », parmi lesquels les cépages grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon).

Reconnue le 23 octobre 1957, à l'initiative de la filière du négoce, notamment pour les vins d'assemblage, l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon » représente, depuis 2006, une production confidentielle.

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

Les vins doux naturels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Grand Roussillon » sont élaborés avec des raisins ayant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.
Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 45 grammes par litre.

Ces vins, destinés à l'élevage, sont généralement issus d'une vinification classique et parfois d'un « mutage sur grains ». Ils sont élevés en milieu oxydatif pendant 36 mois au moins, livrant ainsi une complexité de nuances aromatiques et gustatives. Ces nuances aromatiques jouent entre fruits confiturés et fruits secs, tout en évoquant souvent des notes de torréfaction.
Ils peuvent bénéficier de la mention « rancio » lorsque l'élevage apporte les notes caractéristiques de noix.

3°– Interactions causales

Avec en point repère le Pic du Canigou et ses 2780 mètres d'altitude à moins de 40 kilomètres du littoral, les marins phocéens ont trouvé, dans cet amphithéâtre ouvert sur la mer, un territoire clos, très propice au développement d'un vignoble de qualité.

Un climat sec, très ventilé et chaud, des sols pauvres drainés naturellement sont autant de conditions bioclimatiques particulièrement favorables aux différents cépages qui atteignent naturellement la complète maturité physiologique nécessaire à l'élaboration des vins doux naturels, tout en favorisant un potentiel aromatique riche et original.

Les caractéristiques aromatiques et liquoreuses du « Grand Roussillon », à l'origine de la notoriété des vins sont révélées par le savoir-faire du producteur acquis depuis plus de 7 siècles, par la pratique du

mutage à l'alcool neutre en cours de fermentation qui permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et obtenir équilibre et stabilité. Pour atteindre ces derniers objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1er septembre de la 3ème année qui suit celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.
Afin de préserver le potentiel aromatique des vins, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate dans des contenants adaptés. La volonté des producteurs est de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits.

L'aire délimitée par parcelles pour la récolte des raisins retient, selon les usages, celles présentant des sols caillouteux, lessivés, pauvres et arides. Ces situations imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte et par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins élevée nécessaire pour l'élaboration des vins doux naturels.
Ces savoir-faire, qui contribuent à l'élaboration de produits originaux au profil aromatique reconnu et de grande notoriété, ont conduit le législateur, au moyen de décrets et textes de loi, à protéger cette production « traditionnelle et d'usage » en la codifiant dès le début du XIXème siècle.

Ces vins mutés ont bénéficié très tôt d'une grande réputation. Les éloges sur les vins du Roussillon ne manquent pas et de nombreux actes de commerce attestent de l'expédition de ces vins, voyageant très bien, dans les cours de différents royaumes d'Europe ainsi que sur les tables les plus prestigieuses.
Le 5 janvier 1315, JEANNE D'EVREUX, femme de PIERRE IV D'ARAGON, fait écrire au procureur royal du Roussillon, lui mandant « *deux saumées de meilleur vin du Roussillon* ». L'année suivante, le roi, renouvelant la commande de son épouse, précise que « *la reine ne veut rien d'autre que du vin du vignoble de Perpignan* ».
Quant aux vins de «*garnache* » (« *grenache* ») ils partageaient la table avec les vins de « *malvoisie* », dès 1321, à Paris, lors des repas servis par le Duc de Bourgogne PHILIPPE LE HARDI.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

La production des parcelles plantées avant le 1er août 2002 avec les cépages carignan N et syrah N continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la proportion de ces cépages soit inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement au sein desdites parcelles.

2°- Modes de conduite

a) – Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) – Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce à la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges**.**

c) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur pour les vignes conduites en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 31 juillet 2009.
3°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

La disposition relative au conditionnement des vins dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate s'applique à compter du 1er janvier 2014.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Grand Roussillon» et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts aux consommateurs, 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 susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) – Les mentions facultatives, dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les États membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
a) - 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 avant le 1er mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mai qui précède chaque 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 les rangs.
Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées «Maury», « Muscat de Rivesaltes », « Rivesaltes » et « Banyuls » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée «Grand Roussillon», pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée «Grand Roussillon» et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale. L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans

les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 30 avril de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
La déclaration de revendication 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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
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 pour le lot concerné au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et dans un délai maximum de cinq jours après la transaction.

5. Déclaration 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 d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

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 dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

7. 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

8. Déclarations préalables relatives à la taille
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1er novembre qui précède la taille de « transformation ».

9. Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B avant le 15 novembre précédant l'année de plantation.
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, le cépage prévu.

II. - Tenue de registres

Les registres suivants devront être renseignés régulièrement et être tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique acquis du contenant lors du mutage.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite.

3. Plan de cave
Plan de cave 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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	**Contrôle sur le terrain**
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

Mutage	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction et au stade du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Type de contenant	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etiquetage : mentions « rancio ».	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-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MÉDOC »
homologué par le décret n° 2011-1742 du 1er décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Médoc », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Médoc » 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 : Arcins, Arsac, Avensan, Bégadan, Blaignan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Couquèques, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Grayan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Listrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer et Vertheuil.

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 9 novembre 1960, 13 mai 1970, 14 février 1985, 14 septembre 1989, 1er juin 1990, 8 septembre 1994, 6 novembre 1997, 11 et 12 février 2004, 16 mars 2007, 12 décembre 2007 et 9 avril 2008.
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

a) - Aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification des vins : Pas de disposition particulière.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas,

Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaures, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogeats, Léognan, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Lussac, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Paillet, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-

sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salignac, Sallebœuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, La Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulignac, Soussac, Tabanac, Taillecavat, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Vayres, Vérac, Verdelais, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

V. – Encépagement

Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, merlot N, cot N (ou malbec) et petit verdot N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille à deux astes, Guyot double ou taille médocaine, avec 5 yeux francs au plus par aste ;
- taille Guyot simple et Guyot mixte, avec 7 yeux francs au plus par pied ;
- taille à cots, en éventail à 4 bras ou à 2 cordons, avec 12 yeux francs au plus par pied.

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 9500 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximum de :
- 14 grappes par pied pour les cépages cabernet franc N, carmenère N, cot N et merlot N ;
- 16 grappes par pied pour le cépage cabernet-sauvignon N ;
- 19 grappes par pied pour le cépage petit verdot N.

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, 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.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 189 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. - 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 55 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) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,20 gramme par litre.

b) - 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) ou conditionné avant le 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 12,25 milliéquivalents par litre (0,60 gramme par litre exprimé en H_2SO_4). Au-delà de cette date, la teneur maximale en acidité volatile est fixée à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques 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 %.

d) - Matériel interdit.
- L'utilisation du foulo-benne (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 mm est interdite.

e) - Capacité de cuverie.
- La capacité de la cuverie de vinification est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée « Médoc » par le rendement fixé au *1°* du point VIII, affecté du coefficient de 1,5.
- Pour les opérateurs qui produisent des rendements inférieurs au rendement fixé au *1°* du point VIII, la capacité de cuverie de vinification est au moins équivalente à 1,5 fois le rendement moyen quinquennal des dernières récoltes de l'exploitation.

f) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) 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 31 mai de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Le conditionnement des vins n'est autorisé qu'à partir du 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin 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 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au gré des évolutions marines de l'ère Tertiaire se forme une succession de couches argilo-calcaires, en bancs massifs (comme celui dit de « *Listrac* ») ou sous forme d'affleurements (anticlinal de Couquèques). Durant le Quaternaire, avec les alternances de périodes glaciaires et d'interstades tempérés, les apports des fleuves sont constitués de moraines, graviers, sables et limons. Après un phénomène d'inversion de relief dû à l'érosion, les vestiges de ces épandages sédimentaires sont devenus des buttes témoins de graves garonnaises, ou graves glaciaires, dont la taille peut aller de la « *petite dragée* » au gros galet.

L'autre facteur déterminant dans la région du Médoc est topographique. Il consiste dans le découpage en croupes appelées « *cos* », fruit de l'érosion mais aussi du creusement des lits de la Garonne et de ses affluents (« *esteys* » et « j*alles* ») durant les périodes glaciaires.
Ainsi les sols de la région du Médoc se répartissent entre des nappes de graves sableuses et argileuses charriées par la Garonne et la Dordogne au Quaternaire et des sols argilo-calcaires tertiaires soumis à une poussée anticlinale.

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » est située dans le département de la Gironde sur la rive gauche de la Garonne, puis de la Gironde au nord de Bordeaux. Cette partie viticole de la presqu'île médocaine s'étire sur près de 80 kilomètres du nord au sud et à peine plus d'une dizaine de kilomètres d'est en ouest et s'étend sur 52 communes.

La façade fluviale de la région du Médoc se singularise par une modération des fluctuations saisonnières et par une pluviosité très mesurée pour un climat atlantique. Bien que la position septentrionale de la zone géographique rende le climat moins chaud qu'au sud de la presqu'île, les précipitations qu'elle reçoit sont moindres. Ces facteurs climatiques favorables à la viticulture sont dus à l'effet thermique régulateur engendré par la présence de l'Océan Atlantique à l'ouest, et l'estuaire de la Gironde à l'est. Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.

Les paysages viticoles qui en découlent sont caractérisés par un relief peu marqué (entre 3 mètres et 50 mètres d'altitude), limité à l'ouest par la forêt, à l'est par l'estuaire de la Gironde. Du sud au nord, se succèdent les croupes de graves viticoles délimitées par les « *jalles* » et des secteurs plus marécageux non viticoles.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Les *Médullis*, peuplade qui donna son nom à la région du Médoc, découvrent les vins romains dès l'Antiquité. A l'époque gallo-romaine dans la *pars agraria* des villas, la culture de la vigne commence à faire son apparition. Aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, les vignes se concentrent essentiellement autour des grandes seigneuries et des fondations ecclésiastiques et ce, quelle que soit la nature des sols, graves, argilo-calcaires et, dans une moindre mesure, sables et sols de palus.

Une nouvelle structure agraire apparaît à la Renaissance permettant l'émergence des premiers vins de château. Au cours du XVII^{ème} siècle, l'assainissement des marais de Gironde, l'acquisition d'un savoir-faire, l'apport de capitaux citadins et une première reconnaissance officielle du « Médoc » à travers les qualités de ses vins (mise en place des premiers classements de propriétés), rassemblent toutes les conditions favorables à un développement important du vignoble. Au XVIII^{ème} siècle la « fureur de planter » touche toutes les classes sociales, de la noblesse d'épée et surtout de robe, bourgeois, artisans, négociants et boutiquiers, laboureurs et paysans.

Après le Grand Hiver de 1709 et pendant la vogue des « *New French Clarets* », les nouvelles plantations se font exclusivement avec des « *cépages à petits grains* » : carmenère N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, petit verdot N, cot N, merlot N. Dans ces paroisses viticoles, en un siècle, la part des vignes dans les exploitations est devenue majoritaire et le vignoble occupe de façon continue les terres à vignes, désormais bien identifiées. Ces remembrements entrepris aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles permettent de planter de grandes surfaces de vigne, en quinconce, à la « *rège* » (en rangs palissés dont l'écartement est inférieur à un mètre) selon la tradition médocaine et le palissage avec des lattes de pins apparaît.
A partir de la fin du XIX^{ème} siècle, la généralisation du greffage permet au merlot N de mieux résister à la coulure et il entame son irrésistible percée, le cabernet franc N se cantonne en général aux sols argilo-calcaires, le petit verdot N, part à la conquête des coteaux, le cot N et la carmenère N entrent en désuétude.

Malgré les aléas de la période des maladies, la croissance viticole connue au cours du XIX^{ème} siècle porte les vignes à des niveaux jusqu'alors inconnus. Au début du XX^{ème} siècle, lorsque la « *mode des vins fins passa aux vins forts* » (J. DAUREL), le cabernet-sauvignon N devient le cépage principal. Par la suite, durant un demi-siècle, le vignoble se contracte progressivement autour des noyaux d'élite que sont les croupes de graves historiquement mises en valeur par la vigne.

L'appellation d'origine contrôlée « Médoc » est reconnue par décret le 14 novembre 1936. Les gelées de février 1956 confortent l'abandon de certains terrains précédemment explorés.
Le vignoble produit, en 2009, 290000 hectolitres de vins rouges parmi les vins les plus structurés de Gironde.

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

Les vins, tanniques, d'une couleur intense sont principalement structurés à partir du cabernet-sauvignon N associé au merlot N et dans une moindre mesure au cabernet franc N et au petit verdot N, ou plus rarement, au cot N et à la carmenère N. Le cabernet-sauvignon N est le cépage traditionnel et il confère aux vins du « Médoc » des notes épicées. En assemblage avec le merlot N, ce dernier apporte aux vins rondeur, souplesse et des arômes de fruits rouges. Quand il domine, le merlot N permet d'atteindre plus rapidement les arômes d'évolution souhaités. La structure et la complexité sont renforcées par l'assemblage avec le cabernet franc N ou le petit verdot N, ce dernier apportant également de la fraîcheur.
Les vins présentent d'excellentes aptitudes au vieillissement.

3°- Interactions causales

La mise en valeur de la spécificité des terres viticoles de la région du Médoc, dont la renommée est mondiale, a été assurée par des générations de vignerons. Au cours de l'histoire, la connaissance fine des sols par les viticulteurs et la recherche d'optimisation de leurs qualités par la maîtrise des techniques de drainage, a permis le développement des pratiques culturales les plus adaptées à la production de vins rouges de garde. Les progrès sanitaires et la mécanisation du vignoble n'ont pas changé la volonté des vignerons de conserver des pratiques viticoles conformes à l'objectif de produire des vins rouges à la typicité reconnue.

De nos jours, dans la région du Médoc, l'encépagement repose principalement sur le cépage cabernet-sauvignon N, cépage de prédilection des sols de graves, sur le cépage merlot N, recherché pour son fruité, sur le cépage cabernet franc N, sur les sols à dominante calcaire, et sur le cépage petit verdot N dans les terres chaudes et filtrantes. Cette diversité des cépages et des sols de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc » impose une conduite du vignoble sélective.
Ce mode de conduite sélectif permet d'obtenir des raisins très mûrs et sains dont les rendements sont maîtrisés. Les macérations sont ainsi possibles pour obtenir les vins concentrés souhaités. De ce fait, un élevage d'au moins six mois est indispensable pour les assouplir.

Héritier d'une longue histoire de mise en valeur, ce territoire viticole, traversé par la Route des Vins, est parsemé de « Châteaux » viticoles, vastes domaines au patrimoine architectural varié, lesquels côtoient de très petites exploitations familiales dont la vinification, la commercialisation et la promotion sont renforcées par les diverses caves coopératives.
La notoriété des vins de cette appellation d'origine contrôlée est ancienne et ses fondements reposent sur la notion de « Château ». Avec le mariage d'ALIENOR, Duchesse d'Aquitaine et D'HENRI PLANTAGENET, futur roi d'Angleterre en 1152, le développement des échanges commerciaux avec l'Angleterre a joué un rôle majeur dans la notoriété des vins du « Médoc » à l'étranger.

En 1647, lorsque la « *Jurade de Bordeaux* » émet le premier classement des vins de Guyenne de l'histoire, les vins des paroisses du « Médoc » ont déjà établi leur renom. Sous LOUIS XV, ce classement est affiné par régions en le divisant d'abord par paroisses, puis par « *crus* ». Ces divers classements ont abouti en 1855 au Classement des vins de Bordeaux qui a consacré les vins du « Médoc » parmi ceux de Gironde. En complément, en 1932, le classement des « Crus Bourgeois du Médoc » est publié.
Le rang acquis par les vins du « Médoc » au cours des quatre derniers siècles l'a été grâce à une qualité et une typicité de ses vins propres à chaque époque. Que les goûts changent ou que les canons viticoles du temps évoluent. Le corps et la couleur des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Médoc », leur potentiel à développer un bouquet, le mariage des tanins et du fruit grâce à l'assemblage, les distinguent particulièrement aussi bien au sein des vins de « Bordeaux » que des vins de France.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 14 septembre 1989, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée et situées sur les communes de Arsac, Cantenac, Labarde, Margaux et Soussans, identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 16 mars 2007, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte

2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.
Les listes des parcelles concernées sont jointes en annexe.

2°- Modes de conduite

a) - La disposition relative à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009.
b) - Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2015.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que l'opérateur respecte le calendrier de mise en conformité suivant :
- 25% des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2010;
- 50 % des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2014;
- 75 % des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2018;
- 100 % des superficies concernées de l'exploitation au plus tard pour la récolte 2022

Ce calendrier de mise en conformité ne s'applique pas aux opérateurs qui exploitent une seule parcelle culturale présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare, pour une superficie inférieure ou égale à 0,50 hectare. Pour ces opérateurs, l'intégralité de la parcelle concernée est mise en conformité au plus tard pour la récolte 2014.
Le rendement autorisé sur les superficies qui ne sont pas encore mises en conformité dans le respect des calendriers précédents est limité à 40 hectolitres par hectare.

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 « Médoc » 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 peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ». Les dimensions des caractères de cette dénomination 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 mars 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.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable des retiraisons
Tout opérateur établit, au plus tard cinq jours ouvrés avant toute retiraison de vin en vrac, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, l'identification de la ou des cuves concernées, la date et l'heure probable de la retiraison. Les opérateurs réalisant au moins une retiraison de vin en vrac par semaine, en moyenne annuelle, sont dispensés de cette obligation.

3. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur établit, au plus tard cinq jours ouvrés avant chaque conditionnement, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration précisant le volume, le millésime, le numéro de lot, le lieu du conditionnement, la date probable de début et de fin des opérations de conditionnement. L'opérateur précise également si le vin conditionné restera stocké dans le chai de conditionnement ou s'il sera expédié immédiatement après le conditionnement. Les opérateurs réalisant des conditionnements, sur leur site, plus de cent cinquante jours par an, sont dispensés de cette obligation ; ils doivent cependant adresser trimestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

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

5. 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 auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard cinq jours ouvrés avant ce repli.

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 de cinq jours ouvrés maximum après ce déclassement.

7. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION

A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Pressurage (matériel interdit)	Contrôle sur site
Vinification : capacité de cuverie	Contrôle de la capacité de cuverie de vinification
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, est prise en compte lors des contrôles
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 (contrôles maturité) chez les opérateurs ; Par prélèvement et contrôle réfractométrique
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, 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 les déclarations de récolte et 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
D - PRÉSENTATION 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 (I.N.A.O)

TSA 30003
93555- MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

ANNEXE

a) - Liste des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée et bénéficiant d'une mesure transitoire jusqu'à la récolte 2020 incluse

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (hectare)	SECTION	N°
Queyrac	Pistolet	0,2330	ZS	79p (ex B 1678)

b) - Liste des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée et bénéficiant d'une mesure transitoire jusqu'à la récolte 2030 incluse

COMMUNE	LIEUDIT	SUPERFICIE (hectare)	SECTION	N°
Arsac	Les Graves	0,0563	AN	109p
Arsac	Les Graves	0,1187	AN	110p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	111p
Arsac	Les Graves	0,0707	AN	112p
Arsac	Les Graves	0,1580	AN	113p
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,4480	A2	180
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1101	A2	181
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1104	A2	182
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0539	A2	183
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2533	A2	184
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,9207	A2	185
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2323	A2	195
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,2027	A2	198
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,0954	A2	339
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1456	A2	340
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1165	A2	341
Cantenac	Petit Jaugeyron	0,1431	A2	342
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,4934	B	229
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3511	B	233
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0469	B	234
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0582	B	235
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0276	B	236
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0822	B	237
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0694	B	238
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0761	B	241
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3009	B	243
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,0844	B	403
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3212	B	404
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,3507	B	415
Cantenac	Grand Jaugueyron	0,1993	B	416
Cantenac	Jean Faure	0,8984	B	158p
Cantenac	Jean Faure	0,2500	B	179
Margaux	La Fontanelle	0,1828	A2	94
Margaux	La Fontanelle	0,266	A2	95
Margaux	Barail de Segones	0,5409	A2	97p
Margaux	Barail de Segones	0,7180	A2	98

Margaux	Barail de Segones	0,9900	A2	99
Margaux	Barail de Segones	1,1773	A2	100
Margaux	Barail de Segones	0,4030	A2	101
Margaux	Barail de Segones	0,2654	A2	102

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« MOULIS » OU « MOULIS-EN-MÉDOC »
homologué par le décret n° 2011-1743 du 1er décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011

CHAPITRE Ier

I. − Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc », initialement reconnue par le décret du 14 mai 1938, 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 « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Moulis dans le département de la Gironde ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes suivantes : Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc.

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 du 9 novembre 1960 pour la commune de Moulis ainsi que les parcelles indiquées en annexe 1 pour les communes d'Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc.
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 :

a)- L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde :
Arcins, Arsac, Avensan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-de-Médoc, Cissac-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Labarde, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Listrac-Médoc, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Soussans, Le Taillan-Médoc et Vertheuil.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde :

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arsac, Les Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Les Eglisottes-et-Chalaures, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Le Fieu, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogeats, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Le Pout, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Le Puy, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, La Réole, Rimons, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, Romagne, Roquebrune, La Roquille, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-

Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sainte-Hélène, Sainte-Radegonde, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Les Salles-de-Castillon, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Le Taillan-Médoc, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Le Tourne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelais, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac et Yvrac.

V. − Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N, petit verdot N.

VI. − Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre, 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 à cots et à astes, le pied portant 2 astes à 5 yeux francs maximum pour les cépages cabernet sauvignon N, cot N (malbec), merlot N et petit verdot N et à 7 yeux francs maximum pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à 2 yeux francs ;
- taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.
Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 12 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre ;
- la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir ;
- cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximum de :
- 14 grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- 12 grappes par pied pour les autres cépages.
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 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 de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

g) - Installation et plantation du vignoble.
Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°- Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne 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 :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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 :
- 189 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. − 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 57 hectolitres par hectare.

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 63 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 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 deuxième 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 première 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 première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. 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 :

a) - Réception et pressurage.
L'éraflage est obligatoire.

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

c) - Normes analytiques.
Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 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) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) après cette date.

d) - 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 %.

e) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification minimum de 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.

f) - 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 :

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 15 juin de la première année suivant celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime.
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six 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. 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 à disposition physique à destination du consommateur :

a) - Date de mise à disposition physique à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er juillet de l'année suivant celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 juin de l'année suivant celle de la récolte.

X. − Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située dans la partie centrale de la presqu'île du Médoc, à mi-chemin entre Margaux et Saint-Julien, l'appellation « Moulis » prend la forme d'un étroit ruban de douze kilomètres de long, perpendiculaire à l'estuaire de la Gironde. C'est l'appellation la plus à l'ouest des « communales » du Médoc, sans façade sur l'estuaire.

Malgré son climat à dominante atlantique, cette région bénéficie d'un nivellement relatif des fluctuations saisonnières ainsi que d'une pluviosité modérée. Ces facteurs climatiques favorables sont dus à l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. Les précipitations sont bien réparties dans l'année. Toutefois, en fin d'été, les perturbations océaniques venues de l'ouest sont variables d'une année à l'autre : les dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire les arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, sont à l'origine d'un effet millésime marqué.

Le territoire de la commune de Moulis-en-Médoc présente de légers coteaux qui s'étirent en une bande d'axe est-ouest d'une douzaine de kilomètres. Bordée au nord par la commune de Listrac-Médoc, la commune est séparée d'Avensan au sud par la dépression des ruisseaux d'*Ayguebelle* et de *Tiquetorte*.

Au gré des évolutions marines de l'ère Tertiaire une succession de couches argilo-calcaires, en bancs massifs se constituent. Durant le Quaternaire avec les alternances de périodes glaciaires et d'interstades tempérés, les apports des fleuves sont constitués de moraines, graviers, sables et limons. Après un phénomène d'inversion de relief dû à l'érosion, les vestiges de ces épandages sont devenus des buttes témoins de graves, ou graves glaciaires, dont la taille peut aller de la petite dragée au gros galet, étagées en terrasses successives.

Ainsi, dans la partie nord-est de la commune, les croupes de graves du Günz sont reliées entre-elles par des terrains de nature sablo-graveleuse, reposant sur le socle argilo-calcaire. Ces croupes jouxtent à l'ouest des terrains argilo-marneux qui se prolongent jusqu'au sud du bourg. Au sud de la commune, les sols deviennent à dominante argilo-calcaire. A l'ouest du village de *Bouqueyran* apparaissent localement les graves de la haute terrasse. Au-delà, les terrains sont de moins en moins accidentés et se caractérisent par la présence de sables colluvionnés puis de sables des Landes. L'ensemble du territoire communal est disséqué par des vallons humides étroits et peu encaissés qui constituent des secteurs d'accumulation de colluvions sableuses. La diversité des sols rencontrés a fait dire aux spécialistes que « Moulis » est *« un formidable concentré du Médoc viticole »*.

Moulis-en-Médoc présente donc des paysages viticoles assez peu vallonnés, entre 20 et 30 mètres d'altitude, structurés autour de la route départementale numéro 5 qui relie d'est en ouest le bourg de la commune aux différents hameaux où sont installés les principaux sièges d'exploitations viticoles. Les vallons humides demeurent en landes ou en bois. A l'ouest, au-delà du hameau de *Bouqueyran*, s'étendent les landes boisées de *Fonréaud* sans usages viticoles et qui marquent la transition avec la forêt des landes girondines.

La zone géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Moulis » correspond au territoire de la commune de Moulis-en-Médoc ainsi qu'à une partie du territoire des communes d'Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Dès l'Antiquité, la présence de vignes est attestée sur ce territoire marqué par la polyculture sous forme de latifundia (grandes propriétés). Trois établissements gallo-romains y ont été reconnus. C'est de cette époque que date l'implantation du fameux cépage Vitis Biturica, ancêtre des cabernets.

Durant le Moyen Âge, le Médoc est le grenier de Bordeaux. La présence de nombreux moulins, pour moudre le grain, l'atteste. C'est du terme moulin que Moulis tire son nom. Le développement du vignoble commence dès le XIII^{ème} siècle sous l'impulsion des propriétaires féodaux et d'une communauté religieuse dont l'église romane atteste l'existence et l'importance. A cette époque, les agriculteurs ne s'intéressent pas aux graves « maigres » considérées comme de mauvais cailloux (origine du nom du lieu-dit *Maucaillou*), car impropres à la culture des céréales. Ce n'est que plus tard que la vigne a été reconnue comme la seule plante capable de donner des résultats exceptionnels sur de tels sols. L'implantation du vignoble témoigne de l'antériorité effective de ce dernier : *« Son vignoble est sans doute l'un des plus anciens du Médoc »* (*Bordeaux et ses Vins*, C. Féret, M.H. Lemay, 1991). En effet, aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, la vigne est implantée dans les territoires de l'intérieur plutôt qu'en bordure de l'estuaire. Les viticulteurs de l'époque préfèrent éviter les méfaits de l'humidité du fleuve et des brouillards, qui favorisent la pourriture et déciment leurs vignobles.

Le premier grand propriétaire viticole est le seigneur de Mauvezin. Le vignoble communal connaît un nouvel essor au XVIII^{ème} siècle. Les agriculteurs-laboureurs du lieu-dit *Grand Poujeaux* hésitent à y planter de la vigne et ce sont les grands domaines issus de la seigneurie de *« Poujeau »*, le commandeur d'Arcins ainsi que les familles bourgeoises Lahaye Poyen et Castaing, qui défrichent pour créer le vignoble de graves du Grand Poujeaux.

La réputation des vins de Moulis s'établit véritablement dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, dans le sillage des grands chefs de file du Haut-Médoc, avec la politique du libre échange du Second Empire et les relations privilégiées entre Napoléon III et la reine Victoria. Les négociants bordelais, qui ont fait leur fortune dans le commerce des îles, investissent à Moulis. A la fin du XIX^{ème} siècle, le

vignoble de la commune atteint son apogée avec une superficie de 1 500 hectares, avant de subir les méfaits du phylloxera.

Au début du XX^{ème} siècle, les conditions de mise en marché des vins de Moulis-en-Médoc sont déterminées par le négoce bordelais. La dénomination « Moulis » est née des pratiques commerciales des propriétaires qui vendent directement une partie de leur production aux particuliers. C'est dans ce circuit de distribution que la mention « Moulis » est apparue pour la première fois. La naissance du syndicat de Moulis en 1936 puis la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée par le décret du 14 mai 1938, confortent les revendications des producteurs. Le décret de cette appellation est modifié le 4 janvier 1939 pour permettre à certaines parcelles des communes d'Arcins, Avensan, Castelnau-de-Médoc, Cussac-Fort-Médoc, Lamarque et Listrac-Médoc de revendiquer l'appellation « Moulis » en vertu d'usages anciens.

« Moulis » est la plus petite des appellations communales. Les 634 hectares de vignoble actuels représentent environ 4 % du vignoble médocain. Ce vignoble est exploité par une cinquantaine de propriétaires.

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

Le vignoble d'appellation « Moulis » produit en moyenne 25 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

Dès les premières années, les vins de « Moulis » sont à la fois fins et ronds car souvent issus du merlot N associé principalement au cabernet-sauvignon N. Le petit verdot N et le cabernet franc N, plus rarement le cot N et la carmenère N, apportent de la complexité. Ils atteignent leur plénitude après sept à dix années de vieillissement grâce à une bonne structure tannique. Robe intense, bouquet élégant, nuances aromatiques complexes et puissantes, longueur en bouche soutenue, caractérisent souvent ces vins.

D'une manière générale, les vins de « Moulis » produits sur les graves, allient élégance, puissance et complexité. Les terres argilo-calcaires produisent un vin un peu plus corsé que les précédents. On dit d'eux qu'ils allient *« l'esprit et la vitalité »* avec une bonne aptitude au vieillissement. Dans tous les cas, les vins font l'objet d'un élevage minimum de six mois.

3°- Interactions causales

L'aire parcellaire de production exclut les terrains hydromorphes, les sols argileux profonds entraînant un engorgement temporaire des couches superficielles et les sols constitués de sables noirs humifères sans pente reposant fréquemment sur une couche de concrétions ferriques indurées dénommée localement « alios ». De même, les fonds de thalwegs, les bas de parcelles concaves, les zones bordant les ruisseaux propices à l'accumulation d'air froid au printemps induisant des risques de gel et des retards de maturité sont exclus de l'aire parcellaire de production. Enfin les zones sans vocation viticole comme les vieilles futaies ou ayant perdu toute vocation viticole comme les zones urbanisées et les carrières (en activité ou comblées) ne sont pas classées.

Parmi les parcelles classées dans l'aire de production, les croupes de graves du nord-est se révèlent particulièrement propice à la culture du cabernet-sauvignon N. Au centre de la commune, les sols argilo-calcaires sont très favorables au merlot N, puis à l'ouest, les graves de la haute terrasse possèdent les qualités nécessaires au développement des deux principaux cépages.

Cette diversité impose une conduite du vignoble sélective. La densité de plantation est fixée à au moins 7 000 pieds par hectare. Les rendements sont maîtrisés, limités à 57 hectolitres par hectare au maximum. Par ailleurs, le nombre maximum d'yeux francs conservés à la taille en fonction du mode choisi est limité à 12 et la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare, soit 14 grappes par pied maximum.

Le vignoble de Moulis-en-Médoc ne dispose d'aucun cru classé en 1855. Néanmoins, selon Claude Féret : *« Si la mise à jour et l'établissement d'une hiérarchie de mérite dans les vins de Bordeaux*

produits par les crus situés dans l'aire géographique définie par l'appellation Médoc […] était effectuée, certains crus de Moulis en Médoc seraient susceptibles d'y figurer » (*Bordeaux et ses Vins*, treizième édition, 1982). Le Classement des Crus Bourgeois du Médoc a récompensé en 1932 34 propriétés de la commune dont 14 Crus Bourgeois Supérieurs et un Cru Bourgeois Supérieur Exceptionnel. Le Palmarès Syndical de 1978 en a retenu huit dont trois Crus Grands Bourgeois et trois Crus Grands Bourgeois Exceptionnels.

Compte tenu de la diversité des parcelles strictement sélectionnées pour leur influence déterminante sur la qualité des vins, les « Moulis » sont représentatifs des Grands Vins du Médoc et en expriment les caractéristiques connues en France et à l'étranger.

XI. − Mesures transitoires

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 :
- présentant une densité de plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 1,50 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges, et sous réserve du respect de l'application d'un rendement limité à 90 % du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée et d'un rendement butoir de 57 hectolitres par hectare ;

- présentant une densité de plantation comprise entre 5000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare et un écartement entre rangs supérieur à 1,50 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges, et sous réserve du respect de l'application d'un rendement limité à 90 % du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée et d'un rendement butoir de 57 hectolitres par hectare.

b) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 6500 pieds par hectare et inférieure à 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009.

d) A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

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 « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc » 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 peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ».

Les dimensions des caractères de cette dénomination 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 30 novembre de l'année de la récolte et/ou au maximum avant la date butoir officielle de dépôt par internet des Déclarations de Récolte qui est fixée par les services des Douanes et Droits Indirects.
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 ;
- 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 descriptif de capacité de cuverie (lieu de vinification et de stockage), permettant d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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.
L'opérateur fait une déclaration préalable de transaction ou de conditionnement au moins quinze jours calendaires 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 calendaires avant l'expédition.

4. Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en 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.

II. − Tenue de registres

Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I[er] tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et modifications apportées à ces parcelles notamment à l'aide de la copie de la déclaration de fin de travaux en cas d'arrachage et de replantation.

CHAPITRE III

I – Principaux points 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 de la fiche CVI) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, âge des vignes, suivi des mesures transitoires éventuelles, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI, les éventuelles déclarations de renonciation à produire et à partir de données cartographiques validées par l'INAO). - 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)
Elevage (durée)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du produit jusqu'au conditionnement	Contrôle documentaire contrôle sur site (tenue des registres)
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - 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 pied et estimation de la charge.

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
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
B.2 - 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
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Eraflage	Contrôle sur site
Etat d'entretien du chai et du matériel	Contrôle sur site : vérification des bonnes conditions d'hygiène générale
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle des déclarations, (respect du rendement, prise en compte des pieds manquants)
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	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-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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

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

ANNEXE 1

Liste des parcelles définie au Chapitre Premier, partie IV-1 et IV-2, situées en dehors de la commune de Moulis et pouvant revendiquer l'AOC « Moulis ».

LIEU-DIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO DE PARCELLE	
		ha	a	ca		
Commune de Listrac-Médoc						
Font Commune	B	0	10	75	1342	p
Font Commune	B	0	08	20	1343	p
Font Commune	B	0	12	40	1345	p
Font Commune	B	0	41	20	1346	p
Font Commune	B	0	05	60	1347	p
Chemin Geysau	B	0	09	73	1257	
Pradeau	B	0	11	20	1313	p
Pradeau	B	0	26	60	1315	
Font Commune	B	0	20	00	1356	
Font Commune	B	0	77	83	1357	p
Capléon	B	1	74	00	1248, 1249	
Cantecrec	C	1	01	00	71, 75	
Cantecrec	C	0	15	53	81	p
Trighaut	C	0	01	03	112	
Pichelièvre	C	6	06	80	135	
Gd champ de Médrac	C	0	01	70	170	
Gd champ de Médrac	C	0	01	70	180	
Gd champ de Médrac	C	0	01	90	193	
Gd champ de Médrac	C	0	18	10	185	
Gd champ de Médrac	C	0	01	00	190	
Gd champ de Médrac	C	0	01	20	192	
Gd champ de Médrac	C	0	02	80	194	
Gd champ de Médrac	C	0	05	45	223	
Gd champ de Médrac	C	0	01	30	224	p
Gd champ de Médrac	C	0	01	80	279	p

		CONTENANCE				
Gd champ de Médrac	C	0	02	60	180	
Gd champ de Médrac	C	0	10	00	182	
Gd champ de Médrac	C	0	02	85	286	
Gd champ de Médrac	C	0	02	25	306	p
Gd champ de Médrac	C	0	03	57	332	
Gd champ de Médrac	C	0	02	10	334	p
Gd champ de Médrac	C	0	01	55	335	
Gd champ de Médrac	C	0	01	70	341	p
Gd champ de Médrac	C	0	02	10	342	
Gd champ de Médrac	C	0	22	50	343	
Gd champ de Médrac	C	0	00	65	353	p
Gd champ de Médrac	C	0	01	30	356	
Pièce de la Cabanne	C	0	08	10	366	
Pièce de la Cabanne	C	0	01	60	378	
Bois du pin	C	0	03	15	458	
Campagnolle	C	0	01	21	471	p
Campagnolle	C	0	05	20	497	
Campagnolle	C	0	02	90	502	
Campagnole	C	0	02	30	515	p
Campagnolle	C	0	15	00	493	p
Campagnolle	C				494	p
Campagnolle	C				505	p
Campagnolle	C				506	p
Hournieux	C	0	01	70	422	
Hournieux	C	0	00	58	431	
Hournieux	C	0	00	40	433	
Hournieux	C	0	01	32	436	
Hournieux	C	0	08	60	518	
Hournieux	C	0	05	00	566	
Hournieux	C	0	04	20	567	
Hournieux	C	0	02	45	568	
Hournieux	C	0	02	60	578	
Hournieux	C	0	05	12	580	
Hournieux	C	0	02	88	582	p
Hournieux	C	0	29	70	546	p
Hournieux	C				586	p
Hournieux	C				587	
Hournieux	C	0	08	40	593	
La Barenne	C	0	03	75	616	p
Cazauviel	C	0	10	00	767	
Cazauviel	C	0	06	47	785	
Cazauviel	C	0	05	40	786	
Cazauviel	C	0	04	00	787	
Laborde Mounau	C	0	13	00	799	
Laborde Mounau	C	0	07	80	832	
Laborde Mounau	C	0	13	50	833	
Laborde Mounau	C	0	12	70	834	
Laborde Mounau	C	0	06	26	835	
Bois du Casse	C	0	07	45	661	
La Lande	C	0	16	65	919	p
La Lande	C	0	06	46	890	
La Lande	C	0	04	30	913	

		CONTENANCE				
Chapina	C	0	05	77	2741	p
Bois du Cheval	C	0	22	60	2911	
Le Font de Médrac	C	0	23	45	2947	
Plantier	C	0	25	00	2963	p
Plantier	C				2973	p
Plantier	C	0	32	60	2967	
Plantier	C	0	05	10	2971	
Ecorché Loup	C	0	02	65	2992	
Trentin	C	0	06	60	3043	
Trentin	C	0	08	10	3064	
Trentin	C	0	12	75	3071	
Marais	C	0	08	80	3082	p
Capdet	E	0	10	20	2212	
Cosses	F	0	08	50	2153	p
Grangean	F	0	00	63	2330	p
Poujeaux	F	0	05	47	3054	p
Commune de Lamarque						
Bois de Picaille	C	2	55	64	714 à 735	
Bois de Picaille	C				742	
Bois de Picaille	C	1	80	55	754	
Bois de Picaille	C	0	61	20	755	
Bois de Picaille	C	0	05	70	756	
Bois de Picaille	C	0	08	65	757	
Commune d'Arcins						
La Sabla	B	0	12	15	85	
Le Hay	B	0	04	32	93	
Clerboc	B	0	02	45	601	
Clerboc	B	0	06	40	639	
Commune d'Avensan						
Boris Vieille	A	0	07	90	898	
Boris Vieille	A	0	03	00	903	
Pont	A	0	05	40	1157	
Pont	A	0	06	05	1164	
Pont	A	0	04	48	1165	
Camp du Moulin	A	0	12	76	1205	
Lardilley	A	0	05	00	1294	
Ayguebelle	A	0	11	20	1299	
Pré fermé	A	0	14	05	1392	
Maillot	A	0	35	21	1234	
La Gravelle	E	0	18	00	1348	
Commune de Castelnau-de-Médoc						
La Paleyre	B	1	21	00	455	
La Paleyre	B	6	34	80	456	
La Paleyre	B	0	35	90	457	
La Paleyre	B	0	38	70	458	
La Paleyre	B	0	89	10	459	
La Paleyre	B	0	60	05	460	
La Gorce	B	1	92	20	461	
La Gorce	B	0	28	00	462	
La Gorce	B	2	02	10	463	
La Gorce	B	0	30	00	464	
La Gorce	B	0	25	11	465	

		CONTENANCE				
Commune de Cussac-Fort-Médoc						
Cussac	A	0	20	35	2447	p
Cussac	A	0	10	00	2448	p
Cussac	A	0	36	10	2451	p
Cussac	A	0	53	10	2475	
Le Billa	C	0	01	10	2185	
Le Billa	C	0	13	40	2198	
Le Billa	C	0	04	50	2219	
Moulin à vent	C	0	34	20	2509	p
Moulin à vent	C	0	00	55	2510	
Moulin à vent	C	0	02	60	2511	p
Moulin à vent	C	0	11	15	2512	p
Moulin à vent	C	0	00	30	2513	p
Bois de l'Eglise	C	0	08	40	2868	p
Bois de l'Eglise	C	0	01	75	2869	

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » homologué par le décret n° 2011-1745 du 1er décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise », initialement reconnue par le décret du 1er juin 1945, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » est réservée aux vins doux naturels blancs, rosés et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Aubignan et Beaumes-de-Venise.

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 du 8 juin 1957.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Courthézon, Gigondas, Vacqueyras et Violes.

V. - Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants : muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg.

b) - La complantation de muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg est autorisée au sein d'une même parcelle.

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 2,20 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,20 mètres carrés.
Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre et supérieur à 1,10 mètre, à l'exception des vignes taillées en cordon unilatéral pour lesquelles l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

- Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 2 yeux francs par courson et 12 yeux francs maximum par pied ;
- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Au cours de cette période, la taille en Guyot simple ou double est autorisée, avec un maximum de 12 yeux francs par pied ;
- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	- Le palissage est obligatoire ; - Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,65 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare ; la charge moyenne par pied est de 1,5 kilogramme, et le pourcentage de pieds par parcelle présentant une charge supérieure à 2 kilogrammes ne peut être supérieur à 10 % ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 4500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - L'épamprage et l'ébourgeonnage sont obligatoires et sont réalisés avant le stade phénologique dit « véraison ».

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le couvert végétal spontané des tournières est maintenu ;
- La maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, par des herbicides de prélevée, est interdite ;
- Le paillage plastique est interdit.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement ;
- Le tri de la vendange est obligatoire, soit sur la parcelle, soit sur la table de tri.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Le contenu des bennes est limité à 3000 kilogrammes.

2°- Maturité du raisin

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

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 30 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

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

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

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation

a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux et constants.

a) - Assemblage des cépages
- Les vins doux naturels rouges proviennent exclusivement de raisins noirs;
- Les vins doux naturels rosés proviennent de l'assemblage de raisins noirs et blancs, mis ensemble en macération.

b) - Normes analytiques
Au stade d'une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 100

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;
- Toute opération d'enrichissement, est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

d) - Matériel interdit
L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

g) - Maîtrise des températures de fermentation.
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rouges sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation et macération du moût en présence de la pulpe du raisin, avant ou après mutage ;

b) - Les vins blancs et rosés sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation, le moût ayant été, avant tout début de fermentation, séparé de la pulpe du raisin ;

c) - Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.
L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.
Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement est obligatoire ;

b) - Les bouchons agglomérés sont interdits ;

c) - 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 dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours 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 et tempéré pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1er novembre 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

Au pied du massif de Montmirail, le vignoble s'étend sur des formations géologiques variées allant du Trias au Crétacé, entourées par des formations plus récentes de l'Oligocène et du Miocène. L'affrontement des plaques tectoniques européennes et africaines a fait ressurgir, lors de la surrection alpine, ces formations anciennes comprimées entre ce nouveau massif et le Massif Central. Les formations du Trias, plus meubles ont repoussé les couches calcaires plus dures qui ont donné ce relief si typique des dentelles de Montmirail avec un point culminant à 732 mètres d'altitude.

Au sein de ce milieu naturel, sont implantées, en terrasses façonnées par l'homme à flanc de versant, des parcelles de vigne complantées en cépage *muscat* : les « *muscadières* ». Elles s'étendent sur les formations marneuses et sableuses, au nord de la montagne de Coyeux, les marnes argileuses du plateau d'Urban, les molasses calcaires de « *la muscadière* » et les grés sur quelques pentes.
Autour de la commune de Beaumes de Venise les cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg sont implantés sur des parcelles présentant des sols développés sur des sables issus de safre helvétien, les « *terres blondes* ».

Le paysage de banquettes, appelées localement *« restanques* » ou « *faysses* », soutenues par des murets de pierres sèches, couplé à la réhabilitation des chemins ruraux et à l'association d'autres cultures traditionnelles tel que l'olivier, contribue à la valorisation de cet espace entrecoupé de garrigues.

Au sein de la zone géographique qui s'étend sur le territoire de la commune de Beaumes-de-Venise et une partie très réduite du territoire de la commune d'Aubignan, au cœur de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », le climat est qualifié « d'intermédiaire » à tendance méditerranéenne. Il se caractérise par deux saisons sèches, courtes et brèves dont celle, estivale, très marquée, et deux saisons pluvieuses, au printemps et à l'automne, avec souvent des pluies abondantes parfois torrentielles.
Une grande partie de la zone géographique bénéficie de l'abri naturel de la barrière rocheuse du massif des dentelles de Montmirail. L'exposition au sud favorise un ensoleillement optimal qui crée un mésoclimat très méditerranéen. La présence de câpriers que l'on ne retrouve ensuite qu'à partir du massif de l'Esterel, en Provence, en est un marqueur important.
Dans ce contexte climatique favorable à la maturité des raisins, le vignoble s'étage entre 200 mètres à 450 mètres d'altitude.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Six cent ans avant Jésus Christ, les Grecs, en remontant le Rhône, se sont installés au pied du massif des Dentelles de Montmirail pour y établir un comptoir. L'oppidum de Durban confirme la présence sur le site de Beaumes-de-Venise de marchands massaliotes, habitants de l'antique Marseille (Massalia). Ce peuple de commerçants a implanté la culture de la vigne et de l'olivier.
Sous l'occupation romaine la culture de la vigne s'est développée comme en témoigne PLINE L'ANCIEN dans son histoire naturelle : « *le muscat est cultivé depuis longtemps à Balme et donne un vin remarquable* ».

Plus tard, le clergé médiéval, les grands dignitaires installés en Avignon, contribuent au développement et à la pérennité de ce vignoble. Eux-mêmes possèdent, du temps de leur présence en Avignon, une « *muscadière* ». Leur propriété est d'ailleurs mentionnée sur l'inventaire répertorié dans le corridor qui dessert la chapelle Sixtine.
Ainsi le premier cadastre du Comtat Venaissin, dressé en 1414, donne la contenance des « *muscadières* » de raisins noirs avec 693 000 pieds.

Les guerres de religions, au cours de la Renaissance, freinent l'essor du vignoble et il faut attendre le XVIII^{ème} siècle pour que la production balméenne de vin *muscat* retrouve sa renommée d'antan. L'historien FORNÉRY constate, en 1741, qu'à Beaumes : « *On y fait du vin muscat qui est bon, les raisins y mûrissent plus qu'ailleurs et sont excellents* ».

Anéanti par l'oïdium, le mildiou et le phylloxera au XIX^{ème} siècle, le vignoble est réhabilité, au début du XX^{ème} siècle, grâce aux pépiniéristes-viticulteurs de Carpentras qui sont les premiers à greffer des vignes locales sur les porte-greffes américains.

A cette époque, l'encépagement est majoritairement constitué par le cépage muscat à petits grains Rg. Progressivement, les replantations se font en cépage muscat à petits grains B.
Forte de cette histoire, l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » est reconnue dès 1945, pour les vins issus du seul cépage muscat à petits grains B.

En 1956, la même année que la reconnaissance d'une partie du vignoble balméen en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », les viticulteurs se regroupent en syndicat et créent une cave coopérative.

En 2009, le vignoble du « Muscat de Beaumes-de-Venise » couvre 500 hectares pour une production moyenne annuelle de 10 000 hectolitres répartie entre une quinzaine de caves particulières et deux caves coopératives.

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

Les vins doux naturels de « Beaumes-de-Venise » sont élaborés à partir des seuls cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg récoltés avec une richesse minimale en sucre de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité par décret à 30 hectolitres par hectare.
Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 100 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Les vins se déclinent essentiellement en vin blanc, plus confidentiellement en vin rosé et vin rouge.
Le cépage muscat à petits grains Rg représente 5% de l'encépagement et se rencontre souvent dans des parcelles, en mélange avec le cépage muscat à petits grains B et leur récolte, obligatoirement manuelle, peut être ainsi séparée.
Les vins blancs (95% de la production) présentent une puissance et une complexité aromatique qui se retrouve aussi bien au nez qu'en bouche. La robe est jaune-or et les arômes floraux de fleurs blanches s'allient aux notes de miel et de fruits comme la pêche, l'abricot ou de fruits exotiques comme le litchi. En bouche, ils sont bien équilibrés, la douceur du vin se mariant habilement à la fraîcheur.

Les vins élaborés avec le cépage muscat à petits grains Rg présentent une robe qui varie de la couleur rose, jusqu'au pourpre pour les rares cuvées ne contenant que ce cépage avec une palette aromatique rappelant souvent les fruits rouges et noirs.

3°– Interactions causales

Le vignoble produisant le « Muscat de Beaumes-de-Venise » est implanté sur des terrasses, sur le versant sud-est des Dentelles de Montmirail ou à l'intérieur même du massif du même nom. Cette position le préserve naturellement de la violence des vents du nord et particulièrement du Mistral.

Cette implantation originale des vignes, que l'on rencontre dans le bassin méditerranéen sur les pentes, permet de travailler à plat et d'avoir une excellente exposition des pieds au soleil contribuant à une meilleure maturité des raisins.
Soucieux du respect de l'environnement, des paysages et de la qualité de leur production, les producteurs ont défini dans le cahier des charges des règles restrictives telles que l'interdiction des herbicides de prélevée pour la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, le maintien d'un couvert végétal des tournières, l'obligation d'effectuer l'épamprage et l'ébourgeonnage avant le début de la véraison pour une meilleure maturité des raisins. S'ajoutent au cahier des charges des engagements collectifs pour le respect des conditions de l'agriculture raisonnée. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver la qualité aromatique des raisins et l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble en *« restanques »* ou « *faysses* ».

Le « Muscat de Beaumes-de-Venise » est unique dans la vallée du Rhône car élaboré exclusivement à base de muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg. La prédominance de parcelles en pente et d'orientation générale sud, les sols maigres, caillouteux et drainés naturellement, le déficit hydrique pendant la période estivale entrainent une faible production de la plante et une forte concentration des raisins en sucres.
Au contexte naturel déjà favorable, s'ajoute un savoir-faire viticole qui se traduit en particulier par une densité de plantation élevée, dans le contexte régional, et par de faibles rendements favorisés par des pratiques de tailles courtes.

Ce savoir-faire s'exprime également dans les soins apportés à la vendange afin de préserver le potentiel qualitatif des raisins et en particulier leurs caractères aromatiques. Ainsi, les conditions de récolte imposent la vendange manuelle, le tri des raisins et limitent le contenu des bennes de transport de la vendange à 3000 kilogrammes.

La réputation du « Muscat de Beaumes-de-Venise » est déjà évoquée dans la « *Monographie de Beaumes de Venise* » de l'Abbé ALLÈGRE qui affirme que le vin de cette région « *faisait déjà au XIV*ème *siècle les délices de la Cour pontificale d'Avignon* ».
Jean-Joseph EXPILLY note dans son « *Dictionnaire géographique des Gaules et de la France* » : « *Excellent vin muscat* ». M. ACHARD, dans le Tome I de sa « *Description historique, géographique et topographique* », à l'article « *Beaumes-de-Venise* », écrit en 1787 : « *Les vins muscats rouges et blancs y sont délicats*. ». Enfin, en 1825, le « *London magazine* » le cite comme un des meilleurs vins blancs du sud de la France.
Le vigneron a construit, en séparant la terre de la roche, des « *restanques* » ou « *faysses* », des murets de pierres sèches, qui strient le versant pour faciliter le travail et optimiser l'exposition des vignes. Les « *faysses* » sont devenues dans la terminologie « terrasses », et les vignes s'y sont établies, embellissant ainsi le paysage et renforçant l'attachement de la communauté humaine à un produit unique qui met en valeur leur travail.

XI. - Mesures transitoires

a) - Pour les vignes plantées avant le 28 octobre 2005, l'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ; chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés.

b) - Les dispositions relatives à la hauteur maximale du fil porteur et à l'obligation de 2 niveaux de fils dont un niveau de fils releveurs, pour les vignes palissées, ne s'appliquent pas aux vignes plantées avant le 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise » 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 « Muscat de Beaumes-de-Venise » soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures 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 avant le 1er mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mai qui précède chaque 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 ou la part de chaque cépage si la parcelle est complantée avec différents cépages, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.
Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er février de l'année suivant 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, et d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant,-d'une copie de la déclaration de production (SV 11).
- d'un plan de cave (emplacement, numéros et volumes des contenants) si des modifications sont intervenues au cours de la précédente campagne viticole.

3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.
L'opérateur précise les volumes concernés.

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

6. Déclaration de 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.
L'opérateur précise les volumes concernés.

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité
Un registre de suivi de maturité, avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

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 (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Matériel de maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	**Contrôle sur le terrain**
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain

Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
Maîtrise des températures de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction et du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PAUILLAC » homologué par le décret n° 2011-1746 du 1er décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011

CHAPITRE Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et types de produit

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

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Pauillac du département de la Gironde ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe pour les communes suivantes : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

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 du 6 novembre 1997 pour la commune de Pauillac, ainsi que sur les communes suivantes pour les parcelles indiquées en annexe : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

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, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde en dehors des parcelles citées an annexe : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne et Vertheuil.

V. — Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N et petit verdot N.

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1 mètre 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).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied :
- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à quatre yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou cinq yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;
- la taille à cots à deux cordons, ou en éventail à quatre bras.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est inférieur à 1,40 mètre.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximum de :
- quatorze grappes par pied pour le cépage petit verdot N et pour les tailles réalisées en cordon et éventail ;
- douze grappes par pied pour les autres cépages.

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 8 000 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 du code rural 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 :

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

3° - Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne 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 :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2° - Maturité du raisin.

a) - Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût pour le merlot et 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. — 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 57 hectolitres par hectare.

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 63 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont l'écartement est compris entre 1,40 mètre et 1,50 mètre inclus et dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,6 et 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 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 deuxième 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 première 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 première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. 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) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

b) - Normes analytiques.
Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 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) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) après cette date.

c) - Pratiques œnologiques 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 %.

d) - Capacité de cuverie.
- Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum 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.

e) - 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 :

a) - Le conditionnement est réalisé au plus tôt le 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte et au plus tard le 31 décembre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et 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 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six 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. 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 :

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de l'année suivant 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 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. — Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Dans le département de la Gironde et dans la partie centrale de la presqu'île du Médoc, à 50 kilomètres au Nord de Bordeaux sur la rive gauche de l'estuaire, la zone géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » correspond au territoire de la commune de Pauillac ainsi qu'à une partie du territoire des communes de Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.
Cette appellation, qui s'inscrit dans le contexte d'un climat océanique tempéré, bénéficie de facteurs climatiques favorables à l'établissement d'un grand vignoble par l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué. Mais les principales caractéristiques de cette région sont surtout associées à la géologie typique de ce bassin sédimentaire, à l'histoire géologique originale de ses sols, au modelé et à la topographie, ainsi qu'aux composantes pédologiques actuelles de ses terres à vignes.
La géologie de la commune de Pauillac correspond à l'extension de terrasses graveleuses disposées parallèlement à l'estuaire de la Gironde, à des altitudes variant de 3 à 30 mètres. Ces terrasses d'âge quaternaire et d'une épaisseur de l'ordre d'une dizaine de mètres en moyenne, recouvrent presque totalement les marnes et calcaires de l'éocène et de l'oligocène sur lesquels elles reposent. Perpendiculairement à l'axe de l'estuaire, les terrasses ont été disséquées par un réseau hydrographique dense affluent de la Gironde : les « esteys » et les « jalles ». Sur l'ensemble du territoire, les zones de dépressions sont souvent comblées de sables éoliens (Sables des Landes). En bordure de l'estuaire, les alluvions récentes appelées localement « palus » complètent la diversité des formations rencontrées. Ainsi les sols de graves plus ou moins sableuses des croupes dominent les sols sableux sur argiles des dépressions et les argiles grises et noires des « palus » et marais.
Par l'étagement en terrasses disséquées, le territoire de Pauillac jouit d'un modelé de croupes de graves particulier et reconnaissable. Le moutonnement et le nombre important des croupes confèrent au territoire une morphologie unique et propice, par les expositions, la proximité de l'estuaire et les propriétés drainantes des sols, à la naissance d'une viticulture de très haute qualité. De grands axes de dissection isolent le territoire de ses voisins et coïncident avec les limites administratives de la commune à de rares exceptions près.
Les paysages de Pauillac se déclinent en trois principaux systèmes de croupes viticoles de tailles variables : la plus étendue dans la partie méridionale de la commune où l'on trouve les hameaux de Saint-Lambert et Bages est limitée au Sud par le vallon de Juillac, qui correspond également avec la limite administrative de Saint-Julien-Beychevelle, et au Nord par le vallon du Gaêt ; ce dernier isole la plus réduite dans la partie centrale de la commune structurée autour du hameau d'Artigues ; la croupe septentrionale organisée autour du hameau du Pouyalet est limitée au Nord par le chenal et le marais de Lafite qui coïncident avec la limite entre les communes de Pauillac et Saint-Estèphe. La ville et le port de Pauillac sont situés en contrebas de ces croupes sur la rive de l'estuaire.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme dans le reste du Médoc, les premières traces de vignes à Pauillac datent de l'Antiquité pendant l'occupation romaine. Cependant, la région comprenait alors de nombreux marécages. La particularité

du lieu tient ici dans l'établissement d'un port dont la première activité a été le commerce du bronze. Et c'est autour de ce lieu d'échanges commerciaux que le vignoble va se développer et attirer des investisseurs.
Ce n'est véritablement qu'au milieu du XIIIème siècle que les premiers foyers viticoles se développent. Les plantations s'étendent progressivement et au XVIIème siècle, les anciennes seigneuries deviennent peu à peu des propriétés de la noblesse de robe bordelaise. L'influence des Hollandais concourt au drainage ce qui permet une mise en culture de secteurs inexploités jusqu'alors. Ils sont également à l'origine de la constitution des grands domaines viticoles dans cette région. A partir du XVIIIème siècle, l'évolution est rapide. Les constructions se multiplient, les techniques s'améliorent. Les nouvelles plantations se font exclusivement avec des « cépages à petits grains » : le cabernet-sauvignon N surtout, mais aussi les carmenère N, cabernet franc N, petit verdot N, cot N et merlot N.
Pauillac devient alors le plus important port des vins du Médoc, véritable porte d'entrée et de sortie de toute la production vinicole. Au début du XIXème siècle, des négociants et des courtiers investissent dans plusieurs propriétés. Si aujourd'hui la ville dispose surtout d'un port de plaisance, au XIXème et au XXème siècles, Pauillac est le siège d'industries lourdes (hauts fourneaux, raffinerie de pétrole) et une porte ouverte sur le monde car c'est l'une des escales des grands transatlantiques à destination de l'Amérique du Sud.
Au début du XXème siècle avec la mise en place progressive du concept d'appellation, la définition de l'appellation « Pauillac » est d'abord judiciaire. Et c'est en vertu des usages « locaux, loyaux et constants » que le jugement du tribunal de Lesparre du 29 novembre 1926 octroie le droit à l'appellation « Pauillac » à certaines parcelles des communes de Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur car elles appartenaient historiquement à des crus classés de la commune de Pauillac. Par la suite, le décret de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » publié le 14 novembre 1936 reprend ces dispositions.
Le vignoble de Pauillac s'étend aujourd'hui sur près de 1 250 hectares où se côtoient encore d'une part les grandes propriétés à la renommée mondiale qui exploitent 90 % du vignoble et d'autre part une soixantaine de petites exploitations fréquemment en métayage et structurées autour d'une cave coopérative qui depuis 1933 fédère les petits vignerons pauillacais.
Le vignoble d'appellation « Pauillac » produit en moyenne 55 000 hectolitres de vins rouges tranquilles.

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

Les vins de « Pauillac » sont de couleur très soutenue. Ces vins sont puissants et charpentés notamment grâce à l'assemblage où le cabernet-sauvignon N est particulièrement dominant. La structure tannique qui en découle confère à ces vins une aptitude au vieillissement remarquable. Néanmoins, le merlot N reste présent afin d'apporter rondeur et fruit. La structure et la complexité sont renforcées par le cabernet franc N voire plus rarement le petit-verdot N. Après un long vieillissement, ces vins développent un bouquet d'une grande complexité.
Le mode de conduite du vignoble, à travers une densité réelle bien au-delà des 7 000 pieds par hectare exigés par le cahier des charges de l'appellation, permet d'obtenir grâce à des rendements maîtrisés, des raisins très mûrs, sains et très concentrés. Les macérations très longues et des extractions importantes sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement. De ce fait, un élevage, fixé à au moins six mois, est indispensable pour favoriser les combinaisons tanins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

3°- Interactions causales

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac », l'aire parcellaire de production délimite les parcelles dont la nature des sols est graveleuse ou sablo-graveleuse à condition que la teneur en sable fin, généralement d'origine éolienne, soit assez faible et que la perméabilité des sols soit correcte. Les sols de Pauillac font partie des terres de prédilection du cabernet-sauvignon N mais le merlot N s'y exprime également très bien. Par contre,

les parcelles situées sur alluvions modernes, sur placages de sables éoliens importants ou mal drainées car situées sur sous-sol imperméable sont exclues de l'aire parcellaire de production. Il en va de même des parcelles artificialisées, bâties ou exploitées en gravières. La conduite du vignoble est très sélective par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés.
La qualité et la typicité des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » trouvent leurs racines dans la nature des sols et leur situation topographique à proximité de l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.
Dès les débuts de la commercialisation sur le marché londonien des « New French Clarets », au XVIIIème siècle, les vins de Pauillac sont parmi les plus reconnus. En 1787, la hiérarchie des crus établie par Thomas Jefferson, affiche les châteaux Latour et Lafite parmi les premiers crus. Plus encore que dans les autres appellations viticoles de la presqu'île du Médoc, les crus de la commune de Pauillac ont fait l'objet d'une grande reconnaissance par les différents classements de propriétés entrepris depuis la fin du XVIIème siècle. Avec aujourd'hui 18 crus classés (dont les premiers Lafite-Rothschild, Latour en 1855 et Mouton-Rothschild en 1973), cette commune compte le plus grand nombre de crus classés.
Par son port, dont l'activité commerciale historiquement diversifiée a permis le développement, et par sa situation géographique présentant les meilleures dispositions pour l'expression des cépages du bordelais et principalement du cabernet-sauvignon N, le territoire de Pauillac a fédéré des générations de viticulteurs puis d'investisseurs qui se retrouvent et s'identifient dans l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac ». La notoriété et la renommée mondiales de toutes les prestigieuses propriétés de ce territoire sont à l'origine et contribuent grandement à celles de l'appellation et de la région de Bordeaux.

XI. — Mesures transitoires

1° - Mode de conduite :

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 6500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à arrachage et au plus tard en 2035, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 6500 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

c) - La disposition relative à l'écartement entre rangs ne s'applique pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

d) - A compter de la récolte 2016, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne disposant pas d'une hauteur de feuillage palissé minimale au moins égale à 0,7 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux - Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ».
Les dimensions des caractères de cette dénomination 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 qui suit la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage) permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2° - Déclaration préalable des retiraisons et conditionnement :

Les opérateurs souhaitant faire une expédition en vrac, un rendu-mise ou une mise partielle remplissent une déclaration de transaction et la transmettre à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion et dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

Les opérateurs souhaitant faire contrôler la totalité de leur chai, en vue d'une mise en bouteille, remplissent une déclaration de conditionnement et la déposer à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quinze jours ouvrés avant la date prévue de l'examen organoleptique.

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 dix 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.

II. — Tenue de registres

1° - Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0, 6 fois et 0, 7 fois l'écartement entre les rangs :

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

2°- Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I[er] tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et en cas d'arrachage et de replantation, une copie de la déclaration de fin de travaux.

3° - Documents particuliers :

- Analyse de sol avant nouvelle plantation à conserver au moins jusqu'à ce que la parcelle considérée entre en production pour l'AOC.
- Enregistrement des contrôles de maturité.
- Cahier de chai contenant les analyses avant conditionnement : glucose et fructose, TAV, SO_2 total, AV, AM.
- le cahier d'enrichissement

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 (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires éventuelles, 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).

Elevage (durée).	Contrôle Documentaire et contrôle sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. — Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied 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 et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
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) 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.
Suivi des dates relatives au conditionnement.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, 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 DR). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
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-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Qualisud
15, avenue de Bayonne
40 500 Saint SEVER
Tél : (33) (0)5.58.06.15.21
Fax : (33) (0)5.58.75.13.36
Courriel : contact@qualisud.fr
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011et agréé par l'INAO.

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

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

A N N E X E

LISTE DES PARCELLES DÉFINIE AU CHAPITRE Ier, PARTIE IV-1 ET IV-2,

ET POUVANT REVENDIQUER L'AOC « PAUILLAC » ET SITUÉES EN DEHORS DE LA COMMUNE DE PAUILLAC

LIEU-DIT	SECTION	CONTENANCE			NUMÉRO de parcelle
		ha	a.	Ca.	
1° Commune de Cissac-Médoc					
La Gravette	B	0	15	00	342 p
Labrède-Cossieu	B	0	25	50	1264 p, 1265 p
Les Ponyaux	B	0	38	50	2139 p
Matrin	D	0	15	40	935
2° Commune de Saint-Julien-Beychevelle					
Cartieu	A	0	11	25	170
Cartieu	A	0	25	55	172, 173, 174,
Cartieu	A				175
Montauban	A	0	05	70	180 p, 181, 182 p
Montauban	A	0	17	70	183
Montauban	A	0	38	85	185, 186, 187
Montauban	A	0	43	10	189, 190, 191
Garics	A	0	98	30	195
Montauban	A	8	90	60	211, 212
Lalande	A	0	40	00	213 p
Lalande	A	0	56	00	214 p
Les Cailloux	A	3	60	00	241 p, 242 p
3° Commune de Saint-Estèphe					
La Chapelle	A	0	33	85	991, 992 p

Blanquet	D	4	62	00	667
Blanquet	D	0	2	95	668
La Plagne	D	0	24	40	1140
4° Commune de Saint-Sauveur					
A Joulande	A	0	02	20	79 p
A Joulande	A	0	03	10	81 p
Besse de Benet	A	1	13	00	366 p
Les Royans	B	0	01	90	42 p
Les Royans	B	0	05	65	89 p
Cuiassan	B	0	00	60	118 p
Les Sablonats	B	0	03	25	153 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	03	85	168 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	06	60	179 p
A la Grave-de-Joulande	B	02	0	65	216 p
Joulande	B	0	02	80	230 p
A la Grave-de-Joulande	B	0	03	00	238 p, 239 p
Pellegrue	B	0	46	50	269 p, 270, 271
Pellegrue	B				272
Pellegrue	B	0	07	50	285 p
Laborde	B	0	03	35	299 p
Pré-de-Villot	B	0	12	90	308 p
Racinesse	B	0	09	90	313 p, 314 p
Teste-Guérin	B	0	07	75	347 p
Teste-Guérin	B	0	61	65	352, 353, 354

Teste-Guérin	B				355, 356
Teste-Guérin	B	0	04	35	359 p
Béherré	B	12	59	00	377, 378, 379
Béherré	B				380, 381, 383 p
Béherré	B				384, 385 p, 386
Béherré	B				387
Lafosse	B	0	13	20	405 p
Lafosse	B	1	50	35	403, 406 p, 407 p
Lafosse	B				408 p, 409 p
Lande-de-Lafosse	B	0	19	30	411 p, 412, 413 p
Peyrahaut	B	0	51	10	419 p, 420 p
Peyrahaut	B	0	27	60	423, 424, 425
Sarabot	B	1	01	10	430 p
Sarabot	B	0	13	00	431 p
Sarabot	B	0	12	60	431 bis p
Sarabot	B	0	10	70	433 bis p
Harguion	B	0	14	00	437 p
Harguion	B	0	08	65	441 p
Harguion	B	0	03	00	458 p
Harguion	B	0	17	00	477 p
Roussina	B	0	34	25	487 p
Eou hion	B	0	06	10	510 p
Eou hion	B	0	04	25	559, 560 p
Terre-Rouge	B	0	06	30	583 p, 590 p
Le Basta	B	0	02	25	618 p
Le Figuier	B	0	03	20	649 p
Le Figuier	B	0	02	20	663 p

Le Cap de Haut	B	0	02	60	723 p
Le Cap de Haut	B	0	04	40	724 bis, 725
Le Cap de Haut	B	0	03	40	757 p
Le Cap de Haut	B	0	01	30	759 p
Le Cap de Haut	B	0	01	25	760 p
Le Cap de Haut	B	0	02	40	763 p
Graville	B	0	02	95	796 p
Landet	B	0	03	70	822 p
La Joualle	C	0	06	20	43
Bernedotte	C	0	06	85	160
Bernedotte	C	0	04	80	171
Bernedotte	C	0	01	05	201 p
Lavignette	C	0	04	50	266 p
Cerigey	C	0	06	70	269 p, 270 p
Cerigey	C	0	41	35	276, 277, 278 p
Cerigey	C				280 p
Peyrehaut	C	0	08	00	289
Peyrehaut	C	0	06	50	292
Peyrehaut	C	0	05	70	298 p
Madrac	C	0	30	00	328
Madrac	C	0	38	00	342 p
Haut-Madrac	C	2	49	00	369 p
Plantier de Lieujean	D	0	83	60	39 p
Lieujean	D	1	16	00	54 p
Cantelande	D	2	20	80	55 p, 56 p
Pouyeau	D	0	07	00	254 p
Guitey	D	0	03	10	287 p

Glomeau	E	0	04	75	519 p
La Carrière	E	0	20	90	311 p, 312 p, 318 p
Faugueyra	F	0	07	70	349 p
Lapiée	G	4	28	85	1047 p

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « RASTEAU »
homologué par le décret n° 2011-1747 du 1er décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau », initialement reconnue par le décret du 5 janvier 1944 pour les vins doux naturels, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions « ambré », « blanc », « grenat » « rosé » ou « tuilé », pour les vins doux naturels répondant aux conditions fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé », bénéficiant ou non de la mention « hors d'âge » et 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 contrôlée « Rasteau » est réservée aux vins doux naturels uniquement élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice des mentions « ambré », « blanc », « grenat », « rosé » ou « tuilé », et aux vins tranquilles rouges.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins destinés à l'élaboration des vins tranquilles est assurée sur le territoire de la commune de Rasteau dans le département du Vaucluse.

b) - La vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Cairanne, Rasteau, Sablet.

c) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins doux naturels sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Cairanne, Rasteau, Sablet.

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 de septembre 1946 pour les vins doux naturels et du 9 juin 2010 pour les vins tranquilles.

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

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Drôme : Tulette.
- Département de Vaucluse : Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins doux naturels, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Drôme : Tulette.
- Département de Vaucluse : Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

V - Encépagement

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré.

1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

TYPE DE PRODUIT	ENCÉPAGEMENT
Vins tranquilles	- Cépage principal : grenache N ; - Cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ; - Cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « blanc »	- Cépages principaux : grenache gris G, grenache blanc B. - Cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, marsanne B, mourvèdre N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « ambré », « grenat », « rosé » ou « tuilé »	- Cépages principaux : grenache N, grenache gris G, grenache blanc B. - Cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, marsanne B, mourvèdre N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation et à la parcelle

TYPE DE PRODUIT	RÈGLES DE PROPORTION
Vins tranquilles	Règles de proportion à l'exploitation : - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement. - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « ambré », « blanc » ou « rosé »	Règles de proportion à la parcelle : La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement total d'une même parcelle.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « grenat » ou « tuilé »	a) - Règles de proportion à l'exploitation : La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75% de l'encépagement b) - Règles de proportion à la parcelle : La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement total d'une même parcelle.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES

- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,30 mètres - Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter rang et d'espacement entre les pieds. - L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,50 mètre
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées après le 13 octobre 2009, en continuité d'un îlot existant, peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,30 mètres.

b) - Règles de taille

- La taille est achevée au 15 avril.
- Les vignes sont taillées avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Pour les vins tranquilles, le cépage syrah N, pour les vignes âgées de plus de 20 ans (21ème feuille), peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

TYPE DE PRODUIT	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vins tranquilles	Le cépage syrah N est obligatoirement conduit, soit sur échalas, soit en palissage plan relevé avec, dans ce dernier cas, au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs.
Vins tranquilles et vins doux naturels	
Vignes conduites en cordon de Royat	La hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

TYPE DE PRODUIT	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins tranquilles	7000
Vins doux naturels	6000

- Pour les vins tranquilles, 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 5000 kilogrammes par hectare.

e) – Seuils de manquants

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

f) – Bon état cultural global de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - La complantation d'une parcelle avec des arbres fruitiers ou des arbres truffiers est interdite.

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

3°- Irrigation

TYPE DE PRODUIT	IRRIGATION
Vins tranquilles	L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.
Vins doux naturels	L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) – Dispositions particulières de récolte

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 10% de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant.
Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) – Dispositions particulières de transport de la vendange

Le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 4000 kilogrammes, avec une hauteur maximale de 1,50 mètre.

2°- Maturité du raisin

a) – Vins tranquilles

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)
Cépage grenache N	216
Autres cépages	207

c) – Vins doux naturels

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

c) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 38 hectolitres par hectare, pour les vins tranquilles ;
- 30 hectolitres de moût par hectare, pour les vins doux naturels.

2°- Rendement butoir

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

- 42 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles ;

- 40 hectolitres de moût à l'hectare, pour les vins doux naturels.

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

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de 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

TYPE DE PRODUIT, MENTION	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins tranquilles	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des deux cépages complémentaires.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « ambré », « blanc » ou « rosé »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 90% dans l'assemblage.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « grenat » ou « tuilé »	- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75% dans l'assemblage - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 90% dans l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique

Au stade du conditionnement, les vins tranquilles, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Au stade du conditionnement, les vins tranquilles répondent aux normes analytiques suivantes :

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

- Les vins doux naturels destinés à une transaction, et au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%	
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%	
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 45	
Intensité colorante (DO 420 + DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré »	Inférieure ou égale à 2,50
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « tuilé »	Supérieure ou égale à 2,80

	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « grenat »	Supérieure ou égale à 4
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Comprise entre 0,40 et 0,70
Teinte (DO 420/DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Inférieure ou égale à 1,2

d) – Pratiques œnologiques et traitements physiques

TYPE DE PRODUIT	PRATIQUES ŒNOLOGIQUES ET TRAITEMENTS PHYSIQUES
Vins tranquilles	Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %
Vins doux naturels	- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite. - Toute opération d'enrichissement est interdite. - Pour les vins doux naturels, le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après ; - Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) – Matériel interdit
L'emploi des pressoirs continus est interdit.

f) – Capacité de la cuverie

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

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Vins tranquilles :
Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) – Vins doux naturels

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc » ou « grenat »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille.
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « ambré » ou « tuilé »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1er mars de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er septembre de la 5ème année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé : - les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime; - une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement. Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement	
DISPOSITIONS PARTICULIERES AUX VINS DOUX NATURELS	
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat »	- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin. - Le conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.

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 sont mis en marché à destination du consommateur au plus tôt le :

TYPE DE PRODUIT, MENTION	DATE
Vins tranquilles	31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « rosé »	Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat »	1er mai de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « ambré » ou « tuilé »	1er mars de la 3ème année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « hors d'âge »	1er septembre de la 5ème 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 :

TYPE DE PRODUIT, MENTION	DATE
Vins tranquilles	1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « rosé »	1er décembre de l'année de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « ambré » ou « tuilé »	15 février de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « hors d'âge »	15 août de la 5ème 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

Adossée au sud du relief « *Cairanne–Rasteau* », la zone géographique est au coeur d'une zone de transition entre les premiers reliefs qui marquent les limites de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » et la plaine que constitue le couloir rhodanien.

Ce relief collinaire, encadré par les cours d'eau de l'*Aygues* et de l'*Ouvèze*, s'étage en 3 niveaux :
- un plateau, en grande partie boisé, culminant à 360 mètres : les vignes occupent le versant sud jusqu'à une altitude de 320 mètres et les sols sablo-limoneux et caillouteux sont issus des formations conglomératiques du Tortonien ;
- une zone intermédiaire de coteaux entre 160 mètres et 290 mètres d'altitude : principale zone d'implantation du vignoble, le relief y est fortement chahuté, caractérisé par une prédominance de terrains en pente d'orientation générale sud et des sols constitués de marnes de texture variable, allant de l'argile sableuse aux sables argileux ;
- une zone de plusieurs niveaux d'anciennes terrasses et dont la pente décline vers le sud : l'altitude est comprise entre 120 mètres et 160 mètre et les sols sont issus des terrasses caillouteuses du quaternaires (Mindel et Riss).
La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire des communes de Rasteau, Sablet et Cairanne dans le département du Vaucluse.
Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées sur la commune de Rasteau pour les vins rouges et les vins doux naturels et, pour quelques hectares, pour les vins doux naturels, sur les communes de Cairanne et de Sablet.
Le climat est méditerranéen, caractérisé par une température moyenne annuelle comprise entre 13°C et 13°5 C et par une pluviométrie annuelle de 700 mm à 800 mm, concentrée principalement au printemps et à l'automne.
La zone géographique est partiellement protégée, par le relief collinaire, des effets du Mistral, vent dominant du Nord, froid et séchant. Cette protection, l'orientation générale des coteaux vers le sud, les sols très secs à forte pierrosité, notamment sur le plateau, font bénéficier l'ensemble du vignoble de conditions bioclimatiques de type méditerranéen semi aride.
La présence, à chaque niveau de la zone géographique, d'espèces végétales thermophiles telles le *chêne kermès*, le *genêt scorpion*, la *stélhine douteuse* ou le *brachypode rameux*, confirme ce bioclimat.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire de la vigne à Rasteau commence dès l'époque romaine.
Au Moyen-Âge, du XIème siècle au XVème siècle, l'église et les évêques de la commune de Vaison-la-Romaine font du vignoble de Rasteau leur plus important fournisseur de vin. Celui-ci devient une source de revenu pour l'église qui l'exploite partiellement directement et donne le reste en prêts à des particuliers dès 1005, sous la tutelle de l'évêque HUMBERT II, comme en attestent les documents conservés aux archives départementales en Avignon.
Sur ce territoire ingrat pour l'agriculture céréalière ou légumière, la culture de la vigne trouve naturellement sa place et se développe. Preuve de cette importance économique et de l'appropriation de cette culture par le pays de Rasteau, Jean-Pierre BARNOUIN dans le cadre de son « *Histoire communale de Rasteau (1634-2009*) » relève dans les « *livres de délibérations* » de la commune, la décision, dès 1741, d'imposer le respect d'un ban des vendanges.
Le vignoble se reconstruit principalement avec des replantations en cépages grenache N, clairette B et carignan N pour revenir à l'équivalent de son importance pré-phylloxérique dès 1905.
Les vignes sont traditionnellement conduites en gobelet, notamment pour le cépage grenache N, plus récemment en cordon de Royat, avec une taille courte.
La commune de Rasteau figure dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », reconnue par le décret du 19 novembre 1937.
La spécificité du territoire de Rasteau est cependant reconnue dès 1944 avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » pour le « vin doux naturel » élaboré à partir des cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B. Cette production reste certes confidentielle (1500 hectolitres en moyenne par récolte), mais est essentiellement commercialisée en bouteille. Elle a contribué et contribue à la forte notoriété de l'ensemble de la production de « Rasteau ».
En 1965, le nom de la commune de Rasteau est reconnu comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », puis en 1999, comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages», consacrant ainsi la réputation des vins tranquilles produits sur cette commune, et dont la production se développe progressivement (13000 hectolitres en 1993, 34000 hectolitres en 2009).

Cette réputation, qui s'appuie sur un collectif humain fort partageant ses savoir-faire, se traduit en 2010 par la reconnaissance des vins rouges en appellation d'origine contrôlée « Rasteau ».
Le vignoble de « Rasteau » représente, en 2009, 1300 hectares, et la commercialisation des vins est assurée à 80% en bouteilles.

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

Les vins rouges tranquilles représentent 98% de l'ensemble des volumes produits.
Ce sont des vins capiteux avec une excellente structure tannique, produits à faible rendement (38 hectolitres par hectare) et caractérisés par une bonne aptitude au vieillissement.
Le vin doux naturel rouge offre une richesse aromatique intense dont les constituants rappellent les fruits à noyau bien mûrs. Ils sont amples avec un bel équilibre entre la sucrosité et la structure tannique.
Le vin doux naturel blanc s'exprime généralement par des notes florales et miellées.
Le vin doux naturel rosé présente souvent des arômes fruités de kirsch, de cerise à l'eau-de-vie évoluant fréquemment sur des notes de confiture de fruits puis de fruits secs.
Les vins doux naturels bénéficiant des mentions « hors d'âge » et « Rancio », s'appuyant sur une belle structure tannique, développent généralement, au cours de l'élevage long, des notes de fruits secs, empyreumatiques ou de torréfaction.

3° – Interactions causales

Les conditions bioclimatiques de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » sont particulièrement favorables aux cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B qui atteignent naturellement la complète maturité physiologique nécessaire à l'élaboration des vins doux naturels, plus particulièrement dans les situations où prédominent les sols sableux et caillouteux. Ces mêmes conditions sont également favorables aux cépages syrah N et le mourvèdre N (cépage à maturité tardive), plus particulièrement dans les situations où prédominent les marnes sableuses ou sablo-argileuses à bon régime hydrique.
Traduisant les usages, les parcelles destinées à la production des raisins sont précisément délimitées tant pour la production de vins doux naturels que pour la production de vins rouges tranquilles. Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes.

Associant la maîtrise de la production et les conditions optimales de maturité, les cépages « *grenache* » et plus particulièrement le cépage grenache N donnent des vins riches en alcool, avec beaucoup de gras et de puissance, une belle richesse aromatique et une structure tannique gage d'un excellent potentiel d'élevage.
Ces particularités furent exploitées, dans un premier temps, pour la production de vins doux naturels. Lors du 21ème congrès du *Syndicat Général des Côtes du Rhône*, le 03 juillet 1955, le Baron Le Roy, dans son discours, fait l'éloge de ces vins: « *Il nous manquait un fleuron aux « Côtes du Rhône », Rasteau nous l'a donné avec son vin doux naturel* ».
Le potentiel d'élevage de ces vins est traduit maintenant par les mentions « hors d'âge » et « Rancio ».

Les vins doux naturels bénéficiant des mentions «blanc» et « grenat » sont conditionnés, très tôt, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, chez l'opérateur ayant vinifié les vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport. Les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée. Une obligation déclarative de conditionnement particulière pour ces vins est définie dans le cahier des charges.
De même, afin de préserver le potentiel aromatique de tous les vins doux naturels, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, soit en bouteilles de verre et au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte (mention « rosé »), soit en bouteilles de verre ou dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum (mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio »). La volonté des producteurs est de garantir et

sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Les conditions optimales de ce territoire viticole ayant permis le développement d'un savoir-faire au sein d'une communauté de producteurs et de consommateurs, il était naturel de voir ce savoir-faire appliqué pour la production et l'appréciation de vins rouges tranquilles. Associant le gras et la puissance du cépage grenache N et la richesse en constituants polyphénoliques des cépages syrah N et le mourvèdre N, ces vins disposent d'une structure et d'un équilibre leur assurant une bonne tenue dans le temps.
Même s'ils ont moins marqué l'histoire que les vins doux naturels, bien que figurant toujours en bon rang au sein des vins des « Côtes du Rhône », ces vins bénéficient d'une notoriété grandissante. Robert Bailly indique dans « *Histoire du vin en Vaucluse* » que déjà : « *Pline l'Ancien, dans son livre XIV, glorifie les vertus des vins provenant des coteaux qui bordent l'Ouvèze* ».

XI - Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Les vins tranquilles répondant aux conditions d'encépagement et de règles de proportion à l'exploitation suivantes bénéficient du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2018 incluse :
- grenache N dans la proportion minimale de 50% de l'encépagement ;
- syrah N et mourvèdre N, ensemble ou séparément, dans la proportion minimale de 20 % de l'encépagement,
- et, dans la proportion maximale de 20% de l'encépagement, les cépages accessoires suivants : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B, les cépages blancs étant limités à 10 % de l'encépagement.

b) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter du 31 juillet 2013

2°- Modes de conduite

a) – <u>Densité de plantation</u>

TYPE DE PRODUIT	MESURES TRANSITOIRES
Vins tranquilles	- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 22 novembre 2010. - Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Vins doux naturels	- La production des parcelles plantées avant le 31 juillet 2009 à une densité inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,30 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges. La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant le 13 octobre 2009, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur ou égale à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

b) – Règles de taille

Pour la production de vins tranquilles, les parcelles plantées en vignes avant le 24 juin 1996 et dont la densité est inférieure à 3000 pieds par hectare, peuvent être taillées en taille courte (gobelet, cordon de Royat ou éventail) avec un maximum de 16 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour la production de vins tranquilles :

- Les dispositions relatives à la hauteur maximale du cordon de Royat ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996.
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009

3°- Autres pratiques culturales

- Pour les vins tranquilles, la disposition relative à l'interdiction de la complantation d'une parcelle avec des arbres fruitiers ou des arbres truffiers ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
- La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

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

La disposition relative au conditionnement dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate des vins bénéficiant des mentions « ambré », « rosé », « tuilé », « hors d'âge », « rancio », s'applique à compter du 1er janvier 2014.

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 «Rasteau» et qui sont présentés sous ladite appellation, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - La mention « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) –Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les mentions « ambré », « blanc », « grenat », « rosé » ou « tuilé » figurent obligatoirement sur l'étiquetage.
Ces mentions figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

d) - Les vins bénéficiant des mentions « blanc » « grenat » et « rosé » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

e) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les vins doux naturels
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 avant le 1er mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mai qui précède chaque 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.
L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion

2. Déclaration de renonciation à produire pour les vins tranquilles-
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

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

3. Déclaration de revendication

a) Pour les vins tranquilles, la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la première transaction en vrac ou le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

b) - Pour les vins désignés sous les mentions « ambré » et « tuilé », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 30 avril de la 3ème année qui suit celle de la récolte

c) - Pour les vins désignés sous les mentions « blanc » et « grenat », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

d) - Pour les vins désignés sous la mention « rosé », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte

e) - La déclaration de revendication 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.

Pour les vins tranquilles, 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.

Pour les vins doux naturels, elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

4. Déclaration préalable de transactions en vrac ou de retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au plus tard 10 jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

6. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat »

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat » effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de trois jours ouvrés avant le début de l'opération.

Ce document complété des informations exigées au point *3.* du présent chapitre vaut déclaration de revendication.

7. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention «rosé»

Tout opérateur souhaitant conditionner ou faire conditionner un vin bénéficiant de la mention « rosé » effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable d'intention de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant le début de l'opération.

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

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

10. 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.

11. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. – **Tenue de registres**

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (Encépagement et règles de proportion, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	

Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage (vins tranquilles)	Contrôle sur le terrain
Etat cultural global de la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle sur le terrain
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
Poids des bennes	Contrôle sur site
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage (Vins doux naturels)	Contrôle documentaire
Capacité de cuverie	Contrôle sur site et contrôle documentaire
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles (Vins doux naturels)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées (vins doux naturels)	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	

Au stade de la transaction et au stade du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.(vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage (vins tranquilles)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Vins doux naturels : Type de contenant	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Vins doux naturels : Etiquetage : - mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio » ; - mentions « blanc » « grenat » et « rosé » avec indication du millésime.	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-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.
