Publié au BO du MAAF n° 49 du 6 décembre 2013

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Menetou-Salon» homologué par le décret n° 2011-1165 du 22 septembre 2011, modifié par décret n° 2013-1076 du 28 novembre 2013 publié au *JORF* du 30 novembre 2013

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Menetou-Salon », initialement reconnue par le décret du 23 janvier 1959, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par nom de la commune de provenance des raisins.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Menetou-Salon » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Cher : Aubinges, Humbligny, Menetou-Salon, Morogues, Parassy, Pigny, Quantilly, Saint-Céols, Soulangis, Vignoux-sous-les-Aix.

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 des 17 et 18 mai 1984.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Cher : Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Crosses, Henrichemont, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-Deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.

V. - Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage pinot noir N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6200 pieds à l'hectare.
Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,40 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80 mètre et 1,15 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées :
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, 2 baguettes à 4 yeux francs maximum, et 2coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum.
La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20% des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Le palissage est obligatoire.
- La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 8000 pieds par hectare, 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 30 %.

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Les corrections de pente doivent respecter le profil des sols en place et la morphologie des reliefs des parcelles ;
- Il est obligatoire d'entretenir un couvert végétal sur les tournières, talus et fossés adjacents aux parcelles

de vigne, et cet entretien est réalisé de façon mécanique.

3°- 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.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins blancs	170
Vins rouges et rosés	175

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Le titre alcoométrique volumique naturel des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	10,5 %
Vins rouges et rosés	10,5 %

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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	65
Vins rosés	63
Vins rouges	59

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	75
Vins rosés	69
Vins rouges	69

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- de 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 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)- Fermentation malolactique
Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

b) - Normes analytiques
Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés ;
- inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Matériel interdit
L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

e) - Capacité de la cuverie de vinification
Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

f) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)
- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Le matériel de vinification en fer oxydable est recouvert d'une couche de protection.

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des vins 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 blancs et rosés 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;
- Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, à l'issue de la période d'élevage.

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 qu'à partir du 1er décembre de l'année de récolte ;
- Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Menetou-Salon » est localisé sur une cuesta au nord-est de Bourges, et au sud-ouest de l'appellation d'origine contrôlée voisine « Sancerre ». La zone géographique s'étend sur 10 communes du département du Cher, principalement installées sur la région naturelle du *Pays-Fort sancerrois*. La partie la plus orientale présente des coteaux à pente forte et la partie occidentale un relief plus atténué.

Le substratum géologique est représenté par une seule formation géologique de la fin du Jurassique : les « *marnes de Saint-Doulchard* » (kimméridgien), le long d'une cuesta calcaire orientée ouest/est.
Le vignoble, implanté par îlots, suit étroitement l'affleurement des marnes dont l'altération a engendré 2 types de sols, des sols bruns calcaires et des rendzines brunifiées.
Cette formation géologique et les sols qui se sont développés sont caractéristiques de cette zone géographique.

Le climat est un climat océanique dégradé, avec des précipitations relativement abondantes (entre 800 millimètres et 850 millimètres par an). La zone géographique est sous le risque d'un nombre de jours de gel important, notamment au printemps. Son paysage ouvert est exposé aux vents dominants ouest/sud-ouest.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble est très ancien ainsi qu'en témoignent les écrits et documents concernant la seigneurie et châtellenie de Menetou-Salon. Il existe toujours des actes de l'an 1063, 1097 et 1100, par lesquels le Seigneur de Menetou-Salon fait don à différents ordres religieux de la région, et plus particulièrement à la célèbre abbaye de Saint-Sulpice-lès-Bourges, de vignes sises au « Clos de Davet ».
En 1190, Hugues de VÈVRE, Seigneur de Menetou-Salon, offre lui aussi des terres et des vignes à l'Abbaye de Loroy.
Enfin, les anciens écrits relatent que le vin du vignoble de « Menetou-Salon » est un des plus beaux ornements de la table seigneuriale du grand argentier Jacques CŒUR, qui acquiert la seigneurie de Menetou-Salon en 1450.
Il s'avère même qu'Agnès SOREL, favorite du roi de France Charles VII, quand elle venait se reposer sous les vieux tilleuls toujours existants près du château de Menetou-Salon, appréciait particulièrement le vin du « Clos de la Dame ».

Le vignoble de « Menetou-Salon » est ainsi le descendant du vignoble développé par les moines de l'abbaye de Saint-Sulpice-lès-Bourges, préservé par le travail de professionnels convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production.

Ce travail se traduit, tout d'abord, par la création du syndicat viticole et arboricole, en 1890, dont la mission est de sauver et reconstituer un vignoble dévasté à la suite de la crise phylloxérique. Les plantations sont réalisées significativement en cépages dits « nobles » comme les cépages sauvignon B, pinot noir N et chasselas B, pour une production de qualité. L'attachement au vin de qualité se traduit, par la suite, par la prise de conscience collective de rechercher la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, d'adapter au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, d'apporter des améliorations techniques sur les vinifications. Les producteurs confrontent leurs produits au sein de leur région mais également avec ceux d'autres vignobles.

Ils obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Menetou-Salon » le 23 janvier 1959. Cette reconnaissance galvanise une collectivité qui, en un demi-siècle à peine, reconquiert la réputation de « Menetou-Salon » bien au-delà des frontières de la région, d'abord en France, mais aussi au-delà des frontières du territoire national à l'étranger.

Le vignoble s'étend, en 2009, sur environ 500 hectares, dont les deux tiers sont destinés à la production de vins blancs.

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

Les vins sont des vins secs et tranquilles.

Les vins blancs se caractérisent par leurs robes allant du jaune pâle à l'or. Ils présentent une palette aromatique pouvant allier les notes minérales, variétales et de fruits mûrs comme les agrumes. Une sensation de « suavité » en attaque de bouche et une certaine fraîcheur en finale en font des vins équilibrés.

Les vins rouges présentent des robes rouges d'intensité variable. Fruités, avec souvent des notes dominantes de fruits rouges, ils allient, sur une structure tannique fine, puissance et finesse.
Leur structure équilibrée permet de les apprécier dans leur jeunesse, mais également après quelques années de garde.

Les vins rosés à la robe rose pâle à saumonée soutenue allient souvent fraîcheur et fruité délicat.

3°- Interactions causales

Afin de définir l'implantation la plus juste possible du vignoble, les vignerons se sont appuyés sur l'observation du comportement de leurs vignes dans le temps. Ainsi, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols bruns calcaires et des rendzines brunifiées, assurant un enracinement en profondeur, une alimentation hydrique régulée et un démarrage précoce du cycle végétatif. Ces sols permettent un allongement du cycle végétatif et un déroulement optimal de la maturité des raisins.

L'aire parcellaire retient également les parcelles bien exposées et avec une pente suffisante pour favoriser le drainage naturel des eaux et des masses d'air froid. Ces situations compensent la pluviométrie relativement élevée et permettent au vignoble de se soustraire aux risques de gelée et de bénéficier de l'effet asséchant des vents dominants venant de l'ouest et de sud-ouest, notamment en période de maturité des raisins.

Le travail mené par les producteurs sur le choix de cépages de première époque (pinot noir N et sauvignon B), qui trouvent ici des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel aromatique, et sur la gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, a permis à ces caractéristiques géographiques originales de s'exprimer pleinement dans les vins.

L'alliance du substrat marneux et du climat océanique dégradé confère aux vins rouges une structure tannique fine, des notes de fruits légères et une puissance leur assurant une bonne capacité de garde. Elle apporte aux vins blancs une association de suavité, de fruité et de fraîcheur caractéristique. Cette fraîcheur marque fortement les vins rosés au fruité délicat.

Cet ensemble permet de comprendre la fulgurante ascension du vignoble à partir des années 1980 : l'alchimie réussie entre la géologie, la pédologie, le climat, le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique au paysage viticole de leur appellation d'origine contrôlée, expliquent le succès et la notoriété de " Menetou-Salon ", qui est l'un des fleurons du Val de Loire et dont plus du tiers de la production est exportée.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

A titre transitoire, les parcelles plantées en cépage sauvignon gris G, avant la date du 31 juillet 2009, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée (vins blancs) jusqu'à leur arrachage.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 :

- dont la densité est inférieure à 6200 pieds à l'hectare ;
- ou dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur à 0,80 mètre ;
- ou dont l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 1,15 mètre et 1,20 mètre ;
- et dont l'écartement entre les rang est compris entre 1,40 mètre et 1,45 mètre,

continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

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 « Menetou-Salon » suivie ou non du nom de la commune d'origine, 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) - Toutes les indications facultatives 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.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » 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.

c) - 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 de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de chaque année.
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.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé «Déclaration de première mise en bouteille ou circulation »)
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines:
- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;

- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.
L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 48 heures ouvrées.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. 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 dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

5. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, allant au-delà 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 semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de son avis le cas échéant, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais
a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transaction(s) de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraison(s), (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :
- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et le cas échéant le numéro de contrat interprofessionnel.

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 et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain ; - Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Elevage (entretien du chai et du matériel)	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage approprié	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (Vérification des dérogations) et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain

Rendement autorisé	Contrôle documentaire
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	
A la retiraison pour les 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
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 (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.
