Publié au BO-AGRI le 26 juin 2014

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAUTERNES »

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sauternes », initialement reconnue par le décret du 30 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. — Couleur et type de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Sauternes » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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 : Barsac, Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes.

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 19 février 1986 et 30 mai 2007.

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 : Budos, Cadillac, Cérons, Escoussans, Gabarnac, Illats, Ladaux, Langon, Mazères, Monprimblanc, Omet, Pujols-sur-Ciron, Roaillan et Sainte-Croix-du-Mont.

V. — Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.
L'écartement moyen entre les rangs ne peut être supérieur à 1,90 mètre.

b) Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard le 1er mai.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- cépage muscadelle B : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à un œil franc ;
- cépage sémillon B : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs, ou en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte ;
- cépage sauvignon B et sauvignon gris G : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs, en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte, en taille bordelaise, le cep portant deux longs bois (lattes) avec 4 yeux francs maximum sur chaque long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0, 5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.
- Cette charge correspond à 12 grappes par pied maximum.

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 l'état sanitaire du feuillage et l'entretien du sol.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2° Autres pratiques culturales :

Toute application de produit phytosanitaire à action anti-botrytis spécifique est interdite.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (présence de pourriture noble).

b) Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

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 221 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 25 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 28 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 troisième 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 deuxième 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 deuxième 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.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Normes analytiques.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé présente une acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre ou 1,5gramme par litre exprimée en acide acétique (1,225 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).

b) Pratiques œnologiques et traitements physiques.
L'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15%.
L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10% des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 21% vol.

c) Matériel interdit.
- L'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm est interdite.

d) Capacité globale de cuverie.-
La capacité globale de la cuverie (cuves et fûts) de stockage représente un minimum de deux fois le volume vinifié.

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 :

a) Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.

b) Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 juin de l'année suivant celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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 emplacement adapté pour le stockage des produits conditionnés, à l'intérieur du bâtiment clos visé au point 2° ci-dessus.

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 après le 30 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 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Sauternes » est située à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Bordeaux. Elle se situe sur la rive gauche de la Garonne, cernant au nord-ouest et à l'ouest la commune de Langon. A l'ouest, elle est séparée de la région des Graves puis très vite de la forêt des Landes Girondines par la vallée du Ciron. Cet affluent de la Garonne, qui constitue la limite des communes de Sauternes, Bommes et Preignac, sépare également ces dernières de Barsac. Cette appellation s'étend sur 5 communes du département de la Gironde (Barsac, Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes),

La région de Sauternes est issue d'une histoire géologique longue et complexe, étroitement liée à la naissance de la Garonne, aux modifications de son tracé et aux épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire. Au cours de ces périodes, les glaciers pyrénéens érodent leur vallée et préparent les stocks rocheux que les rivières rouleront ensuite jusqu'à l'estuaire. De ces dépôts successifs ne restent plus que des reliques sous la forme de croupes gravelo-sableuses reposant sur un soubassement calcaire de l'ère tertiaire que l'on retrouve proche de la surface surtout à Barsac.

Les sols de cette région sont diversifiés : graveleux, argileux, siliceux, calcaire, avec des alternances marquées, et reposent sur un sous-sol le plus souvent argileux mais aussi graveleux ou calcaire et parfois constitué d'alios, cimentation des grains de sable et graviers par des hydroxydes de fer, d'aluminium et de manganèse.

Situé au cœur du Bordelais et bénéficiant de son climat océanique, le Sauternais présente des particularités climatiques. Les hivers doux et humides et les étés aux chaleurs modérées permettent une maturation lente propice aux raisins blancs. Les collines douces des différentes terrasses pédologiques sont situées dans l'axe de la vallée de la Garonne dans une orientation est-sud-est favorisant une bonne ventilation naturelle du vignoble. Dans le même temps, au confluent du « *Ciron* » et de la « *Garonne* » les phénomènes de condensation apportent une humidité abondante. Cette alternance d'humidité nocturne et de ventilation diurne rapide et puissante sont à l'origine de l'envahissement des raisins par un minuscule champignon le « *Botrytis cinerea* » développant la « *pourriture noble* » et la concentration des raisins.

Le paysage sauternais, entre fleuve et forêt, est constitué de croupes couvertes de vignes en rangs serrés longées de murets de pierres sèches et ponctuées de magnifiques châteaux de toutes époques, depuis le XV^{ème} siècle, et de villages anciens en pierre calcaire.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

La présence de la vigne est attestée en Sauternais dès le Moyen-Age. A la fin du XVI^{ème} siècle et surtout au XVII^{ème} siècle, le commerce maritime s'intensifie. La prévôté de Barsac, englobant les communes actuelles de l'appellation d'origine contrôlée « Sauternes », développe largement sa notoriété. Les textes de l'époque en attestent (« usances et privilèges » de ce cru en 1613, « taxation des vins » par les jurats de Bordeaux et les commerçants hollandais en 1647).

C'est à cette époque que la plupart des crus actuels se sont développés. L'Intendant de Guyenne a écrit, dès 1741, qu'on y vendange seulement « quand les raisins sont presque pourris », et qu'on fait ces vendanges « à plusieurs reprises pour leur donner plus de douceur ».

Ces pratiques se généralisent au XIX^{ème} siècle à l'ensemble des propriétés et le Sauternes est adopté par toute l'Europe. Ce succès se traduit par le classement des vins de Bordeaux de 1855, par les courtiers de la place, pour l'Exposition Universelle à l'initiative de l'empereur Napoléon III. On y dénombre 27 crus classés, seuls vins blancs de Gironde promus dans ce classement.

Les vins sont élaborés principalement à partir du sémillon B, cépage originaire du Sauternais d'après Georges Cazeaux-Cazalet, expert en viticulture à la fin du XIX^{ème} siècle. Sa bonne résistance au mildiou et à l'oïdium lui a valu de résister et de dominer très largement l'encépagement local, devant le sauvignon B, lorsque ces maladies ont menacé de détruire le vignoble à la fin du XIX^{ème} siècle. Ce cépage, aux baies à pellicules épaisses, se prête particulièrement bien à la botrytisation et à la production de grands vins liquoreux. Le sauvignon B, le sauvignon gris G et la muscadelle B contribuent souvent à l'encépagement car recherchés pour leurs arômes.

Les raisins mûrs, recouverts par le fin duvet du Botrytis, se dessèchent doucement sous l'effet conjugué du soleil et du vent. Ces conditions favorisent les concentrations en sucres et composés aromatiques caractéristiques Les vendangeurs sélectionnent alors aux ciseaux ces grains « rôtis », de pied en pied : c'est la première trie. Elle est suivie de deux ou trois autres tries, ou davantage, décidées en fonction des alternances climatiques favorisant le développement du champignon et la concentration des raisins. Les vendanges sont exclusivement manuelles. Le raisin pressé fermente alors très lentement, sa richesse conduisant à l'arrêt de la fermentation des vins encore chargés de sucres, lorsque le taux d'alcool tue les levures.

L'appellation « Sauternes » est reconnue par décret le 30 septembre 1936 instituant alors règlementairement les pratiques locales : *art.6 - La vinification devra être faite avec des raisins arrivés à surmaturation (pourriture noble) récoltés par tries successives*.

Le vignoble de Sauternes, d'une superficie en 2010 de plus de 2200 hectares produit en moyenne 41 000 hectolitres de vins, sur environ 190 exploitations indépendantes. Les rendements à l'hectare sont très faibles de par la concentration des raisins, et très variables entre millésimes.

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

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Sauternes » sont des vins blancs tranquilles avec sucres résiduels. Les caractéristiques des vins de Sauternes sont essentiellement dues à la botrytisation des raisins, le champignon provoquant des transformations biochimiques à l'origine de composés olfactifs et gustatifs spécifiques, et de la concentration en sucres des baies. Jeunes, de couleur dorée, ils développent des parfums de fleurs et de fruits, puis, en vieillissant, leur couleur s'ambre et ils développent leur bouquet « rôti », puissants arômes notamment grillés, de fruits confits, d'agrumes et de miel avec une très grande persistance aromatique. Ils sont très gras et onctueux en bouche. Ce sont des vins de très longue garde, de plusieurs décennies mais comme tous les grands vins ils sont excellents dès leur mise en bouteille.

3° - Interactions causales :

Le climat original offre des conditions mésoclimatiques particulières qui sont à l'origine du développement d'un minuscule champignon sur le raisin, le « Botrytis cinerea » conduisant à la « pourriture noble» qui confère leur typicité aux vins du Sauternais dans cet environnement spécifique.

Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production, sur proposition d'une commission d'experts indépendants.

Les hommes ont sélectionnés les cépages se prêtant le mieux à cette botrytisation des raisins au cours du temps, c'est ainsi que le sémillon B serait originaire du sauternais.

Par ailleurs, pour atteindre la concentration suffisante à l'élaboration de ces vins, la taille est sévère, précisée pour chacun des cépages. On utilise souvent un mode de taille courte spécifique à cette région, la taille en éventail.

Afin d'atteindre l'excellence, les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble), manuellement, par « tries » successives. Les rendements sont très faibles après surmaturation d'autant plus que les conditions climatiques variables selon les millésimes réduisent parfois les récoltes de façon drastique.
Les densités de plantation sont élevées car la production de vin par pied est très faible après concentration. La fermentation de ces vins est lente, souvent effectuée en barriques. Les vins font l'objet d'un élevage long avant mise en bouteille, nécessaire à leur affinage et à leur meilleure expression.

La notoriété des vins de Sauternes s'est établie tôt dans l'histoire autour de châteaux emblématiques dont le plus renommé, le château d'Yquem, est mondialement connu. Le classement des vins de Bordeaux de 1855, avec le seul « premier cru supérieur » décerné au château d'Yquem, 11 premiers crus et 15 seconds crus à Sauternes, reconnaissait très largement la suprématie de cette appellation en Gironde. Ce classement prenait en compte les prix atteints des vins car ils traduisaient leur qualité.

Aujourd'hui encore, leur notoriété ne se dément pas, la conjugaison d'un environnement remarquablement adapté à la culture de la vigne, d'un microclimat particulier et de l'installation de vignerons précurseurs a instauré des pratiques spécifiques à l'obtention de grands vins liquoreux appréciés des connaisseurs du monde entier.

XI. — Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée telle que définie au présent IV (2),

identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 30 mai 2007, continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Sauternes » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° Aire et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :

Les opérateurs connus comme vinifiant et élevant leurs vins dans des communes situées hors de l'aire géographique à la date du 31 juillet 2009, peuvent continuer ces opérations sur le territoire de ces communes, jusqu'à la récolte 2020 incluse sous réserve du respect des autres dispositions du cahier des charges :

Opérateur	Commune
GUIGNAN Philippe	LE PIAN-SUR-GARONNE (Gironde)
SCEA Vignobles MASSIEU	SAINT-ANDRE-DU-BOIS (Gironde)

2° Mode de conduite :

a) Ecartement entre rangs et distance entre pieds.
Les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et à la distance entre pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

b) Densité de plantation.

SITUATION DES PARCELLES	RÈGLE À REPECTER, SOUS RÉSERVE du respect des autres dispositions du présent cahier des charges
Parcelles de vigne en place à la date 31 juillet 2009 situées hors pentes argileuses	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 6500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 5200 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 6500 pieds par hectare.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2014 incluse.
Parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est

situées sur des pentes argileuses	inférieure à 6500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5000 pieds par hectare continue à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2014 incluse.
	Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 4000 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 5000 pieds par hectare.

Les pentes argileuses sont caractérisées par une pente supérieure ou égale à 5 % et un taux d'argile supérieur ou égal à 30 %.

c) Palissage et hauteur de feuillage.
Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2015 incluse.

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 « Sauternes » 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'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou «Grand Vin de Bordeaux » peut figurer sur les étiquettes, prospectus et récipients quelconques.
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande 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 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 janvier qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er janvier qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- 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.

2° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre 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 ;
- 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.

3° Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare à l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.
Est considéré comme conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.
Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle 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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés au moins avant l'expédition.

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 de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

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.

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.	
Exploitations vinifiant hors de l'aire.	Contrôle documentaire.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Bâtiment clos spécifiquement dédié aux opérations de vinification, élevage et stockages des 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
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle.
B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Récolte manuelle par tries successives.	Contrôle à la parcelle.
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs. Par contrôle au pressurage.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	

Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) 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 déclaration de récolte, 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 les structures 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.