Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CLOS DE LA ROCHE »
homologué par le décret n° 2011-1451 du 4 novembre 2011, JORF du 8 novembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CLOS DE LA ROCHE »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche » initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche » 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 Morey-Saint-Denis, dans le département de la Côte-d'Or.

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 24 juillet 1965.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds à l'hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

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, 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle 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 global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

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 transport de la vendange
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

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 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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 42 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 49 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 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
Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150% du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration, avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;

- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- 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;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la 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 30 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 se situe dans le vignoble de la « *Côte de Nuits* », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », avoisine 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales ou méridionales, ces dernières remontant par le couloir rhodanien. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », située à l'est des hauteurs du Morvan et des plateaux bourguignons, bénéficie d'un abri climatique par rapport aux vents dominants, qui conduit à des températures plus élevées et à une réduction des précipitations.

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Morey-Saint-Denis, entre les villes de Dijon et Nuits-Saint-Georges, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans la moitié inférieure du relief de la « *Côte* », à une altitude comprise entre 270 mètres et 300 mètres. La partie basse du relief, en pente faible, repose sur une dalle de calcaires durs, les « *calcaires à entroques* » (Bajocien, Jurassique moyen). Ces calcaires sont surmontés par un niveau de marne (calcaire argileux), repérable dans le paysage sous la forme d'une légère concavité, sous le versant principal. Les parcelles atteignent, vers le haut, un niveau de calcaire dur mais gélif du Bathonien (Jurassique moyen).
L'ensemble du substrat marno-calcaire est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) d'épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons rouges, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants malgré une forte teneur en argile, en particulier sur le substrat calcaire. Le niveau marneux est probablement à l'origine d'arrivées d'eau temporaires, compensant les faibles réserves hydriques du sol. La pente assure un drainage des excès d'eau.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche » s'étend sur plusieurs lieudits. D'une part, sur le lieudit « *Clos de la Roche* », dépourvu maintenant de murs malgré son nom, et qui en constitue le noyau. D'autre part, sur quelques parcelles, localisées sur son pourtour et qui sont situées sur six autres lieudits.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

L'ensemble des parcelles délimitées pour la récolte des raisins, forme une entité donnant des vins considérés comme proches par leurs caractéristiques. Le lieudit « *Clos de la Roche* » et les lieudits voisins semblent avoir toujours été partagés entre de multiples propriétaires. Cette prépondérance de la petite propriété est une particularité de cette partie de la commune.

Soucieux de la mise en valeur de leur territoire, les producteurs de la commune de Morey-Saint-Denis ont identifié, au fil des générations, les différentes petites cuvées, en « *climat* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit), pour désigner les vins issus de ce secteur aux qualités reconnues.
En 1860, le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune propose un classement hiérarchique des « *crus* » de la « *Côte* » dans lequel le lieudit « *Clos de la Roche* » et tout ou partie des lieudits voisins sont placés dans la « *1ère classe* ».
L'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche » est reconnue par décret, en 1936. Son aire délimitée englobe alors officiellement, outre le lieudit lui-même, tout ou partie des lieudits voisin, en reconnaissance des usages et conformément au classement des « *crus* » de 1860.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N.
Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.
L'usage est d'élever les vins sur une période longue, ce qui leur assure une remarquable aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 14 hectares, pour une production moyenne annuelle de près de 450 hectolitres.

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

Les vins se caractérisent par une robe colorée et une structure puissante. Le bouquet est complexe, souvent dominé par des arômes de fruits, rappelant la cerise, la framboise ou la myrtille, auxquels se mêlent des notes de café, de truffe ou de violette. Ils sont considérés comme les plus charpentés de la

commune de Morey-Saint-Denis. Ils possèdent généralement une remarquable aptitude à la garde et quelques années de vieillissement tendent à les assouplir et les révéler.

3°- Interactions causales

Dans un contexte climatique océanique frais, bénéficiant de conditions thermiques et hydriques favorables à une viticulture de qualité, la situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant très favorable à un rapide réchauffement du sol.

L'aire parcellaire délimitée présente une faible pente, dans sa partie basse, sur un substrat de calcaire fracturé, tandis que la pente est plus abrupte dans la partie haute, sur des marnes et des calcaires. Ces substrats facilitent le ressuyage et limitent les excès d'eau, et, en période de stress hydrique, assurent en profondeur une fraîcheur suffisante au maintien de l'activité de la plante. L'ensemble est recouvert par quelques décimètres de colluvions argileuses riches en graviers et cailloux calcaires assurant une fertilité et une réserve hydrique modérées. Ce milieu naturel assure un fonctionnement équilibré de la plante et des conditions optimales pour une production limitée, mais de haute qualité.

Les caractéristiques naturelles particulières du site, combinées aux conditions climatiques de la zone géographique, favorisent l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Les producteurs, par leurs savoir-faire développés au fil des générations, ont su adapter leurs pratiques aux aptitudes du cépage et en tirer une production de haute qualité, concentrée, aromatique. Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche » sont puissants, charpentés.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » produisant régulièrement des vins d'exception, comme le « Clos de la Roche », ont émergé au cours du temps.
Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales. Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai.
Ces « *climats* » sont à l'origine, année après année, de vins les plus parfaits qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.
La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Clos de la Roche », avec une superficie importante pour un vignoble classé en « grand cru », est un des mieux partagés de la commune. Une vingtaine de producteurs le mettent en valeur, avec un souci d'en tirer le meilleur. Le collectif des producteurs a su faire fructifier ce « *cru* » et en faire l'emblème des grands vins de la commune de Morey-Saint-Denis.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Clos de la Roche » 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) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- 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 notamment 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 à la transaction et 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 pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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 des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

8. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre 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 aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, 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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	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 sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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.

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LATRICIERES-CHAMBERTIN »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Latricières-Chambertin », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Latricières-Chambertin » 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 Gevrey-Chambertin dans le département de la Côte-d'Or.

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 de la mairie de la commune mentionnée 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 :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-

Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ; - soit en taille longue Guyot simple.
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

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, 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle 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 global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 198 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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 45 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 53 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 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
Les vins produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons,

cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposer dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- 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 ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la 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 30 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 se situe dans le vignoble de la « *Côte de Nuits* », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », avoisine 250 mètres.
La zone géographique est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Gevrey-Chambertin, située au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en région Bourgogne.

« *La Côte* » forme un relief assez simple, constitué d'un coteau bien marqué, exposé au levant. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées en piémont, où elles occupent un léger replat, au débouché d'une petite vallée sèche encaissée et boisée, la « *Combe Grisard* ».
Le substrat géologique est constitué de calcaires durs surmontés par un niveau de marne (calcaire argileux). L'ensemble est daté du Bajocien (Jurassique moyen).
Les vignes sont principalement implantées sur les parcelles reposant sur le niveau calcaire et qui atteignent la base des marnes.

Le substrat marno-calcaire est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres), d'épandages mêlant des éboulis provenant de la « *combe* », à des argiles et limons rouges issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants malgré une forte teneur en argile, en particulier sur le substrat calcaire. Le niveau marneux est probablement à l'origine d'arrivées d'eau temporaires, compensant les faibles réserves hydriques du sol.

Le climat est océanique frais, atténué par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

La situation topographique des parcelles de vigne les protège des risques de gel ainsi que des brouillards matinaux, tout en assurant une exposition au soleil levant, très favorable à un rapide réchauffement du sol.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées uniquement au cœur du lieudit « *Latricières* », prolongeant, au sud, le célèbre « *Chambertin* ». Cité pour la première fois au XVI^{ème} siècle, ce lieudit a acquis sa réputation au cours du XVIII^{ème} siècle. Les vins se vendent cher, et sont souvent apparentés au « *Chambertin* » voisin. En 1855, Jules LAVALLE classe les vins issus du lieudit « *Latricières* » en seconde cuvée.
Au début du XX^{ème} siècle, les vins issus des « *Latricières* » se vendent couramment sous le nom « Latricières-Chambertin », comme en témoigne le jugement du tribunal de Dijon de 1931. Ce jugement reconnaît les vins issus des « *Latricières* » en appellation d'origine et fixe les limites géographiques.

L'appellation d'origine contrôlée « Latricières-Chambertin », quant à elle, est reconnue par décret en 1937.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) produisant régulièrement des vins d'exception, comme « Latricières-Chambertin », ont émergé au cours du temps. Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions de sol et de climat sont optimales.
Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai. Ils produisent, année après année, les vins les plus parfaits et sont placés, depuis plusieurs siècles, au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.
La mention « grand cru » qui leur est associée, apparaît dès le début du XX^{ème} siècle et son indication sur l'étiquette est un usage bien établi.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la « *Côte de Nuits* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur le cépage pinot noir N. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.
L'usage est d'élever les vins plusieurs mois, ce qui leur confère une grande aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie d'un peu plus de 7 hectares, pour une production annuelle moyenne de 270 hectolitres.

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

Les vins, à la robe rubis foncé, ont une trame tannique dense, équilibrée par une acidité apportant finesse et élégance. Les arômes sont complexes, dominés généralement par un bouquet fruité et floral, évoluant avec l'âge vers une minéralité parfois accompagnée de notes de sous-bois.
Ils se caractérisent par une longévité importante et apprécient quelques années de conservation pour exprimer tout leur potentiel.

3°- Interactions causales

Situé au cœur du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin, en « *Côte de Nuits* », le vignoble de « Latricières-Chambertin » bénéficie d'une situation topographique particulièrement favorable, assurant d'une part, une insolation optimale, avec une exposition au soleil levant, et d'autre part, une protection vis-à-vis des brouillards matinaux par sa position au dessus du piémont.

L'implantation au débouché de la petite *« Combe Grisard »* induit certaines particularités. Les parcelles présentent des sols maigres et caillouteux et le mésoclimat est relativement frais, compte tenu de la circulation de l'air froid forestier conduit par la « combe ». Les vins traduisent ces conditions naturelles par moins de gras et une austérité parfois supérieure, en comparaison avec les vins bénéficiant de la mention « grand cru », issus des vignobles voisins. Quelques années de garde atténuent ces caractères de jeunesse et révèlent une finesse et une longueur remarquables.

Les conditions environnementales concourent à l'épanouissement optimal du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Au fil des générations, les producteurs ont su adapter leurs pratiques, tant à la vigne qu'au chai, pour en tirer le meilleur, avec une maîtrise des rendements, l'adaptation de la végétation à la fertilité et à la réserve hydrique limitées du lieu, des élevages longs confortant les aptitudes des vins à la conservation.

Dès le XIX^{ème} siècle, les mérites exceptionnels du lieu sont reconnus et les vins de « Latricières-Chambertin » occupent dorénavant le sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne.
Le jugement de 1931, en adjoignant officiellement le nom « Chambertin » au nom du lieudit, confirme la parenté prestigieuse avec l'archétype des grands vins rouges de Bourgogne.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Latricières-Chambertin » 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) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

b) - L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant 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, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- 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 notamment 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 à la transaction et 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 pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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 des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à

l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.
L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

8. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre 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 aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé, un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, 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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	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 sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon

BP 266
21207 BEAUNE CEDEX
Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « PINEAU DES CHARENTES »
homologué par le décret n° 2011-1453 du 4 novembre 2011, JORF du 8 novembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », initialement reconnue par le décret du 12 octobre 1945, les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les mentions « vieux » et « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux ») pour les vins de liqueur qui, en raison de leur âge et de conditions particulières de vieillissement fixées dans le présent cahier des charges, présentent un profil aromatique de type « oxydatif » intense, complexe et caractéristique des vieux Cognac.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » est réservée aux vins de liqueur blancs et aux vins de liqueur rosés ou rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la production de moût, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur sont assurés sur les territoires des communes délimitées initialement par le décret du 1er mai 1909 modifié portant règlement d'administration publique pour la délimitation de la région ayant pour ses eaux-de-vie un droit exclusif à la dénomination « Cognac ».

L'aire géographique correspond aux territoires ci-après délimités :

Département de la Charente-Maritime	
Arrondissement de Rochefort	Toutes les communes
Arrondissement de Saintes	Toutes les communes
Arrondissement de Saint-Jean-d'Angély	Toutes les communes
Arrondissement de Jonzac	Toutes les communes

Arrondissement de La Rochelle	- Canton d'Ars-en-Ré : toutes les communes. - Canton d'Aytré : les communes d'Angoulins et d'Aytré. - Canton de La Jarrie : toutes les communes. - Cantons de La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7 : la commune de La Rochelle. - Canton de La Rochelle 5 : les communes de Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre. - Canton de La Rochelle 8 : les communes de Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle. - Canton de La Rochelle 9 : les communes de L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle. - Canton de Saint-Martin-de-Ré : toutes les communes. - Canton de Courçon : les communes d'Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alleré, La Laigne, Nuaillé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis. - Canton de Marans : les communes de Longèves, Saint-Ouen, Villedoux.
Département de la Charente	
Arrondissement de Cognac	Toutes les communes
Arrondissement d'Angoulême	- Canton d'Angoulême Est : toutes les communes. - Canton d'Angoulême Nord : toutes les communes. - Canton d'Angoulême Ouest : toutes les communes. - Canton de Blanzac : toutes les communes. - Canton de Hiersac : toutes les communes. - Canton de Saint-Amant-de-Boixe : toutes les communes. - Canton de Villebois-la-Valette : toutes les communes. - Canton de La Rochefoucauld : les communes d'Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant. - Canton de Montbron : les communes de Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac.
Arrondissement de Confolens	- Canton d'Aigre : toutes les communes. - Canton de Ruffec : les communes de Villegats et de Verteuil-sur-Charente. - Canton de Mansle : les communes d'Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amand-de-Bonnieure, Saint-Angeau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon. - Canton de Villefagnan : les communes de Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.
Département de la Dordogne	
Arrondissement de Périgueux	Canton de Saint-Aulaye : les communes de Chenaud, Parcoul, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.

Département des Deux-Sèvres	
Arrondissement de Niort	- Canton de Mauzé sur le Mignon : les communes de Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau. - Canton de Beauvoir-sur-Niort : les communes de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon. - Canton de Brioux-sur-Boutonne : la commune de Le Vert.

2°- Identification parcellaire

a)- Les raisins destinés à la production de moûts sont récoltés sur des parcelles situées dans l'aire géographique susvisée, à l'exception de celles situées sur des terrains inondables.

b)- Les moûts proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

Tout producteur désirant faire identifier une ou plusieurs parcelle(s) en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (ci-après désigné « INAO ») avant le 1er juillet de l'année qui précède l'année de la première déclaration de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le Comité national compétent de l'INAO, après avis d'une commission d'experts qu'il a désignée à cet effet. La liste des parcelles est soumise pour avis à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée.

Toute parcelle dont les moûts ne sont pas revendiqués pour la production de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » pendant cinq années consécutives est retirée de la liste des parcelles identifiées par le comité national compétent de l'INAO.

La décision motivée de retrait ou de refus de parcelles identifiées, prise par le comité national compétent de l'INAO, est notifiée aux intéressés qui disposent d'un délai d'un mois à compter de la réception de la notification pour présenter d'éventuelles observations aux services de l'INAO.

Ces réclamations font l'objet d'un nouvel examen par le comité national compétent de l'INAO après avis de la commission d'experts.

La liste des parcelles identifiées peut être consultée auprès des services de l'INAO et de l'organisme de défense et de gestion.

V. - Encépagement

Les vins de liqueur blancs sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, colombard B, folle blanche B, jurançon blanc B, merlot blanc B, merlot N, meslier Saint-François B, montils B, sauvignon B, sémillon B et ugni blanc B.

Les vins de liqueur rosés ou rouges sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, malbec N et merlot N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

Les moûts proviennent de vignes cultivées selon les usages locaux.

a) - Densité de plantation. — Ecartement entre rangs

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 200 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de 50000 yeux francs par hectare :

la taille Guyot simple ou double, le pied portant un ou deux longs bois et un ou deux coursons ;

la taille en cordon avec des coursons taillés à trois yeux francs au maximum.

c) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12 500 kilogrammes par hectare.

d) - Seuils de manquants

- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est inférieure ou égale à 2 500 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 20 %.

- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 500 pieds par hectare et inférieure ou égale à 2 900 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 25 %.

- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 900 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 %.

e) - Etat cultural et sanitaire 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

Les parcelles de vignes sont aménagées et cultivées dans le respect des caractéristiques naturelles physiques, biologiques et microbiologiques des sols :

- il convient de prendre des dispositions pour lutter contre l'érosion et le ruissellement d'éléments dissous hors des parcelles de vignes : il est interdit, notamment, de procéder au désherbage des tournières à partir de la quatrième année qui suit celle de la plantation ;

- il convient de prendre des dispositions pour préserver la biologie des sols : à partir de la quatrième année, un couvert végétal minimum, spontané ou semé, est maintenu, hors période végétative ;

- tout procédé modifiant de façon directe et constante, sur toute ou partie du cycle végétatif, les échanges naturels entre le sol, la vigne et l'atmosphère est interdit, notamment le bâchage des sols et des vignes.

3° Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les moûts destinés à l'élaboration de vins de liqueur d'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » proviennent de raisins sains, récoltés à bonne maturité.

b) - Origine des moûts

Les moûts proviennent de raisins récoltés sur l'exploitation.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange

L'utilisation de pompes centrifuges à palettes est interdite pour le transfert de la vendange.

2°- Maturité du raisin

Les raisins récoltés permettent l'élaboration d'un moût dont la richesse minimale en sucre est supérieure à 170 grammes par litre de moût au moment du mutage.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendements

En application de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, le rendement butoir en vin de liqueur est fixé à 42 hectolitres par hectare et le rendement butoir en moût est fixé à 85 hectolitres par hectare.

2°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » ne peut être accordé aux vins de liqueur dont les moûts proviennent :

- 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 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.

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

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur sont élaborés par des bouilleurs de cru individuels ou en coopérative de producteurs, avec les produits de leur récolte, conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

2°- Mutage

Les vins de liqueur sont élaborés par mutage du moût de raisins par de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac », en quantité telle que le titre alcoométrique volumique du produit soit au minimum de 16 % et au maximum de 22 % en fin d'élaboration.

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » utilisée pour le mutage ou le mutage complémentaire provient de la même exploitation que les moûts.

a) - Caractéristiques des moûts

Les moûts sont mutés pendant la période des vendanges. Tout emploi de moûts conservés est interdit.

L'usage de presse comportant une vis d'Archimède, dite presse continue, est interdit pour l'obtention des moûts.

Les moûts ne font l'objet d'aucune filtration.

Les moûts peuvent avoir fait l'objet d'un début de fermentation et doivent, au moment du mutage, présenter une teneur en sucre supérieure à 170 grammes par litre, soit une densité supérieure à 1 075, au moment du mutage.

Toute opération d'enrichissement des moûts est interdite.

b) - Caractéristiques de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac »

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » présente un titre alcoométrique volumique minimum de 60 %, a été élevé dans des fûts ou tonneaux de chêne et est rassise, c'est-à-dire qu'elle provient de la campagne de distillation précédente ou d'une campagne antérieure.

Si l'exploitant utilise pour le mutage ou le mutage complémentaire de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » distillée par un distillateur professionnel dans le cadre de la distillation pour le compte d'autrui, les flegmes antérieurs de la distillerie repassés avec les vins de l'exploitation ne peuvent représenter plus de 15 % de l'alcool pur correspondant aux volumes des vins livrés par l'exploitant.

3°- Elevage

a) - Au cours de la phase d'élevage, des compléments de mutage sont autorisés avec de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » qui répond aux mêmes conditions d'origine que celles prévues au point 2° IX susvisé.

b) - Les vins de liqueur rosés et rouges font l'objet d'un élevage minimum de douze mois, dont huit mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

c) - Les vins de liqueur blancs font l'objet d'un élevage minimum de dix-huit mois, dont douze mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

d) – Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention «vieux» font l'objet d'un élevage de 5 ans

au moins sous bois.
L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention « vieux », sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de 5 ans au moins sous bois

e) - Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention «très vieux» ou son équivalent « extra vieux » font l'objet d'un élevage de 10 ans au moins sous bois.
L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention «très vieux» ou son équivalent « extra vieux », sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de 10 ans au moins sous bois.

4°- Produit fini. - Normes analytiques

a) - Titre alcoométrique volumique

Le « Pineau des Charentes » présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 16 % et inférieur ou égal à 22 % lors de la mise en marché à destination du consommateur.

b) – Teneur en acidité volatile

Les vins de liqueur présentent une teneur maximale en acidité volatile de :
- 18 milliéquivalents par litre durant l'élevage ;
- 10 milliéquivalents par litre au stade du conditionnement pour les vins de liqueur ne bénéficiant pas des mentions « vieux », « très vieux » ou « extra vieux » ;
- 18 milliéquivalents par litre au stade du conditionnement pour les vins de liqueur bénéficiant des mentions « vieux », « très vieux » ou « extra vieux ».

c) – Teneur en anhydride sulfureux

Les vins de liqueur présentent une teneur maximale en anhydride sulfureux de :
- 100 milligrammes par litre durant l'élevage ;
- 75 milligrammes par litre au stade du conditionnement.

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

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

Les vins de liqueur sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR ET MENTION COMPLEMENTAIRE	DATE
Vins de liqueur rosés et rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur blancs	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er avril de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
Vins de liqueur bénéficiant de la mention « vieux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er octobre de la 5ème année qui suit celle de la récolte.

Vins de liqueur bénéficiant de la mention « très vieux » ou son équivalent « extra vieux »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er octobre de la 10ème année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins de liqueur ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du trentième jour qui suit la réception de la déclaration de revendication visée au Chapitre II du présent cahier des charges et au plus tôt le 1er octobre de l'année qui suit celle de son élaboration.

c) - Dispositions relatives au conditionnement

Les vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » sont mis en marché à destination du consommateur en bouteilles de verre. Chaque bouteille porte une capsule de garantie ou un timbre de garantie, apposé sur la base de la capsule et délivré par l'organisme de défense et de gestion, dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication visée au Chapitre II du présent cahier des charges.

X. - Lien à la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique, identique à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », correspond à la terminaison nord du bassin Aquitain. Elle est plus précisément bordée à l'ouest par l'océan Atlantique, des abords de l'estuaire de la Gironde au sud, aux îles de Ré et d'Oléron au nord, et à l'est vers Angoulême, par les premiers contreforts du Massif Central. Elle s'étend sur quatre départements dont la quasi-totalité du département de la Charente-Maritime, une grande partie du département de la Charente et quelques communes du département de la Dordogne et du département des Deux-Sèvres.

La zone géographique est constituée de grands ensembles sédimentaires, principalement datés du Jurassique supérieur (bancs calcaires issus d'une sédimentation marine), au nord d'une ligne Rochefort-Cognac, et du Crétacé (altération des calcaires jurassiques qui forment des argiles de décalcification et des dépôts d'argiles, sables et craies), au sud de cette même ligne. Ces dépôts successifs sont à l'origine d'un paysage caractérisé par une succession de plaines au relief peu marqué.

Le climat est de type océanique tempéré. La température moyenne annuelle est d'environ 13°C et l'ensoleillement, voisin de 2100 heures par an, est important. Ce climat est homogène sur la zone géographique, à l'exception toutefois des régions côtières, plus ensoleillées et à la moindre amplitude thermique.

L'hiver est doux et humide avec un nombre de jours de gelée limité. Les risques de gelées de printemps sont rares mais peuvent persister jusqu'à la fin du mois de mai. L'été est chaud, mais sans excès, même s'il peut s'accompagner d'une période de sécheresse.
La pluviométrie moyenne annuelle de 800 millimètres à 1000 millimètres est répartie sur 130 jours à 150 jours tout le long de l'année. Cette répartition des pluies sur un grand nombre de jours est due à la proximité de l'océan Atlantique.

Les sols les plus fréquemment rencontrés sont de nature argilo-calcaire sur calcaire, même si une grande variété de sols reste observable au sein de cette famille. Les sols rencontrés sur les secteurs côtiers, et plus particulièrement sur les îles de Ré et d'Oléron, présentent une texture à tendance sablonneuse. Les

terrains en zones inondables ne peuvent pas bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne dans la région remonte à l'époque romaine. D'abord implanté en Saintonge dès le III^{ème} siècle, le vignoble s'étend ensuite au sud et vers l'intérieur, en Aunis et dans l'Augoumois (XIII^{ème} siècle). A cette époque la ville de Cognac et les ports implantés sur la Charente acquièrent une notoriété dans le commerce du vin, en particulier avec les pays de l'Europe du Nord.

La légende entourant l'origine du « Pineau des Charentes » veut qu'en 1589, alors qu'Henri IV accède au pouvoir, un vigneron maladroit verse du moût de raisin frais dans un fût contenant déjà de l'eau-de-vie de « Cognac ». Furieux de sa maladresse, il remise son fût dans le coin le plus sombre de son chai. Quelques années plus tard, voulant utiliser à nouveau le contenant mis à l'écart, il découvre un liquide limpide, doré, fruité et capiteux tout à fait original.

Si l'origine précise du « Pineau des Charentes » reste quelque peu incertaine, il est avéré que l'eau-de-vie de « Cognac » a traditionnellement été utilisée comme base de mutage des vins et des moûts de la région.
Les vins de liqueur doivent ainsi leur existence à celle de l'eau-de-vie de « Cognac », avec laquelle ils partagent leur histoire.
Les vins de liqueur restent longtemps un produit d'autoconsommation élaboré à partir du moût de raisins et de l'eau-de-vie de « Cognac » de la même exploitation. Cette tradition a fondé son identité puisque aujourd'hui encore, tous les raisins qui interviennent dans l'élaboration du « Pineau des Charentes » (que ce soit ceux qui produisent les moûts ou l'eau-de-vie de « Cognac ») doivent provenir d'une seule et même exploitation.

Réservé pendant près de trois siècles à la consommation familiale des vignerons, il s'est progressivement répandu dans sa région d'origine pour devenir l'apéritif emblématique du territoire. L'organisation de la production permet ensuite de passer d'une production parfois perçue comme accessoire vis-à-vis de l'eau-de-vie de « Cognac », à une véritable solution de diversification. Aujourd'hui les exploitations se spécialisent dans la production de « Pineau des Charentes » qui est devenue une production à part entière.

Au fil du temps, les producteurs ont progressivement développé leurs pratiques pour parfaire un savoir-faire original qui comprend : l'élaboration de l'eau-de-vie de « Cognac », la sélection des raisins les plus mûrs (dans un vignoble initialement destiné à l'élaboration de vins de distillation pour l'eau-de-vie de « Cognac »), le mutage, qui permet d'obtenir un produit stable et équilibré sur plan organoleptique, et l'art de l'assemblage entre lots et millésimes de « Pineau des Charentes » complémentaires.

Au cours des années 1920, la filière s'organise avec la création du « *Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes* », qui devient, en 1943, le « *Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes* ».

Dès le 5 juillet 1935, le Président de la République, Albert LEBRUN, promulgue une loi visant à rendre applicable l'article 12 de la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, aux vins de liqueur pouvant bénéficier du nom de « Pineau des Charentes ».
L'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » est reconnue par décret du 12 octobre 1945. Le « Pineau des Charentes » figure ainsi parmi les tout premiers vins de liqueur à bénéficier de cette reconnaissance en France.

L'après seconde guerre mondiale marque le véritable essor de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » qui conforte sa commercialisation locale et estivale, avant de s'étendre à l'ensemble du territoire national.

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

Le « Pineau des Charentes » est un vin de liqueur élaboré par mutage du moût de raisin par de l'eau-de-vie à appellation d'origine « Cognac » rassise (eau de vie d'une campagne de distillation antérieure). Il peut être blanc, rosé ou rouge et être complété des mentions « vieux » ou « très vieux », selon sa durée d'élevage sous bois de chêne (respectivement 5 ou 10 ans minimum). Il est principalement consommé en tant qu'apéritif.

En bouche, il exprime la fraîcheur et la rondeur des moûts de raisins frais. Le « Cognac » qui contribue au corps et à l'équilibre général du produit est fondu, grâce à l'élevage prolongé sous bois.

Le « Pineau des Charentes » blanc présente une robe se déclinant du jaune paille au doré et développe fréquemment d'intenses arômes fruités (fruits frais ou fruits confits) et floraux (fleurs blanches) et des notes de miel.

Le « Pineau des Charentes » rouge ou rosé présente une robe allant du rose pâle au rouge profond.
Le « Pineau des Charentes » rouge développe souvent d'intenses arômes de fruits noirs fraîchement cueillis accompagnés de notes d'épices douces.
Le « Pineau des Charentes » rosé, quant à lui, développe souvent des arômes de fruits des bois, voire de fruits à noyaux lorsque l'élevage est plus long.

L'élevage prolongé sous bois confère au « Pineau des Charentes » blanc bénéficiant des mentions « vieux » ou « très vieux » une robe « vieil or ». Produits rares, ils se caractérisent par leur puissance et leur persistance aromatique. Leur bouquet complexe évoque souvent les épices douces, la confiture, les fruits secs voire des arômes oxydatifs caractéristiques des vieux « Cognac ».
Le « Pineau des Charentes » rouge ou rosé bénéficiant des mentions « vieux » ou « très vieux » présente une robe tuilée. Très élégant, il développe souvent des notes chocolatées ou de fruits à l'eau-de-vie qui évoluent également vers des arômes oxydatifs caractéristiques des vieux « Cognac ».

3°- Interactions causales

Le « Pineau des Charentes » est un produit dont l'existence et l'histoire sont liées à celles de la production d'eau-de-vie de « Cognac ». En effet, la principale spécificité du « Pineau des Charentes » est d'être élaboré à partir d'eau-de-vie de « Cognac » et le lien entre ces produits est d'autant plus marqué que les moûts de raisins et l'eau-de-vie de « Cognac » qui servent à son élaboration doivent provenir d'une même exploitation.

La production du « Pineau des Charentes » nécessite, en moyenne, la mise en œuvre de l'équivalent de deux parcelles pour la production de l'eau-de-vie de « Cognac », et d'une parcelle pour la production des moûts de raisins. Ainsi, conformément au savoir-faire issu des pratiques historiques, chaque producteur sélectionne sur son exploitation les parcelles les plus aptes à la production des moûts les plus riches en sucre et réserve le reste de son parcellaire à la production de vins acides, à faible teneur en alcool, propices à la production d'eau-de-vie de « Cognac ». La chaleur de l'été, associée à la douceur et au fort ensoleillement de l'arrière saison, ainsi que l'humidité de l'air, favorables à une bonne maturité de la vendange, contribuent également à l'obtention de ces moûts riches en sucre.

Traduisant les usages et le savoir-faire liés à la production d'eau-de-vie de « Cognac », la maîtrise de l'élevage sous bois permet au « Pineau des Charentes » de se bonifier et d'acquérir ses particularités aromatiques et gustatives.

La limitation du conditionnement dans la zone géographique découle des usages de production et de consommation familiale du « Pineau des Charentes ». Elle vise à préserver les caractéristiques et la spécificité du produit élaboré selon une méthode particulière et faisant l'objet d'un élevage long, tout en permettant une meilleure traçabilité et des opérations de contrôle du produit plus efficaces. Cette disposition est confortée par l'obligation d'apposer, sur chaque bouteille, une capsule de garantie ou un timbre de garantie, délivrés par l'organisme de défense et de gestion. Elle découle de la règle fixée dès

1946 dans le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, qui subordonnait la mise en circulation des vins à la délivrance d'un certificat de dégustation par des experts locaux.

C'est ainsi que le « Pineau des Charentes » s'est forgé une identité souvent caractérisée par des arômes tertiaires, typiques d'un élevage sous bois. Si le « Pineau des Charentes » est resté pendant près de trois siècles un produit de consommation familiale, et de ce fait strictement locale, il a acquis une véritable notoriété hors des frontières de sa zone de production au moment de son essor commercial, au début du XX^{ème} siècle. Aujourd'hui, environ un quart de la production est commercialisé en dehors du territoire national, sur plusieurs continents, où la renommée du « Pineau des Charentes » s'est accompagnée d'un développement de ses ventes (Europe de l'ouest et du nord, Canada, etc.).

XI. - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs, 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 2040 incluse, sous réserve que l'opérateur souscrive un engagement de reconversion des superficies concernées lors du dépôt de la première déclaration d'affectation parcellaire visée au Chapitre II et selon les modalités suivantes :

- à compter de la récolte 2025, 50 % au moins des superficies des parcelles affectées est conforme à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs définis ;
- à compter de la récolte 2035, 80 % au moins des superficies des parcelles affectées est conforme à la densité de plantation et à l'écartement entre les rangs définis.

2°- Seuils de manquants

Les dispositions relatives aux seuils de manquants s'appliquent à compter de la récolte 2014.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » 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'indication d'un millésime est autorisée pour le vin de liqueur provenant à 100 % d'une même année d'élaboration du « Pineau des Charentes ».

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1°- Déclaration annuelle d'affectation

Les vins de liqueur sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique et ayant fait l'objet d'une déclaration préalable d'affectation.
La déclaration préalable d'affectation est déposée avant le 1er juillet de chaque année, pour la récolte de l'année suivante, auprès de la fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac, qui transmet à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle les informations le concernant.
Pour la récolte 2011 et les suivantes, la déclaration d'affectation est déposée avant le 1er juillet de l'année, pour la récolte de l'année suivante.

Sur proposition de l'organisme de défense et de gestion, la date de dépôt de la déclaration préalable d'affectation est réexaminée au plus tard pour la récolte 2018 par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Toute parcelle préalablement affectée à la production de moûts pour l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », non revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée lors de la déclaration de récolte, ou qui ne répond plus aux conditions fixées par le présent cahier des charges, ne peut revendiquer une production supérieure au rendement annuel en moûts fixé pour l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » pour l'année considérée, sur la base d'un titre alcoométrique en puissance de 10 % volume.

2°- Déclaration d'élaboration

Après le dernier mutage, une déclaration d'élaboration est établie, qui récapitule :

- les quantités totales de moûts mis en œuvre ;
- les quantités totales d'eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » mises en œuvre ;
- les quantités totales de vins de liqueur élaborés par couleur ;
- les parcelles sur lesquelles les raisins destinés à la production de moûts ont été récoltés.

Cette déclaration est établie en corrélation avec le registre d'élaboration.

Cette déclaration est adressée avant le 10 décembre qui suit la récolte aux services locaux de la DGDDI.

Un exemplaire de cette déclaration est transmis à l'organisme de défense et de gestion ainsi qu'aux services de l'INAO.

3°- Déclaration de revendication

Afin de revendiquer pour ses vins de liqueur l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes », éventuellement complétée des mentions « vieux » ou « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux »), l'opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication.

Les vins ne peuvent circuler qu'à compter du trentième jour qui suit la réception de ladite déclaration par l'organisme de défense et de gestion.

Cette déclaration précise notamment :
- le nom ou la raison sociale de l'opérateur ;
- l'adresse de l'opérateur ;
- le volume revendiqué, par couleurs, éventuellement complété par les mentions « vieux » et « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux ») ;
- les modalités de stockage : lieu, type de contenant, identification dans le chai (numéro, contenance).

II. – Tenue de registres

1°- Registre d'élaboration

Tout opérateur tient à disposition des agents chargés du contrôle un registre d'élaboration, pour chaque lot concerné par des opérations de mutage et de mutage complémentaire.
Sur ce registre sont portés notamment des renseignements concernant :

- les moûts : cépage(s), teneur en sucre ;
- l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » utilisée pour le mutage ou le mutage complémentaire : compte d'âge, référence du contenant, volume, titre alcoométrique volumique, quantité d'alcool pur ;
- le vin de liqueur élaboré : date de mutage ou de mutage complémentaire, couleur, numéro de cuve, volume élaboré, titre alcoométrique volumique.

2°- Registre de chai

Chaque opérateur tient à jour les documents de traçabilité adaptés pour justifier le respect des conditions de production du présent cahier des charges, notamment la durée minimale d'élevage sous bois.

3°- Registre de conditionnement

Tout opérateur réalisant le conditionnement d'un vin de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un registre de conditionnement.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Documentaire et visites sur site.
Potentiel de production (encépagement, densité, écartement, taux de manquants, entrée en production, mesures transitoires).	Documentaire et visites sur site.
B. - RÈGLES ANNUELLES	
Maturité du raisin (richesse minimale en sucre du moût).	Vérification du registre d'élaboration et dosage glucose/fructose sur les lots de Pineau des Charentes.
Respect du rendement en moût.	Vérification des déclarations de récolte et d'élaboration.
Caractéristiques et origine de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac » pour le mutage ou le mutage complémentaire	Vérification des documents de traçabilité et du registre d'élaboration (titre alcoométrique volumique et origine de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Cognac »)
Elevage et durée minimale d'élevage.	- Documentaire : vérification de traçabilité (durée de l'élevage par lot et par couleur) - Sur site : Contrôle des contenants. Contrôle de la capacité en contenants en bois permettant d'assurer l'élevage des vins de liqueur.
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	

Sur les vins de liqueur revendiqués	Examen analytique et organoleptique
Sur les vins de liqueur conditionnés	Examen analytique et organoleptique
D – CONDITIONNEMENT DES PRODUITS	
Conditionnement	Vérification du respect du conditionnement en bouteille de verre et de l'apposition de la capsule de garantie ou du timbre de garantie.

II – Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)
12, rue Henri Rol-Tanguy
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
40500 SAINT-SEVER
Tél : (33) (0)5.58.06.15.21
Fax : (33) (0)5.58.75.13.36

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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 analytiques et organoleptiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-MONT » homologué par le décret n° 2011-1454 du 4 novembre 2011, JORF du 8 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 25 mars 1981, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont » est réservée aux vins tranquilles 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 et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire ou partie du territoire des communes suivantes du département du Gers :

a) - Communes dont le territoire, dans sa totalité, appartient à l'aire géographique : Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax et Baccarisse, Ju-Belloc, Labarthète, Ladevèze-Ville, Ladevèze-Rivière, Lannux, Lasserrade, Lelin-Lapujolle, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Plaisance, Pouydraguin, Projan, Riscle, Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus.

b) - Communes dont le territoire appartient, pour partie, à l'aire géographique : Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

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 19 mai 2011.
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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

a) – Vins rouges et rosés :
- cépage principal : tannat N ;
- cépages complémentaires : cabernet-sauvignon N, fer N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, merlot N.

b) – Vins blancs :
- cépage principal : gros manseng B ;
- cépages complémentaires : arrufiac B, petit courbu B ;
- cépages accessoires : courbu B, petit manseng B.

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.

a) – Vins rouges et rosés :
- La proportion du cépage tannat N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- Pour les vins rosés, l'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au *1°* b) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) – Vins blancs :
- La proportion du cépage gros manseng B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.
- Ces dispositions ne s'appliquent pas aux vignes plantées en terrasse. Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entrainant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.
- Pour les vignes plantées en terrasses, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées soit en taille Guyot simple ou double, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum par pied de :
- 12 yeux francs, pour le cépage tannat N ;
- 18 yeux francs, pour les cépages petit courbu B et petit manseng B ;
- 16 yeux francs, pour les autres cépages.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, au stade « véraison », ne peut être supérieur à :
- 10 pour le cépage tannat N ;
- 16 pour les cépages petit courbu B et petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé » et la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0.6 fois l'écartement entre les rangs.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 9500 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges ;
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rosés ;
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs.
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 :
- 9000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs 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 %.

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 (travail du sol ou enherbement maîtrisé).

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

b) - L'épamprage est obligatoire.

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.
La date des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D.645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte
Le cépage tannat N et les cépages destinés à l'élaboration des vins rouges sont vendangés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- Pour le transfert de la vendange, l'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite ;
- Seuls les bennes ou bacs aptes à recevoir des produits alimentaires sont autorisés.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

La richesse en sucre des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

CEPAGES	RICHESSE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)		
	Vins rouges	Vins rosés	Vins blancs
cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, fer N, merlot N	189	180	
tannat N	198	189	
arrufiac B, courbu B, petit courbu B.		170	170
gros manseng B, petit manseng B.		187	187

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 12% pour les vins rouges ;
- 11,50 % pour les vins blancs et rosés.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

a)- Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	55	63
Vins rosés	60	68
Vins blancs	60	69

b) - Pour les vignes plantées en terrasses avant l'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 4) × (R / 10 000). La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle ;
- Pour les vignes plantées en terrasses après l'homologation du présent cahier des charges, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N× 3) × (R / 10 000).
La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Entrée en production des jeunes vignes

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

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50%.
Vins rosés	- Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, aucun cépage ne peut dépasser 70 % ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est majoritaire ; - Dans l'assemblage, la proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10%.
Vins blancs	- Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50%.

b) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. Pour ces vins, la teneur maximale en acide malique est fixée 0,4 gramme par litre, sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) - Normes analytiques
Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à :
- 4 grammes par litre, pour les vins blancs et rosés ;
- 3 grammes par litre, pour les vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur à 14 % ;
- 4 grammes par litre, pour les vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur ou égal à 14 %.

d) - 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 ;

- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges 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 13,5 % pour les vins rouges et de 12,5 %, pour les vins blancs et rosés.

e) - Capacité globale de cuverie
Le chai dispose d'un volume de cuverie globale équivalent à 1,5 fois le produit de la surface en production en appellation d'origine par le rendement visé au *1°* du point VIII.

f) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel
- Le local est réservé à la vinification et à l'élevage du vin ;
- Les sols des chais de vinification sont lavables.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Pour l'élaboration des vins rouges, l'égrappage avant encuvage est obligatoire ;
- Les vins rosés sont vinifiés par pressurage direct ;
- 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 résultats d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

Pour l'élaboration des vins blancs et rosés, les chais sont équipés de systèmes de maîtrise des températures ou de cuves thermo-régulées ou de tout autre système de contrôle des températures.

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 ;
- A l'issue de la période d'élevage, 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.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
- Les vins blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1er décembre de l'année de récolte ;
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

XI. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se trouve à égale distance, environ 100 kilomètres, des Pyrénées, au sud, et de l'océan Atlantique, à l'ouest. Elle s'étend sur un secteur de coteaux situés de part et d'autre de la

vallée de l'Adour et de son affluent, l'Arros. Elle forme un large croissant entre la région de l'Armagnac au relief mou, au nord, et un système d'échines parallèles plus marquées, au sud.
Les parcelles de vignes sont disséminées sur les pentes au cœur d'une région agricole vouée à la polyculture et à l'élevage où la culture du maïs occupe une place importante. Les versants les plus pentus sont pour la plupart boisés.
Elle s'étend sur le territoire de 46 communes, dont 3 en partie, situées au sud-est du département du Gers.

Les températures, globalement douces, sont assez homogènes sur toute la zone géographique. Par contre la pluviométrie présente un fort gradient, d'ouest en est, de 1000 millimètres par an à 800 millimètres par an.
L'été et le début d'automne sont chauds et souvent secs, notamment sous l'action du vent venant du sud de type « foehn », qui souffle fréquemment durant cette période.

Le substrat géologique est varié. A l'ouest il est principalement représenté par des « *Sables Fauves* », formation marine du Tertiaire dont la limite méridionale coïncide avec la limite de la zone géographique. Ils sont surmontés de nappes alluviales anciennes dont les galets colluvionnent sur les pentes.
Plus à l'est, les « *Sables Fauves* » disparaissent et sont remplacés par de la molasse dont les bancs calcaires marquent nettement le paysage.
Les sols développés sur ce substrat sont:
- soit des sols argilo-calcaires développés sur la molasse ;
- soit des sols lessivés acides développés sur les « *sables fauves* » et les colluvions à galets.
Ces sols sont pauvres en éléments minéraux.
Le drainage de l'eau excédentaire est assuré par la pente et, pour la partie ouest de l'aire, par la texture sableuse et la pierrosité du sol.
La structure complexe du relief suivant des axes principaux (Adour/Arros) orientés souvent par la tectonique, puis le découpage en crêtes secondaires, forment une mosaïque de situations aux orientations très variées.
La morphologie des vallées est nettement dissymétrique. Le versant, orienté vers l'ouest, est souvent pentu, contrairement au versant orienté vers l'est, en pente douce.
La végétation marque nettement le gradient climatique et la géologie. Ainsi le chêne pédonculé et le maïs sont très présents dans la partie occidentale de la zone géographique, tandis que le chêne pubescent, les céréales à paille et le colza marquent le paysage de la partie orientale.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

La documentation du monastère de Saint-Mont atteste qu'au début du 2ème millénaire, la vigne est déjà présente sur le territoire de ce qui deviendra la zone géographique de l'appellation d'origine « Saint-Mont ».
Dès la fin du Moyen-Âge, la production de vin est diversifiée. En plus des vins rouges et « *clairets* », produits dans une grande partie du bassin de l'Adour, et destinés aux montagnards pyrénéens, il existe une production de vins blancs, à l'ouest de la zone géographique qui sont exportés vers le nord de l'Europe, dès le XVIIème siècle.
Au XVIIIème siècle, apparaît une production de vins rouges, aptes à voyager, destinés aux Antilles.
La production augmente, ainsi que la culture de la vigne qui atteint 20% de la surface cultivée, en 1830.
L'arrivée successive de l'oïdium, du mildiou, et du phylloxera, ainsi que la forte demande en vins pour la distillation en « Armagnac » ont pour conséquence une diminution considérablement des superficies des vignes destinées à la production de vins de qualité, auxquelles seront préférées les « *Piquepoults* », vignes basses utilisées pour la production de vins de distillation.
Enfin, la mécanisation de l'agriculture, au milieu du XXème siècle, conduit à l'extension des surfaces cultivées en maïs et accentue le recul des superficies viticoles.

Le premier syndicat de défense des vins de « Saint-Mont » est créée en 1957 et il est accompagné par les 3 caves coopératives nées au sortir de la 2ème guerre mondiale. Ils sont à l'initiative du renouveau, dès 1970, d'un vignoble dont l'encépagement repose sur des cépages locaux comme les cépages noirs,

tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et fer N ou les cépages blancs, arrufiac B, courbu B, gros manseng B et petit manseng B.
La dynamique collective a permis de créer, en 30 ans, un vignoble homogène, témoignant d'une histoire et de traditions viticoles hétérogènes, et elle a conduit à la reconnaissance, en 1981, de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Côtes de Saint-Mont », puis « Saint-Mont », en 2007.
L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont » est reconnue en 2011.

2°- Informations sur les caractéristiques des produits

Les vins rouges présentent une couleur intense. Ils sont généralement caractérisés, en bouche, par une belle concentration aromatique qui révèle souvent des notes de fruits rouges et noirs. La structure tannique confère à ces vins un bon potentiel de garde qui leur permet d'acquérir des arômes complexes de fruits confits et d'épices, fréquemment associés aux notes boisées liées à l'élevage en barriques.

Les vins rosés présentent une couleur parfois soutenue et sont généralement caractérisés au nez, par des notes de fruits rouges. En bouche, leur finale vive en fait des vins harmonieux présentant un bon équilibre entre le gras et l'acidité.
Les vins blancs sont très aromatiques, gras et équilibrés grâce à la présence du cépage gros manseng B.

3°- Interactions causales

Au cœur d'une agriculture de polyculture, et au sein d'un paysage au relief vallonné, offrant une mosaïque de situations, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, réparties sur pentes bien orientées, et présentant de sols pauvres en éléments minéraux et bien drainés.

La zone géographique appartient au bassin hydrologique de l'Adour avec un encépagement dominé par le cépage tannat N et les cépages gros manseng B et petit manseng B, particulièrement adaptés au climat plutôt humide de la zone géographique et aux sols profonds. Mais sa position de carrefour entre plusieurs régions viticoles a enrichi le vignoble d'apports des régions environnantes et plus particulièrement pour son patrimoine végétal, avec la trilogie du bassin hydrographique de la Garonne cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N dont l'implantation est également favorisée par l'influence climatique océanique.

Les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix de cépages locaux qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel, d'autre part par une gestion de la plante et de son potentiel de production. Cette gestion se traduit par la conduite de la vigne et des règles de taille favorisant l'aération du feuillage et des grappes, par l'obligation d'épamprage, et par l'obligation de récolte manuelle du cépage tannat N et des cépages noirs destinés à la production de vins rouges.

Les opérateurs ont aussi mis en place les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin rouge aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1er mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.
Le savoir-faire des élaborateurs s'exprime également dans le choix des assemblages des vins issus des différentes situations.

L'identité des vins de « Saint-Mont » et de ce vignoble ancien a rebondi lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique. Elle est également liée au rôle majeur de voie de communication joué par la vallée de l'Adour permettant l'ouverture, en amont vers les Pyrénées, et en aval, par Bayonne, vers le Nord de l'Europe et les Antilles.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles de vigne en place, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance du 19 mai 2011, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins

a) - Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, et pour la couleur considérée, de la proportion minimale à l'exploitation fixée pour le cépage principal et pour les cépages complémentaires, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'à compter de la récolte 2015 :
- La proportion du cépage principal soit supérieure ou égale 30 % de l'encépagement rouge et 25 % de l'encépagement blanc ;
- La proportion des cépages complémentaires soit supérieure ou égale 10 % de l'encépagement ;

b) - Au cours de cette période, la proportion de l'ensemble, cépage principal et cépages complémentaires, est majoritaire dans les assemblages.

3°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation comprise entre 3600 pieds à l'hectare et 4000 pieds à l'hectare, et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et, au plus tard, jusqu'à la récolte 2040 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.
b) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3200 pieds à l'hectare et inférieure à 3600 pieds à l'hectare et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse sous réserve du respect des dispositions suivantes :
- sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin;
- à compter de la récolte 2026, pour ces parcelles, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, affecté du coefficient de 0,9.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation inférieure à 3200 pieds à l'hectare, et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, d'un droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et, au plus tard, jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve du respect des dispositions suivantes :
- sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin;
- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, affecté du coefficient de 0,9.

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 «Saint-Mont» 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 l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine 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 mars de l'année de la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mars qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.
- éventuellement, la couleur du vin, pour les cépages noirs.
Cette déclaration distingue :
- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée. ;
- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives aux modes de conduite ;
- les parcelles de vigne en terrasses.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, ou pour les cépages noirs, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire des vins rouges en appellation d'origine contrôlée pour produire des vins rosés en appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année 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 ;
- du plan général des lieux de stockage.

4. Déclaration préalable des retiraisons
Tout opérateur adresse par écrit (lettre, télécopie ou e-mail) à l'organisme de défense et de gestion, une déclaration préalable au moins 5 jours ouvrés avant toute retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, par écrit (lettre, télécopie ou e-mail), auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au moins 5 jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant régulièrement des conditionnements au cours de l'année sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, chaque année, à l'organisme de défense et de gestion, un calendrier prévisionnel des conditionnements (dates de début et de fin des opérations, jours de la semaine consacrés à ces opérations)

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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé 15 jours ouvrés au moins avant l'expédition.

7. 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 maximum de 15 jours après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Tout opérateur doit pouvoir justifier de la traçabilité, de la vigne au lot de vinification contrôlé.
Il tient à la disposition des agents chargés du contrôle, un ou plusieurs registres sur lequel, ou lesquels, sont rassemblées les informations relatives :
- au suivi de maturité des raisins ;
- au suivi des assemblages des différents cépages dans les vins ;
- au cahier de cave.

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)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage (vins rosés)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Règles de taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs et contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	- Contrôle des dérogations ; - Contrôles sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Pieds morts ou manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
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.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-SARDOS » homologué par le décret n° 2011-1455 du 4 novembre 2011, JORF du 8 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Sardos », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 1[er] septembre 2005, 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 « Saint Sardos » est réservée aux vins tranquilles 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 sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département de la Haute-Garonne : Bellesserre, le Burgaud, Lagraulet-Saint-Nicolas ;
- Département de Tarn-et-Garonne : Beaupuy, Beaumont-de-Lomagne, Belbèse, Bouillac, Bourret, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Escazeaux, Faudoas, Gariès, Labourgade, Lafitte, Larrazet, Mas-Grenier, Montaïn, Saint-Sardos, Savenès, Sérignac, Verdun-sur-Garonne, Vigueron.

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 8 et 9 juin 2005.
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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : syrah N, tannat N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, merlot N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40% ;
- La proportion du cépage tannat N est supérieure ou égale à 20% ;
- La proportion du cépage merlot N est inférieure ou égale à 15%.

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

c) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation présente un encépagement comportant au moins 2 cépages dont 1 cépage principal.

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 ;
- Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille Guyot simple, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 8 yeux francs maximum sur le long bois et un courson portant au maximum 2 yeux francs ;
- taille Guyot double à 2 demi-baguettes, nommées localement « tirettes », avec un maximum de 8 yeux francs par pied ;
- taille en cordon bi-latéral, chaque bras portant au maximum 3 coursons à 2 yeux francs maximum.
Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade phénologique dit « nouaison » (stade 27 de Lorenz) est inférieur ou égal à 8 pour le cépage tannat N et à 10 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont conduites en mode « palissage plan relevé » ;
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,55 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 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 7000 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 global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

L'enherbement des tournières est obligatoire.

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 transport de la vendange
Pas de disposition particulière.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
- Pour l'élaboration des vins rosés par pressurage, ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût ;
- Pour l'élaboration des vins rosés par saignée, et pour l'élaboration des vins rouges, ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût.

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 63 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) - Réception et pressurage
L'utilisation d'un foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palettes dite « centrifuge ») est interdite.

b) - Assemblage des cépages
- Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel les 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans une proportion minimale de 60% ; dans l'assemblage, la proportion du cépage syrah N est la plus importante et est inférieure ou égale à 80% ;
- Les vins rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents. Dans l'assemblage, la proportion du cépage syrah N est la plus importante.

c) - Fermentation malo-lactique
Pour les vins rouges, la teneur maximale en acide malique est fixée 0,4 gramme par litre, sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - 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, pour les vins rouges et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins rosés ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,3 milliéquivalents par litre (0,70 exprimée en grammes par litre de H_2SO_4) pour les vins rouges et inférieure ou égale à 11,2 milliéquivalents par litre (0.55 exprimée en grammes par litre de H_2SO_4) pour les vins rosés.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée, pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée, à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges 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%.

f) - Matériel interdit
L'utilisation de pressoirs continus, munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

g) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins équivalente à 1,5 fois le volume moyen de la récolte des trois dernières années ou, à défaut, 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

h) - 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 rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

Le local de stockage des vins conditionnés dispose d'une isolation thermique ou est équipé d'un dispositif permettant de maîtriser la température.

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 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 ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er avril 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 rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 16 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.

La zone géographique se situe sur la rive gauche de la Garonne, en Gascogne garonnaise, et plus particulièrement dans la région naturelle de la Lomagne. Le vignoble est implanté sur les terrasses d'alluvions anciennes de la Garonne, déposées sur le substrat molassique tertiaire au cours des différentes glaciations du quaternaire.

Ces terrasses culminent à presque 300 mètres d'altitude et descendent par paliers successifs jusqu'à la basse plaine du fleuve, qui se situe à 100 mètres d'altitude. Plus ou moins larges, elles sont entrecoupées par de nombreuses vallées secondaires. Le paysage, ainsi composé de plateaux disséqués en lanières, présente des versants, souvent en forte pente, aux expositions très variées. Au sud-ouest, la vallée de la Gimone constitue la vallée secondaire la plus large de la zone géographique et met à jour le substrat molassique.

Les alluvions anciennes sont caractérisées par leur richesse en éléments siliceux, graves et sables, et par l'absence de calcaire.
La moyenne terrasse se présente sous la forme de larges plateaux aux sols lessivés, de nature hétérogène, où se mêlent limons, sables plus ou moins grossiers et argiles, irrégulièrement répartis.
Sur la haute terrasse, le réseau hydrographique secondaire a découpé les plateaux en coteaux. L'érosion ayant entraîné les éléments les plus fins, les sols y sont riches en graviers et galets. En situation plane, les sols présentent une altération et un lessivage plus important que sur la moyenne terrasse.
Sur les niveaux supérieurs, les plus anciens cailloutis déposés par le fleuve ne forment parfois plus qu'un mince liseré au sommet des crêtes entre deux vallées parallèles. Les coteaux molassiques présentent des sols bruns argilo-calcaires.

Le paysage est agricole, caractérisé majoritairement par les grandes cultures, essentiellement les céréales et oléagineux, l'arboriculture fruitière et le maraîchage (ail, melons), peu de prairies et quelques massifs forestiers. Le vignoble est dispersé dans le paysage en îlots de taille variable. Sur les

plateaux, des unités viticoles importantes sont implantées sur les parcelles présentant les sols les moins fertiles et les mieux drainés. Le reste du vignoble est installé sur le haut des versants des coteaux les mieux exposés.

Ainsi la zone géographique s'étend sur le territoire de 23 communes, partagées entre le sud-ouest du département du Tarn-et-Garonne et une frange nord-ouest du département de la Haute-Garonne.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique à influence méditerranéenne. Les hivers sont relativement doux. Le printemps marque une nette élévation des températures et l'été est caractérisé par un ensoleillement important et des températures élevées. La pluviométrie annuelle oscille en moyenne entre 650 millimètres et 700 millimètres. Elle est régulièrement répartie le long de l'année, excepté au printemps, caractérisé par un pic de pluviométrie important. Les vents dominants sont les vents d'ouest. Océaniques, ils apportent des formations nuageuses et des précipitations. Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent chaud et sec venant du sud-est.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien.

L'histoire du vignoble de « Saint-Sardos » est étroitement liée à celle de l'Abbaye de Grand-Selve, fondée en 1114, sur la commune de Bouillac. Cette abbaye de l'ordre de Cîteaux est à l'origine du développement de la viticulture au sein des exploitations familiales, vouées alors à la polyculture. Dès le XIII^{ème} siècle, l'abbaye étend son vignoble de manière significative pour satisfaire les demandes des marchés de Toulouse et de Bordeaux, avant-port de marchés plus lointains, développés surtout à partir du XIV^{ème} siècle. Elle possède un chai de 200 tonneaux à Bordeaux et obtient du roi d'Angleterre EDOUARD I^{er} une exemption de « *leude* » (droit de péage) allant jusqu'à 300 tonneaux. Parallèlement, deux autres Abbayes contribuent à l'histoire viticole de la région, l'Abbaye de Mas-Grenier, fondée en 1179, et l'Abbaye de Belleperche, fondée à Cordes-Tolosannes, également au XII^{ème} siècle. Pendant la guerre de cent ans, le commerce est perturbé mais subsiste. Après les dégâts causés par la guerre, les moines s'attachent à reconstituer le vignoble à Belleperche et à Grand-Selve.

Après un commerce du vin très actif au XVI^{ème} et au XVII^{ème} siècle, la Révolution vient marquer la fin de l'Abbaye de Grand-Selve et le développement des chais particuliers. La vigne représente alors plus du tiers de la surface cultivée. Ainsi, en 1850, 4600 hectares de vigne sont plantés sur le territoire de « Saint-Sardos ». Le phylloxéra touche la région en 1876. Le vignoble est alors replanté en divers cépages d'origine méditerranéenne et atlantique.

En 1955, la cave coopérative de Saint-Sardos est créée et, malgré les fortes gelées de 1956, les producteurs réhabilitent leur vignoble afin d'obtenir un produit de qualité leur assurant un revenu décent. D'importants travaux d'expérimentation et de sélection sont alors engagés chez les producteurs et dans le vignoble expérimental départemental situé sur la commune de Saint Sardos. Ces travaux ont permis d'étudier le comportement des cépages cultivés au sein de la zone géographique en fonction du climat et des différentes situations géo-pédologiques, afin d'apprécier leurs aptitudes culturales. D'autre part, des vinifications ont été réalisées au chai expérimental sur tous les cépages afin de juger de leurs qualités organoleptiques et de leur complémentarité.

Ces efforts techniques aboutissent à la reconnaissance de l'appellation d'origine simple « Vins de Saint-Sardos » le 10 juin 1973, année de création du Syndicat des Producteurs de « Saint-Sardos » puis à la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 2005.

En 2008, une superficie de plus de 120 hectares est récoltée par près de 30 producteurs, répartis entre un chai de vigneron indépendant et la cave coopérative de Saint-Sardos. La production se répartit approximativement entre 70% de vins rouges et 30% de vins rosés.

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

Seuls en France à être issus d'un assemblage original alliant les cépages syrah N et tannat N en cépages principaux, les vins rouges offrent un accent unique.
Ils présentent une couleur profonde et sont généralement caractérisés en bouche par des arômes épicés, des notes florales, fruitées et de réglisse apportées par le cépage syrah N, associées aux notes rappelant le cassis du cépage tannat N. Dans l'assemblage, le cépage cabernet franc N apporte la finesse de ses arômes rappelant les fruits rouges et le cépage merlot N apporte complexité et rondeur en bouche. Ils sont riches en tanins et leur structure leur confère une bonne aptitude au vieillissement.
L'élevage leur permet de se bonifier, apportant plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur rose vif et sont caractérisés, au nez, par des notes fruitées et florales. En bouche, leur finale vive en fait des vins équilibrés et harmonieux.

3°- Interactions causales

Témoignage de l'observation et de l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, au cœur d'une agriculture de polyculture, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, et réparties sur les coteaux molassiques du sud-ouest de la zone géographique et sur les 3 niveaux géomorphologiques représentés par la moyenne terrasse, la haute terrasse et les niveaux supérieurs de la Garonne. La délimitation parcellaire privilégie les sols dont les propriétés physico-chimiques assurent une alimentation hydrique et minérale régulière de la vigne, exclut les sols les plus fertiles, la basse plaine et la basse terrasse de la Garonne et les alluvions récentes des vallées secondaires, ainsi que les situations froides et gélives.

La légère humidité printanière, liée au climat océanique, associée à une nette élévation des températures, assure une bonne croissance végétative de la vigne. La douceur hivernale limite les risques de forte gelée. Les gelées printanières sont rares. L'influence méditerranéenne se traduit, pendant l'été, par une chaleur sèche et un ensoleillement favorables à la maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré, gage d'une bonne maturité du raisin. L'influence du vent d'Autan est réelle sur le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Ce vent peut souffler fortement en fin d'été, favorisant alors la maturité des raisins et limitant le développement des maladies cryptogamiques. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon aoûtement des bois.

Carrefour entre plusieurs régions viticoles, la zone géographique de « Saint-Sardos » a toujours été un lieu de passage privilégié. Le vignoble s'est ainsi enrichi des apports des régions environnantes, et plus particulièrement son patrimoine végétal, avec le cépage tannat N, probablement implanté dans le sud-ouest de la France vers le début du XVIII^{ème} siècle et le cépage syrah N présent dans la région de « Saint-Sardos » depuis 1850.

Au fil des générations, les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production. D'une part, par le choix des cépages qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel, d'autre part, par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses favorisant l'aération du feuillage et des grappes.

Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Ce savoir-faire, adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voué à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

La notoriété de ce vignoble ancien s'est confortée lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique. Bien intégrés aux activités agro-touristiques régionales, les producteurs entretiennent la notoriété et la réputation des vins de « Saint-Sardos », grâce à leur dynamisme et leur savoir-faire.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er octobre 2005 dont la densité est comprise entre 3968 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er octobre 2005 dont la densité est comprise entre 3400 pieds par hectare et 3967 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions suivantes :
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare et 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 ;
- à compter de la récolte 2022, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9.

c) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement sur le rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 1er octobre 2005 sous réserve que la hauteur de feuillage palissé soit au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Disposition générale

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Saint-Sardos» et qui sont présentés sous la dite 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 l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine 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 juin qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagné de 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 ;

- la date et signature de l'opérateur.
Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du présent cahier des charges.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 décembre de l'année de récolte.
Elle indique :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET;
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin par couleur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- la date et signature de l'opérateur.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, 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 général des lieux de stockage.

3. Déclaration de transaction
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction des vins vendus en vrac, après conclusion de la transaction et au moins 10 jours ouvrés avant la date de la première retiraison.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation et la couleur ;
- l'identification du lot et des contenants;
- le volume du vin considéré ;
- la date de la transaction et la date prévue de la première retiraison ;
- la date et la signature de l'opérateur.

4. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au moins 10 jours ouvrés avant la date prévue pour la première vente.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation et la couleur ;
- l'identification du lot et des contenants;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue pour la première vente.
- la date et la signature de l'opérateur ;

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement au moins 10 jours ouvrés avant le conditionnement.
Cette déclaration précise:
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation et la couleur;
- l'identification du lot et des contenants;
- le volume du vin considéré;
- la date prévue pour le conditionnement;
- la date et la signature de l'opérateur.

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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion au moins10 jours ouvrés avant l'expédition.
Cette déclaration précise:
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- l'appellation et la couleur;
- l'identification du lot et des contenants;
- le volume du vin considéré;
- la date prévue pour la première expédition-;
- la date et la signature de l'opérateur.

7. 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 de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours maximum après ce déclassement.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité du demandeur accompagné de son numéro EVV et SIRET ;
- l'appellation et la couleur ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée ;
- la date et la signature de l'opérateur.

II. – Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité
La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucre des raisins de tous les lots unitaires de vendange destinés à la production de l'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

2. Registre d'assemblage
La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de chacun des cépages) faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTROLER	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 (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité de la cuverie de vinification et de stockage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site

B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Comptage du nombre de rameaux fructifères
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements chez les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
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 (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
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 - CONTROLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou 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 (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 « VOUGEOT »
homologué par le décret n° 2011-1456 du 4 novembre 2011, JORF du 8 novembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vougeot », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, 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 la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

LISTE DES CLIMATS	
- « Clos de la Perrière » ; - « Le Clos Blanc » ;	- « Les Crâs » ; - « Les Petits Vougeots ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Vougeot » est réservée aux vins tranquilles blancs ou rouges.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION, NOM DE CLIMAT	COULEUR ET TYPE DE PRODUIT
AOC « Vougeot »	Vins tranquilles blancs ou rouges
AOC « Vougeot » : - complétée par la mention « premier cru » ; - ou complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats visés au point II ; - ou suivi du nom d'un des climats visés au point II.	Vins tranquilles blancs ou 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 Vougeot dans le département de la Côte-d'Or.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 1er et 2 juin 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 1er et 2 juin 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée 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 :
- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay et Vosne-Romanée ;
- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;
- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp,

Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Villars (Le), Vineuse (La), Vinzelles et Viré ;
- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages chardonnay B et pinot blanc B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges, les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, qui ne peut être supérieur à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, qui ne peut être inférieur à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

<table>
<tr><th colspan="2">DISPOSITIONS GÉNÉRALES</th></tr>
<tr><th>COULEUR DES VINS</th><th>RÈGLES DE TAILLE</th></tr>
<tr><td>Vins blancs</td><td>Les vignes sont taillées :
- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d’yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ;
- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d’yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.</td></tr>
<tr><td>Vins rouges</td><td>Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied :
- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ;
- soit en taille longue Guyot simple.</td></tr>
<tr><th colspan="2">DISPOSITIONS PARTICULIÈRES</th></tr>
<tr><td colspan="2">La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.</td></tr>
<tr><td colspan="2">La taille Guyot simple peut être adaptée :
- avec un 2ème courson permettant d’alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;
- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu’au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l’année par pied soit inférieur ou égal au nombre d’yeux francs défini pour les règles de taille.</td></tr>
</table>

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, 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 ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échalas ou palissées ; le palissage est entretenu ;
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échalas.

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 ;
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ; la destruction du couvert végétal est tolérée ponctuellement lors des travaux de remontée de terre ;
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

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 transport de la vendange
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Vougeot »		
Vins blancs	178	11 %
Vins rouges	180	10,5 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	187	11,5 %
Vins rouges	189	11 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Vougeot »		
Vins blancs	57	64
Vins rouges	50	58
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru »		
Vins blancs	55	62
Vins rouges	48	56

2°- 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 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
Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

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

c) - Normes analytiques
Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la

pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins blancs	- 3 grammes par litre ; - ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H_2SO_4).
Vins rouges	2 grammes par litre

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées, pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de chêne est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :
- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel
Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :
- une hygiène générale des locaux d'élaboration, avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

h) - Elevage
- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;
- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

2°- 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;
- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.
Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la 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 30 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 se situe dans le vignoble de la « *Côte de Nuits* », relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des « *Hautes Côtes* », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « *Côte* », avoisine 250 mètres.
Elle est ainsi limitée au territoire de la seule commune de Vougeot, entre les villes de Dijon, au nord, et Nuits-Saint-Georges, au sud, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne.

A Vougeot, le front de la « *Côte* », d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires du Bajocien et Bathonien (Jurassique moyen), couronnée par le « *calcaire de Comblanchien* », particulièrement compact, qui forme l'ossature du relief. La structure est localement compliquée par un ensemble de failles parallèles au relief. Un compartiment abaissé fait ainsi affleurer le « *calcaire de Comblanchien* » au pied du coteau, au cœur du vignoble, où il fut jadis exploité en carrière par les moines de Cîteaux. Cette carrière médiévale apparaît nettement, dans le paysage et au coeur le vignoble, sous la forme d'un front de taille imposant.

Le substrat est masqué le plus souvent par des épandages de nature complexe, mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et pierreux, peu épais et bien drainants, sur le substrat calcaire, plus argileux, relativement profonds et parfois décarbonatés en surface, sur le piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins se nichent au pied de la côte, sur le piémont, à une altitude comprise entre 240 mètres et 265 mètres. Elles sont bordées, au nord, par une importante exsurgence, la source de la Vouge.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « *Côte* », à l'est du massif du Morvan

et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire du vignoble de « Vougeot » est indissociablement liée à celle de l'abbaye de Cîteaux, maison-mère de l'ordre monastique cistercien. Peu après 1098, date de création de cette abbaye, les moines acquièrent des parcelles sur le territoire de « Vougeot » qui, au fil du temps, vont constituer une entité foncière considérable. La majeure partie est enclose d'un mur continu à partir du XIII^{ème} siècle, l'actuel « Clos de Vougeot », bénéficiant maintenant de la mention « grand cru ». Au nord de ce clos, le reste du territoire est aussi propriété des moines de Cîteaux, qui y combinent extraction de pierre de construction et viticulture.
A la révolution française de 1789, les biens monastiques sont confisqués et vendus aux enchères. Le vignoble est toujours marqué par cette histoire, tant au niveau de son support, les parcelles étant considérablement façonnées par l'activité des moines, que dans son image. Le clos et son château façonnent le paysage.

L'appellation d'origine contrôlée « Vougeot » est reconnue par un décret du 11 septembre 1936.
En 1943, une liste de « *climats* » (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit) pouvant bénéficier de la mention « premier cru » est établie.

L'encépagement est dominé par les cépages pinot noir N et chardonnay B, les deux principaux « *cépages fins* » de la Bourgogne.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Nuits* », avec notamment des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 16 hectares, dont 12 hectares classés en « premier cru », pour une production annuelle moyenne de 370 hectolitres de vins rouges et de près de 155 hectolitres de vins blancs. Selon les usages, l'essentiel du volume des vins blancs est produit à partir de raisins issus du « *climat* » « *Le Clos Blanc* », classé en « premier cru ».

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

Les vins rouges ont une robe soutenue, d'un rouge profond. Ils ont souvent une trame tannique puissante, mais veloutée, avec un beau fruité rappelant les petits fruits rouges, auquel se mêlent des notes de sous-bois ou de violette.

Les vins blancs sont souples et équilibrés.

3°- Interactions causales

Le petit vignoble de « Vougeot » se trouve au centre géographique et historique de la « *Côte de Nuits* », au cœur d'une situation abritée qui offre un mésoclimat propice à la viticulture de qualité.

Les parcelles de vigne sont implantées sur la partie basse du versant, bénéficiant tout à la fois d'une altitude modérée et d'une exposition au levant, favorables à la maturité des raisins, et d'une nature pédologique apte à l'épanouissement des cépages chardonnay B et pinot noir N, cépages autochtones. Les sols sont graveleux, argileux et riches en oxyde de fer, assurant une fertilité et une réserve hydrique mesurées, propres à l'obtention d'une bonne concentration en sucre et en précurseurs aromatiques.
Le substrat essentiellement calcaire, fortement fracturé, joue un rôle fondamental dans la régulation hydrique, drainant les excès d'eau et, au contraire, atténuant les stress par les remontées capillaires.

La majeure partie du vignoble de « Vougeot » est originellement la propriété de l'abbaye de Cîteaux. Le château, les murs des clos, les carrières médiévales et le vignoble lui-même, sont des monuments historiques, relatant 1000 années d'histoire, encore lisibles dans le paysage.
Les noms des « *climats* » témoignent également de leur histoire. Le lieudit « *la Vigne blanche* », selon la tradition, a toujours été planté en cépage chardonnay B pour produire des vins blancs, une exception en « *Côte de Nuits* ». Ces vins sont destinés à l'époque, au vin de messe de l'abbaye. Le « *Clos de la Perrière* » est entièrement implanté dans l'ancienne carrière des moines.

Le classement du Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, relève environ 62 hectares de vignes de « *vins fins* » dont 54 hectares en « *1ère classe* ». Ceux-ci orienteront la reconnaissance des futurs « *climats* » reconnus sous la mention « premier cru » et « grand cru ». Outre le « Clos de Vougeot », entièrement classé « *1ère classe* » et reconnu maintenant en appellation d'origine contrôlée avec le bénéfice de la mention « grand cru », les « *climats* » reconnus actuellement sous la mention « premier cru » se partagent entre « *1ère classe* » et « *2ème classe* ».

La commune de Vougeot est une des plus petites communes de la « *Côte* », avec seulement 88 hectares, mais dont 69 hectares sont plantés en vigne. Elle est néanmoins l'un des sites les plus visités de Bourgogne, pour sa richesse patrimoniale. La qualité et la notoriété des vins rouges et blancs de « Vougeot », distribués dans le monde entier contribuent fortement à la renommée des vins de Bourgogne

XI. - Mesures transitoires

Pas de dispositions particulières.

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 « Vougeot » 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) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - 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 du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié 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 l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre entrepositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.
Elle indique notamment :
- 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 notamment 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 à la transaction et 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 pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.
Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation
Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.
Elle précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

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 des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1er jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…) ;
- la date du repli.
L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.
L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,…).

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

7. Déclaration d'appareil pour TSE
Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.
Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1er septembre.

8. Remaniement des parcelles
Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre 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 aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification
Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général

des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE
Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :
- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire
A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ; - Contrôle sur le terrain.
A3 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal)	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	- Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ; - Contrôle sur site.
Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)	- Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ; - Contrôle sur site.
Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)	Contrôle sur site
Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)	Contrôle sur le terrain

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité ; - Contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	- Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ; - Contrôle sur site.
Comptabilité matière, traçabilité analytique	Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	- Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ; - Contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, 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 - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retiraison)	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)	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 sur site

II. - Références concernant la structure de contrôle

S.A.S. ICONE Bourgogne
132/134 route de Dijon
BP 266
21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50
Fax : (33) (0)3 80 24 63 23
Courriel : beaune@icone-sas.com
Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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.
