Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GRIGNAN-LES-ADHÉMAR » homologué par le décret n° 2011-1437 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar », initialement reconnue sous le nom de « Coteaux du Tricastin » par le décret du 27 juillet 1973, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de dispositions particulières.

III. - Couleur et types de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonselle, Donzère, Grignan, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, La Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Salles-sous-Bois, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Valaurie.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins 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 7 novembre 1973.
L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières, Viviers ;
- Département de la Drôme : Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Chaubedonne, Comps, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyrolles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Orcinas, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Salettes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Sainte-Jalle, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc, Vinsobres ;

- Département du Gard : Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson ;
- Département du Vaucluse : Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Montdragon, Mornas, Morières-lès-Avignon, Puyméras, Rasteau, Richerenche, Roaix, Sablet, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès, Visan.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache B, marsanne B, marselan N, mourvèdre N, roussanne B et viognier B.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache B, marsanne B, roussanne B et viognier 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 vins rosés :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage syrah N est comprise entre 30% et 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est comprise entre 20 % et 70 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :
- La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage viognier B est supérieure à 30 % 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. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre et supérieur à 1,50 mètre.
- Toutefois, les parcelles identifiées sur la liste approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 10 et 11 février 1999 peuvent présenter une densité minimale à la plantation de 3300 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, mais inférieur ou égal à 3 mètres.

b) - Règles de taille.
- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet, cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied ;
- Le cépage viognier B et les parcelles plantées en cépage syrah N âgées de plus de 20 ans (21ème feuille) peuvent être taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Les cépages marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N et viognier B sont obligatoirement palissés.

DENSITÉ DE PLANTATION	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes présentant une densité minimale de 4000 pieds par hectare	- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ; - Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre
Parcelles identifiées sur la liste approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 10 et 11 février 1999	La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 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 6500 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

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, la maîtrise de la végétation spontanée des parcelles de vigne et des tournières est réalisée, du 1er février au 1er septembre, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

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

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 :
- 178 grammes par litre de moût, pour les cépages blancs ;
- 180 grammes par litre de moût, pour le cépage syrah N ;
- 189 grammes par litre de moût, pour les autres cépages noirs.

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 :
- 45 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 52 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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.

COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux; - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 %
Vins rosés	- Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux; - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 %

Vins blancs	La proportion des cépages bourboulenc B et clairette B, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 50%.

b) - Fermentation malolactique.
Pour les vins rouges la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques.

PARAMETRE ANALYTIQUE	COULEUR DES VINS		
	Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%)	Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14%)	Vins blancs et rosés
TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (glucose et fructose) (en grammes par litre)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)
TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (milliéquivalents par litre	Inférieure ou égale à 18,37 (au conditionnement)		Inférieure ou égale à 14,28 (au conditionnement)
INDICE DE POLYPHENOLS TOTAUX (DO 280 nm)	Supérieur ou égal à 40 (au conditionnement)		--
INTENSITE COLORANTE MODIFIEE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	Supérieure à 5 (au conditionnement)		--

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 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20% du volume vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériel d'élaboration des vins.

Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

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

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar » est implantée au cœur de la Drôme Provençale, dénomination qui désigne un territoire de transition et un carrefour entre le Dauphiné actuel et le Comtat, le Massif Central et les Préalpes. Elle est située sur la rive gauche du Rhône, au sud de Montélimar, et au nord de Bollène dans le département de la Drôme et couvre le territoire de 21 communes comprises entre le Rhône, à l'ouest, et l'Enclave des Papes, à l'est. Le relief présente une alternance de situations tantôt planes, tantôt collinaires mais avec une altitude modérée, de 200 mètres en moyenne.

Le substratum de l'ensemble de la zone géographique est principalement constitué par les formations du Miocène moyen. Ce sont, à l'est (communes de Grignan et de Colonzelle), des sables marneux et des marnes à bancs de molasse appelés « *Molasses de Grignan* ». Au centre, ces dépôts helvétiens se poursuivent ensuite par les sables et grès jaunâtres (Saffres) de Valréas. Ils donnent des sols légers sablonneux plus ou moins profonds, peu riches en réserves minérales.
Au sud, la commune de La Baume-de-Transit se singularise par des terrasses wurmiennes aux sols argilo-calcaires et caillouteux déposés par la rivière l'Aygues tandis qu'à l'ouest, se situent les terrasses fluviatiles du fleuve Rhône.
Au nord, des terrasses fluviatiles plus anciennes viennent s'appuyer sur les collines calcaires fermant la vallée du Rhône et sont en partie recouvertes d'éboulis calcaires issus de ces versants. Ces territoires aux sols pauvres et maigres étaient le domaine de la garrigue (Bois des Mattes). Ils ont fait l'objet d'une colonisation viticole relativement récente, dans la décennie 1960-1970.

Le climat général de ce territoire marque une frontière. Il est de type méditerranéen, plus ou moins dégradé en allant vers le nord de cette région qui coïncide avec la limite septentrionale de culture de l'olivier et du cépage grenache N.
Les précipitations sont irrégulières, les moyennes annuelles variant entre 700 millimètres et 1000 millimètres.
Les températures clémentes se situent autour d'une moyenne annuelle de 13°C avec une insolation importante d'environ 2500 heures par an (station de Montélimar). La fréquence du vent (mistral surtout) renforce l'aridité des coteaux voués souvent à la vigne.
Ce climat est de plus nuancé par des influences continentales, dues à une série de collines barrant la vallée du Rhône, se traduisant par des hivers plus rigoureux.
Cette implantation du vignoble en limite climatique implique des situations locales contrastées en fonction des conditions altitudinales et topographiques.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Parmi les nombreux vestiges romains attestant de la présence de la vigne et du vin dans cette région, la découverte en 1983 d'une importante ferme viticole sur la commune de Donzère, au cœur de ce territoire, est indéniablement un élément capital de l'histoire prestigieuse du vignoble local. Cette ferme, avec son matériel (fouloir, pressoirs, *dolia*) et sa capacité de production évaluée à 2500 hectolitres est ainsi la deuxième exploitation viticole du monde romain découverte à ce jour. D'autres vestiges d'exploitations viticoles (Roussas, Malataverne) ainsi que les traces d'implantation de pieds de vignes romains (Lapalud) sont venus depuis confirmer la prédominance de la vigne dans le Pays de Grignan antique.
A Saint-Paul-Trois-Châteaux, 225 amphores vinaires Gauloises découvertes sur le site des Sablières en 1991, démontrent que la circulation du vin était particulièrement développée au I^{er} siècle après Jésus Christ.
Au Moyen-Âge, la présence de la vigne est encore signalée au sein de la plupart des communes de la zone géographique. La mention la plus ancienne pour cette période date de 1035. Il s'agit d'une charte du cartulaire de Saint-Chaffre (Haute-Loire) faisant état d'une donation à l'abbaye de Saint-Chaffre, de vignes situées sur la commune de Grignan *(Bulletin de la Société d'Archéologie de Drôme t. 63 1931/1932 - p.174).*
A la Renaissance, le vin est toujours mentionné à plusieurs reprises sur la commune de Grignan, en lien avec les impôts : vote d'un « *trentain sur le vin* » en 1433, « *bail à ferme du bouquet du vin* » en 1399, 1401, 1421, 1434, 1447, 1468, 1469, droit d'entrée ou « *indit* » sur le vin en 1421 (André LACROIX, *L'arrondissement de Montélimar T.4 – Valence- 1874- p.319).*
Dans les délibérations consulaires de Grignan on trouve, en 1611, la défense d'acheter du vin étranger afin que le vin du lieu puisse mieux se débiter *(archives de la commune de Grignan BB 8).*
En 1728, les Consuls écrivent qu'ils peuvent collecter à Grignan, 2500 « *barraux* » de vin, ce qui représente environ 1529 hectolitres *(Archives du département de la Drôme E.3346).*
En 1835, DELACROIX indique que les productions principales de Grignan sont le vin et la soie, 250 hectares étant cultivés en vigne sur la seule commune de Grignan (*Delacroix p.412*).

La région du Tricastin porte toujours le nom de la tribu celte qui l'occupait bien avant l'arrivée des Romains, le peuple des *Tricastini*.

Depuis ses origines antiques, ce vignoble n'a cessé de prospérer. En 1850, sa superficie totale atteint 2500 hectares. Pourtant, à l'image des autres vignobles français, il subit de plein fouet la crise phylloxérique de 1885. Les terres à vigne sont alors plantées en lavandins, en pois, en céréales, en chênes truffiers ou colonisées par la garrigue. Ainsi, en 1965, le vignoble ne compte plus que 365 hectares et jusque que dans les années 1970, la région du Tricastin est essentiellement tournée vers la production de truffes.

Malgré cette relative désaffection de la vigne, un noyau de viticulteurs dynamiques et fidèles aux traditions viti-vinicoles de la région, s'oriente vers la viticulture de qualité.
Ainsi une demande est déposée auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité, en 1962, en vue de la reconnaissance des vins de la région en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux du Tricastin ».

Cette requête est officiellement acceptée par l'arrêté du 13 mars 1964, qui en définit les conditions de production.

Dix ans après cette première demande, les producteurs affinent leur encépagement en adéquation avec les situations viticoles, adaptent et améliorent les techniques de production et obtiennent la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée le 27 Juillet 1973.
Les années 1970-1980 marquent un renouveau du vignoble et une augmentation rapide de la production qui passe, entre 1976 et 1983, de 53000 hectolitres à 78000 hectolitres.
Le changement de nom de l'appellation d'origine contrôlée de « Coteaux du Tricastin » en « Grignan-les-Adhémar », souhaitée de longue date par les producteurs est officialisé, par décret, le 16 novembre 2010.
En 2010, le vignoble couvre 2600 hectares pour une production moyenne de 55 000 hectolitres répartis entre une quarantaine de caves particulières et 12 caves coopératives.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Grignan-les-Adhémar » existent dans les trois couleurs même si la majeure partie des volumes élaborés concerne des vins rouges avec environ 75% des volumes produits en 2008.
Des plantations récentes tendent à développer progressivement la production de vins blancs secs qui représentent, en 2008 également, 7% des volumes produits.

Les caractéristiques sensorielles de l'ensemble de ces produits les rattachent à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône dans la mesure où des similitudes de sols et d'encépagement existent.
Néanmoins, les vins rouges marquent leur singularité, notamment grâce à la présence du cépage grenache N qui, implanté ici en limite de maturité, apporte finesse, élégance du fruité et rondeur. Le cépage syrah N vient compléter l'assemblage pour assurer structure tannique, intensité de la couleur et finesse des arômes végétaux et floraux. Ces vins rouges peuvent se boire jeunes et se dotent d'un potentiel de garde induit par la proportion de cépage syrah N importante pour cette appellation d'origine contrôlée de la partie méridionale des vignobles de la vallée du Rhône..

Obtenus par pressée ou saignée, les vins rosés sont fruités et élégants avec une robe rose pâle à rouge clair. Marqués en bouche par la fraîcheur et la souplesse, ils sont dominés par des arômes de fruits rouges.

Les vins blancs sont issus d'un assemblage, d'une part de cépages méridionaux comme les cépages bourboulenc B, grenache B, clairette B, et d'autre part, de cépages plus septentrionaux comme les cépages marsanne B, roussanne B ou viognier B. Cette palette de cépages offre des combinaisons multiples et donne des vins blancs secs développant une grande complexité aromatique (floral, fruité, minéral…) et une acidité en bouche toujours contrebalancée par leur rondeur.

3°- Interactions causales

Entre Dauphiné et Provence, sur la rive gauche du Rhône, s'est implanté un vignoble bénéficiant des influences méditerranéennes de la Drôme provençale. Ce vignoble est composé de cépages souvent méridionaux, installés en limite de maturité, et qui expriment une originalité particulière liée aux implantations perpétués par les producteurs privilégiant les altitudes moyennes et surtout les expositions les plus ensoleillées.

L'origine très ancienne de ce vignoble et surtout des savoir-faire liés à la vinification est avérée depuis la gaule pré-romaine grâce à la découverte de l'une des plus anciennes « *villa vinicole* » du monde antique.
Ce savoir-faire s'est transmis au cours de l'histoire sur l'ensemble du territoire des *Tricastini* et des générations de producteurs ont su maintenir le vignoble malgré des menaces sévères. Parmi celles-ci, le phylloxéra a fait émerger les syndicats de producteurs qui ont appris à s'imposer des règles communes en faveur d'une production de qualité.

Les progrès de cette synergie ont été scandé par la reconnaissance successive des vins issus de ce vignoble en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure puis en appellation d'origine

contrôlée « Coteaux du Tricastin » à une période où les exigences de la demande prônaient davantage l'intensification de la production que le choix de la qualité liée à l'origine.

Les vins, tous issus de récoltes de raisins issues de parcelles soigneusement sélectionnées et d'assemblage de plusieurs cépages plantés sur des parcelles présentant des sols pauvres souvent filtrants et chauds, révèlent une originalité dans des vins rouges souples, fruités et néanmoins charpentés et des vins blancs secs à la palette aromatique étendue, typiques par leur caractère méridional.

La qualité et la réputation de ces vins est établie de longue date, même si leur identité fluctue dans le temps, au gré de noms fragmentaires mettant en avant, soit le nom d'une commune particulière, soit celui de la région.
Ainsi, en 2010, après plusieurs années d'un souhait exprimé par les producteurs, le nom de l'appellation d'origine contrôlée a été modifié au profit de « Grignan-les-Adhémar », recentrant encore plus le lien entre les vins, le cœur géographique de ce territoire, la commune de Grignan, dont l'histoire est liée à la famille des « Adhémar de Grignan ». En effet, François de CASTELLANE ADHEMAR, comte de Grignan, gouverneur de Provence au XVII^{ème} siècle et époux depuis 1669 de la fille de Madame de SEVIGNE a contribué à rendre indissociable le nom de sa famille et celui de la commune de Grignan.

Dans l'histoire naturelle de la province de Dauphiné écrite par FAUJAS de SAINT-FONDS, en 1781, il est question de vins réputés, connus sous le nom de « *vins de Donzère* » produits sur la commune éponyme : *« les quartiers les plus renommés sont les Roussettes, le Suel, la Figerasse et Javalin, qui forment divers coteaux, d'environ une demi-lieue d'étendue, dans un sol où les pierres et les cailloux roulés abondent »*. Et plus loin *: « La plaine des Grès… produit aussi de bons vins, de même que les quartiers d'Opplilias, de Borillon et de Lerminas dont le vin doit être coupé avec celui des Grès »*.
Plus loin, on apprend que ces vins sont déjà reconnus et appréciés à l'extérieur de la zone géographique et parfois bien au-delà : *« Les vins de Donzère s'exportent à Paris, à Lyon, à Grenoble, dans le Velay et le Vivarais ; ils ne craignent pas le trajet de mer car il en a été envoyé à Constantinople, qui a très bien réussi »*. Dans ce même ouvrage, l'auteur estime que les cépages plantés alors (*Clairette, Picardan, Rosani*) *« forment un vin blanc délicieux »*.

En 1896, une notice sur le vignoble de Chateau-Bizard, situé à Allan, place les vins en provenance des communes de Allan, Roussas, La Garde-Adhémar sur le même plan que les autres vins dits de « la » Côte du Rhône.
Les vins de la commune d'Allan sont également cités dans la topographie des vignobles français de JULLIEN (1822). L'auteur les classe de suite après « Ermitage » et « Côte-Rôtie ».
Dans le traité de viticulture de G. FOEX (1895), en page 811, l'auteur évoque le vignoble d'Allan et établit des analogies entre le vin qui en est originaire et celui de « Châteauneuf-du-Pape ».

La commune de Grignan, cœur géographique de l'appellation d'origine contrôlée, très fréquemment citée dans l'histoire de ce vignoble, a reconquis, grâce aux efforts qualitatifs entrepris par les producteurs, sa notoriété viticole. Celle-ci se traduit notamment aux travers des nombreuses manifestations qui s'y déroulent et par l'implantation de la Maison des vins de « Grignan-les-Adhémar ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

La disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 70 % de l'encépagement de l'exploitation pour l'ensemble des cépages principaux, ainsi que la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 20% pour le cépage grenache N, de 30 % pour le cépage syrah N et 30 % pour le cépage viognier B s'appliquent à compter de la récolte 2019.
Jusqu'à la récolte 2018 incluse, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

2°- Modes de conduite

a) - A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité à la plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, 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) - La disposition relative à l'obligation de la mise en place d'un palissage et au respect de la hauteur de feuillage pour les cépages marsanne B, marselan N, roussanne B, syrah N et viognier B s'applique à compter de la récolte 2015.

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 « Grignan-les-Adhémar » 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 « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 30 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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 en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur
La déclaration de transaction en vrac, ou la déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

4. Déclaration préalable des retiraisons en vrac
Pour les vins non retirés dans un délai d'un mois après la transaction, une déclaration de retiraison est

effectuée pour chaque retiraison au moins dix jours ouvrés avant le retrait du produit.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au moins dix jours ouvrés avant le début du conditionnement.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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 au moins dix jours ouvrés 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 au plus tard quinze jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et 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

B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
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
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MUSIGNY »
homologué par le décret n° 2011-1438 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Musigny », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 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 « Musigny » est réservée aux 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 Chambolle-Musigny, 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 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, 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, Vosne-Romanée et Vougeot ;
- Dans le 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

a) - Les vins blancs sont issus du cépage chardonnay 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 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	
COULEUR DES VINS	RÈGLES DE TAILLE
Vins blancs	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.
Vins rouges	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 :
- 9 000 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;
- 8 000 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, 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 naturels volumiques 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
Vins blancs	195	12 %
Vins rouges	198	11,5 %

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)
Vins blancs	44	54
Vins rouges	42	49

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 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 :
- 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* », est proche de 250 mètres.

Le climat est un climat océanique tempéré, nuancé par des influences continentales et 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, conditions très favorables à une viticulture de qualité

La zone géographique est limitée au territoire de la seule commune de Chambolle-Musigny, 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 au cœur du versant, à des altitudes comprises entre 270 mètres et 300 mètres, en position de « balcon » par rapport au « *Clos de Vougeot* » et à son château, et à la limite supérieure du vignoble.
Cette situation relativement élevée sur le versant s'explique par la structure géologique du lieu. Un petit compartiment surélevé fait affleurer un niveau de marnes (calcaire argileux) du Bajocien (Jurassique moyen), qui, en général, apparaissent plus bas dans la pente. Au nord-est du lieudit « *Musigny* », des carrières anciennes attestent de la présence, sous les marnes, de calcaires durs.

Le substrat marno-calcaire est recouvert par une mince couche d'épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons rouges, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents (quelques décimètres). Ces épandages s'amincissent vers le haut, pour, au sommet, laisser affleurer la marne, de couleur beige.
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, malgré une forte teneur en argile. Le niveau marneux est, de par sa structure, mal drainé, mais la pente facilite le ressuyage latéral, limitant ainsi les excès d'eau.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence et la qualité remarquable des vignobles de la « *Côte* » sont attestées au moins depuis le III^{ème} siècle, comme en témoigne EUMÈNE dans son « *Discours à Constantin* », décrivant les vignobles anciens et réputés du « *Pagus arebrignus* », près de Beaune.
Ce vignoble se développe et s'organise, au Moyen-Âge, sous l'influence des abbayes bénédictines et des pouvoirs seigneuriaux, déterminant les premières structures parcellaires.

Le nom du lieudit « *Musigny* » apparaît au XI^{ème} siècle, parmi les possessions du monastère de Cîteaux. Vers le XV^{ème} siècle, le lieudit « *Musigny* » est un « *cru* » reconnu, partagé entre plusieurs propriétaires, communautés religieuses et grandes familles bourguignonnes.

Les lieudits « *les Musigny* » et « *les Petits Musigny* » sont longtemps distingués. Cette distinction ne se justifie cependant pas par des différences de qualité des vins qui en sont issus.
Dès les premiers classements du XIX^{ème} siècle, les deux lieudits apparaissent au sommet de la hiérarchie bourguignonne. Le docteur LAVALLE, en 1855, dans sa monographie sur les vins de la « *Côte d'Or* », place les vins des deux lieudits dans sa catégorie « *Tête de cuvée* » à laquelle très peu de « *crus* » accèdent.

Au XIX^{ème} siècle, les usages de revendication sous l'unique nom « Musigny » se confirment et en 1929, un jugement du tribunal civil de Dijon définit l'appellation d'origine « Musigny ». Ce jugement autorise l'usage du nom pour les vins issus de ces deux lieudits, ainsi que pour les vins issus de quelques parcelles voisines, sises dans le lieudit « *La Combe d'Orveaux* », pour lesquelles des usages de revendication ont été établis.
L'appellation d'origine contrôlée « Musigny » est reconnue par décret en 1936.

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 dominé par les cépages pinot noir N et chardonnay B. Les pratiques culturales ont pour objectif la préservation de l'intégrité des sols.
L'usage est d'élever les vins plusieurs mois.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 10,5 hectares, pour une production moyenne annuelle de 300 hectolitres, dont moins de 25 hectolitres de vins blancs.

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

La robe des vins rouges est de couleur rubis. Le nez est intense, fin et complexe, généralement marqué par des arômes de fruits rouges, de fleurs ou d'épices. En bouche, la texture est particulièrement veloutée, accompagnée d'une persistance aromatique remarquablement longue.

Les vins blancs, très rares, se caractérisent par une grande complexité, mêlant souvent des arômes de violette, d'amande, d'humus et de fourrure. Leur moelleux, idéalement soutenu par une belle acidité, donne un ensemble harmonieux. Leur expression aromatique et leur longueur en bouche sont exceptionnelles.

Les vins de « Musigny » peuvent vieillir de longues années tout en conservant leur belle élégance.

3°- Interactions causales

Le « *climat* » « Musigny » bénéficie d'une situation particulièrement favorable à la production de vins d'exception.
Situé en hauteur, au sommet du relief, il domine le paysage de la « *Côte* » et le château du « *Clos de Vougeot* ».
Sa position au cœur du versant, d'une part, le protège des brouillards matinaux et des gelées printanières, et, d'autre part, favorise une insolation généreuse.

Les caractéristiques du sol et du sous-sol assurent, au fil des années, une régularité dans l'excellence.
Ce milieu naturel est fertile, mais sans excès, grâce aux argiles riches en oxydes de fer et bien structurées, et doté d'un équilibre hydrique optimal, par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace.
Le substrat, en grande partie marneux, compense, par sa bonne profondeur, le déficit hydrique lié au relief et à la position topographique.

Le territoire de « Musigny » est un des sites de prédilection pour le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime ici avec une finesse et une élégance particulières. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins du producteur. Héritiers d'une histoire multiséculaire, les quelques propriétaires successifs ont toujours eu à cœur de valoriser au mieux ce site par des pratiques rigoureuses, tant à la vigne qu'au chai.

Les caractéristiques originales du milieu naturel s'expriment dans l'élégance des vins rouges qui sont parmi les plus fins et les plus veloutés de Bourgogne, comme en témoigne Gaston ROUPNEL, historien et écrivain bourguignon, qui les qualifie de « *Vins de soie et de dentelle* ».

Les vins blancs de « Musigny » sont, quant à eux, une exception au sein de la « *Côte de Nuits* », presque exclusivement vouée aux grands vins rouges, et une rareté parmi les grands vins blancs de Bourgogne. Leur production est confidentielle et la dégustation reste une expérience émouvante pour tout amateur.

Signe d'une image d'excellence bien établie, la commune de Chambolle adjoint, à son nom ,celui de son « *cru* » le plus prestigieux, en 1882, devenant ainsi Chambolle-Musigny. Ce fait témoigne du rôle primordial du vin dans la construction de son identité, mais aussi d'une volonté de faire partager la notoriété de ses vins.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » produisant régulièrement des vins d'exception, comme « Musigny », 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 vins de « Musigny » sont parmi les vins les plus réputés de Bourgogne. Parfois qualifiés de « *vins féminins* », pour l'élégance et le velouté de leur tanins, ils représentent une expression parfaite de la subtilité que peuvent exprimer les vins de Bourgogne dans certaines conditions.

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 « Musigny » 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 « ENTRAYGUES – LE FEL » homologué par le décret n° 2011-1439 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Entraygues - Le Fel », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Entraygues et du Fel » par arrêté du 18 février 1965, 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 « Entraygues - Le Fel » 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 des communes suivantes :
- Département de l'Aveyron : Campouriez, Entraygues-sur-Truyère, Le Fel, Florentin-la-Capelle, Golinhac et Saint-Hippolyte ;
- Département du Cantal : Cassaniouze et Vieillevie.

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 23 et 24 juin 1994.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Aveyron : Coubisou, Espeyrac, Estaing, Grand-Vabre, Le Nayrac, Saint-Amans-des-Cots, Sébrazac, Sénergues ;
- Département du Cantal : Junhac et Montsalvy.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : fer N ;
- cépages complémentaires : cabernet franc N et cabernet-sauvignon N ;
- cépages accessoires : mouyssaguès N et négret de Banhars N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : chenin B ;
- cépages accessoires : mauzac B et saint-côme 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 principal est supérieure ou égale à 50% de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10% de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15% de l'encépagement.

b) - Vins blancs :
La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 90% de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare ; - Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
- Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec 2 rangs et plus par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1,25 mètre ; - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec un seul rang par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1 mètre.
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 entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille courte à courson (conduite en gobelet, éventail ou cordon de Royat) avec un maximum de 18 yeux francs par pied, et 2 yeux francs maximum par courson;

- taille en Guyot simple ou Guyot double avec un maximum de 17 yeux francs par pied.
Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade phénologique dit « nouaison » (stade 27 de Lorenz), est inférieur ou égal à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont conduites en mode « palissage plan relevé ». 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 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 8500 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 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 relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ou de mise en place des terrasses ;
- Un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1er novembre au 1er février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement ;
- La maîtrise de la végétation spontanée des talus des terrasses par des herbicides n'est autorisée que pour les parcelles non mécanisables.

b) - L'épamprage de la partie verticale du pied (tronc) est obligatoire et est réalisée avant le stade phénologique dit « véraison ».

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin

a) – Richesse en sucre des raisins
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 les vins rouges ;
- 170 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rosés.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 66 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rosés.

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.

4°- Dispositions particulières

Pour les vignes plantées en terrasse, 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 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N x 2,75) x (R/ 10 000).
Pour les vignes plantées en terrasse, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage
Les pressoirs continus sont interdits.

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents ; - La proportion du cépage principal dans l'assemblage est supérieure à 40% ; - La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure à 10%.
Vins rosés	- La proportion du cépage principal et des cépages complémentaires, ensemble dans l'assemblage, est supérieure à 85% ; - La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 60%.
Vins blancs	La proportion du cépage principal dans l'assemblage est supérieure à 90%

c) - Fermentation malo-lactique
Les lots de vin rouge, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques
Tout lot de vin prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente répondent aux normes analytiques suivantes :
- pour les vins rouges et rosés, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre ;
- pour les vins blancs une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 4 gramme par litre ; si la teneur en acidité totale est supérieure ou égale à 8 grammes par litre d'acide tartrique, la teneur maximale en sucres fermentescibles est fixée à 6 grammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).

e) - Pratiques oenologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de 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 et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5%.

f) - Capacité de cuverie.
- Tout opérateur dispose d'un volume d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage équivalente au moins 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 ;
- Le chai de vinification et d'élevage des vins doit être est consacré uniquement à un usage vinicole.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - 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 contrôle agréé :
- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, accompagné de la déclaration de conditionnement visée au chapitre II du présent cahier des charges ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

Les vins conditionnés sont stockés dans un local consacré uniquement à un usage vinicole.

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

a) - A l'issue de la période d'élevage les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - 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.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) – <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

Le vignoble d'Entraygues et du Fel est niché au cœur de la haute vallée du Lot, à mi-chemin entre Rodez et Aurillac, au nord-ouest du département de l'Aveyron et au sud du département du Cantal.

La roche mère, constituée essentiellement de schistes, à l'ouest de la zone géographique et de granites à l'est, est profondément entaillée par le Lot et ses affluents. Les sols qui en sont issus, sont acides, plus ou moins profonds en fonction de la pente, riches en débris rocheux. Les parcelles de vigne sont implantées sur les coteaux escarpés dominant les vallées du Lot, de la Truyère et de leurs affluents. Les vallées sont profondément encaissées et leurs versants présentent des pentes parfois très fortes. Aussi, de nombreuses parcelles sont-elles aménagées en terrasses.

Ainsi, la zone géographique s'étend sur le territoire de 8 communes, 6 dans le département de l'Aveyron, 2 dans le département du Cantal.

Le climat de la zone géographique est soumis à une influence climatique continentale, mais l'orientation des vallées les fait bénéficier d'un climat relativement chaud, de type méditerranéen.
Le paysage est façonné par les coteaux dominant les vallées encaissées, dont les pentes les plus fortes sont peuplées de chênes et de châtaigniers, des prairies, tandis que quelques terres labourables occupent les pentes les plus douces et les plateaux.

L'activité agricole est dominée par l'élevage et le maraichage. Les parcelles de vigne sont exploitées essentiellement en terrasses, perchées sur les versants exposés au sud/sud-est, à une altitude moyenne de 350 mètres.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'expansion du vignoble dans la vallée du Lot ou vallée d'Olt est liée à l'activité des communautés religieuses des abbayes et monastères, et notamment de l'Abbaye de Conques, bâtie en 732.
En effet, la religion chrétienne, pour laquelle le pain et le vin ont une part prépondérante, favorise et encourage le développement de la culture du blé et de la vigne. Ainsi sont défrichés quelques coteaux bien exposés pour y implanter la vigne. Plus tard, les chanoines sont les tenanciers des meilleures parts de ce vignoble et ceci, jusqu'à la révolution.

Au XII^{ème} siècle, le trafic fluvial sur le Lot, alors navigable jusqu'à la commune d'Entraygues-sur-Truyère, fait connaître le vin de la vallée d'Olt dans les plaines de Gascogne et d'Aquitaine.
En 1152, le mariage d'ALIENOR d'AQUITAINE avec HENRY de PLANTAGENET, futur Roi d'Angleterre, favorise le commerce du vin des « coteaux d'Olt » avec l'Europe du Nord, mais surtout avec les Anglais, très friands de cette boisson. Le vin produit alors dans l'ensemble de la vallée du Lot est nommé « *vin de Cadurcia* » jusqu'au Moyen-Âge.

Puis, pour distinguer les deux secteurs de production de la vallée, les noms de « Vin de Cahors » pour l'aval, et de « Vin du Fel » pour l'amont, sont utilisés. Puis, avec l'interruption du commerce des vins par voie fluviale par les Jurats de Bordeaux, ce commerce s'oriente alors vers les régions voisines de montagne.
Dès le XV^{ème} siècle, les riches propriétaires terriens cantalous acquièrent des vignobles et rémunèrent des vignerons pour les exploiter. Les « *charrois* » chargés de vin se font alors plus nombreux vers la Haute-Auvergne, et notamment vers les villes d'Aurillac et de Saint-Flour.

Ainsi, si la notoriété du vignoble d'Entraygues et du Fel est faible en Aveyron, en raison de la position excentrée que la zone géographique occupe dans ce département, il jouit, au contraire, d'une réputation fort ancienne dans le département voisin du Cantal, où durant des siècles, les vins élaborés ont été expédiés. Les vins d'Entraygues et du Fel sont même célébrés par de nombreux poètes et chansonniers comme le félibre-majoral Arsène VERMENOUZE (1850-1910).

La liste des cépages cultivés avant la révolution fait état de la présence des cépages « *saumencès noir* » (fer N), mouyssaguès N, « *négret* » (négret de Bahnars N) et chenin B. Un inventaire datant de 1807 cite le cépage saint-côme B.
Vers 1860, la superficie du le vignoble de la vallée d'Olt représente 1200 hectares.
En 1884, les premiers symptômes du phylloxéra apparaissent dans la région. La crise phylloxérique anéantit le vignoble et détruit le fragile équilibre de l'économie de la vallée, la vigne représentant à alors la moitié du revenu des petites exploitations. La misère s'installe et provoque un exode massif.

La reconstitution du vignoble dans la haute vallée du Lot est impulsée par l'Abbé BELLOC, curé du Monastère de Cabrespine. A partir de 1890, il cherche toutes les solutions techniques pour replanter le vignoble dans un souci d'amélioration qualitative. Ainsi, il écrit dans ses mémoires : « *Ayant trouvé les porte-greffes résistants et qui s'adaptaient au sol, il s'agissait de trouver les cépages qui, tout en produisant, conserveraient au vin sa finesse, ou même, donneraient une qualité supérieure* ». Le cépage cabernet-sauvignon N est alors introduit.

Hélas, les 2 guerres mondiales, puis les fortes gelées de 1956, portent un nouveau coup au vignoble. Cependant, quelques tenaces producteurs font face et, grâce à la qualité de leur travail, l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Entraygues et du Fel » est reconnue par arrêté ministériel, le 18 février 1965.

Le début des années 1980 voit l'installation d'une nouvelle génération de producteurs passionnés, qui, dans un souci constant de recherche de la qualité et de mise en valeur de l'originalité de leurs vins, améliorent leurs techniques de culture et de vinification.

En 2008, la superficie exploitée en appellation d'origine contrôlée est d'environ 20 hectares, pour une production moyenne de 700 hectolitres élaborés par 6 producteurs indépendants. Cette production se répartit approximativement entre 60 % de vin rouge, 20 % de vin rosé et 20 % de vin blanc.

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

Les vins rouges présentent une couleur rouge violine, profonde, et sont souvent caractérisés, au nez, par des notes aromatiques complexes de fruits, notamment de fruits noirs, comme le cassis.
En bouche, les arômes de fruits rouges et noirs peuvent s'associer à des notes végétales. Ces vins peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais leur structure tannique autorise une garde de quelques années. L'élevage leur permet de se bonifier en assurant leur stabilisation, la fixation des anthocyanes par les tanins apportant plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur rosée assez soutenue et sont souvent caractérisés par des arômes fruités, notamment de fruits rouges et une fraîcheur agréable.

Les vins blancs, de couleur jaune pâle avec des reflets verts, sont fréquemment caractérisés, au nez, par des notes florales, avec beaucoup de finesse, qui peuvent évoluer vers des notes de miel. En bouche, l'attaque est souple avec de la rondeur. Les arômes fruités se mêlent aux arômes floraux et la persistance finale est assez longue.

3°- Interactions causales

Le climat continental tempéré a conditionné l'implantation du vignoble sur les adrets escarpés de la vallée du Lot, de la Truyère, et de leurs affluents. Dans ces vallées, bien abritées des grands froids hivernaux et favorisant le réchauffement printanier, la vigne est cultivée essentiellement sur des parcelles aménagées en terrasses, afin de bénéficier d'un ensoleillement optimal favorisant la maturité du raisin au début de l'automne.

Traduisant les usages et la connaissance des vignerons sur le comportement de leurs vignes, la définition de l'aire parcellaire délimitée privilégie la topographie et l'exposition des parcelles. Ainsi, l'implantation des parcelles est contrainte à mi-coteau, l'altitude du vignoble se situant entre 300 mètres et 450 mètres environ.
Les parcelles sont étagées sur les versants exposés au sud/sud-est, bénéficiant du meilleur ensoleillement tout au long de l'année. Au-delà de la côte 500, les gelées hivernales sont à craindre, alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, doux et très ensoleillés, permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux, comme les cépages fer N et cabernet-sauvignon N.

La bonne gestion du couvert végétal de la plante, nécessaire à la synthèse chlorophyllienne, est assurée par l'ensemble des dispositions relatives aux modes de conduite. Ceci, combiné aux conditions de récolte et de rendement, assure l'obtention d'une vendange saine et présentant une bonne maturité, laquelle vinifiée conformément aux usages locaux, permet l'expression optimale des potentialités des différents cépages. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons d' d'Entraygues et du Fel contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble aménagé en terrasses. Le savoir-faire des producteurs s'exprime également dans le choix des assemblages.

Ainsi, malgré une production confidentielle, les générations successives de producteurs, attachés à ce patrimoine, ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir-faire et améliorer la qualité de ces vins reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, depuis 1965, et célébrés par de nombreux poètes et chansonniers.

XI. - Mesures transitoires

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

a) - Pour les vins rouges, la proportion du cépage fer N peut être inférieure à 50% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2031 incluse.
Cette proportion est :
- supérieure ou égale à 40 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 45 %, à compter de la récolte 2022.

b) - Jusqu'à la récolte 2026 incluse, les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage gamay N au titre de cépage accessoire pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles. La proportion du cépage gamay N, dans l'encépagement de l'exploitation, est :
- inférieure ou égale à 15 % jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- inférieure ou égale à 8 %, à compter de la récolte 2019.

c) - Jusqu'à la récolte 2026 incluse, les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage pinot noir N au titre de cépage accessoire pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles. La proportion du cépage pinot noir N, dans l'encépagement de l'exploitation, est :
- inférieure ou égale à 10 % jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- inférieure ou égale à 5 %, à compter de la récolte 2019.

d) - Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage jurançon noir N, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

e) - Les vins rosés proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage principal et des cépages complémentaires, est supérieure ou égale à 60 % jusqu'à la récolte 2026 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et qui ne sont pas conduites en mode « palissage plan relevé » présentent une longueur moyenne de rameaux, après écimage, de 0,60 mètre sur l'ensemble de la parcelle concernée.

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 « Entraygues - Le Fel » 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) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de 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 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 15 mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs
- date et signature de l'opérateur.
Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du chapitre I^{er} du présent cahier des charges.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de la récolte et avant toute expédition du chai ou commercialisation.
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,
- la fréquence de conditionnement.
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 une déclaration de transaction des vins vendus en vrac après conclusion de la transaction et au moins 8 jours ouvrés avant la date de la première retiraison.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et la couleur,
- le volume du vin considéré,
- la date de la transaction et la date prévue de la première retiraison,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

5. 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 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'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- la date prévue pour la première vente.

6. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au moins 8 jours ouvrés avant la date du premier conditionnement.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.
Les opérateurs qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur 12 mois) sont dispensés de la déclaration de conditionnement.

7. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins 8 jours avant l'expédition.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et le type de produit,
- le volume du vin considéré,
- la date prévue de l'expédition,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

8. 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 une déclaration de déclassement dans un délai maximal de 1 mois après le déclassement ou les déclassements effectué(s).
Cette déclaration indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur concernée,
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur concernée.

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 destiné à la production d'appellation d'origine contrôlée. Un lot unitaire est défini comme la quantité de vendange permettant le remplissage d'un contenant 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 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	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre de rameaux fructifères
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain [Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)]
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire suivi des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	- Contrôle documentaire : suivi des dérogations ; - Contrôle sur le terrain
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 - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	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 pour le compte 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 « ESTAING » homologué par le décret n° 2011-1440 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011

CHAPITRE 1er

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Estaing », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Estaing » par arrêté du 4 novembre 1965, 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 « Estaing » 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 des communes suivantes du département de l'Aveyron : Coubisou, Estaing et Sébrazac.

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 23 et 24 juin 1994.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aveyron : Campouriez, Entraygues-sur-Truyère, Le Fel, Florentin-la-Capelle, Golinhac, Le Nayrac et Saint-Hippolyte.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rosés et rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : fer N et gamay N ;
- cépages complémentaires : cabernet franc N et cabernet-sauvignon N ;
- cépages accessoires : abouriou N (dénommé localement gamay Saint-Laurent N), castet N, duras N, merlot N, mouyssaguès N, négret de Banhars N et pinot noir N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : chenin B ;
- cépage complémentaire : mauzac B;
- cépages accessoires : saint-côme B (dénommé localement rousselou).

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins rosés et rouges :
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de chaque cépage accessoire est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :
- La proportion du cépage chenin B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage mauzac B est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare ; - Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0.80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
- Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec 2 rangs et plus par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1,25 mètre ; - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec un seul rang par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1 mètre.
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 entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 15 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) ;
- taille en Guyot simple.
Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade phénologique dit « nouaison » (stade 27 de Lorenz) est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont conduites en mode « palissage plan relevé », 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 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 8500 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 8000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs et 7000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ou de mise en place des terrasses.

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- Maturité du raisin

a) – Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en

sucre inférieure à :
- 170 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;
- 183 grammes par litre de moût pour les vins rouges et rosés.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10.5 %.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 66 hectolitres par hectare pour les vins blancs ;

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

4°- Dispositions particulières

Pour les vignes plantées en terrasses, 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 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N x 2,75) x (R/ 10000).
Pour les vignes plantées en terrasses, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage
Les pressoirs continus sont interdits.

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 3 cépages sont obligatoirement présents ; - Les 2 cépages principaux sont obligatoirement présents dans une proportion minimale de 50 % ; - La proportion de cépage fer N est supérieure à 30%.
Vins rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents ; - La proportion du cépage gamay N et est comprise entre 50% et 80% ; - La présence d'un cépage complémentaire est obligatoire.
Vins blancs	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents ; - La proportion du cépage chenin B est supérieure à 50% ; - La proportion du cépage mauzac B est supérieure à 10 % ; - La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure à 20 %.

c) - Fermentation malo-lactique
Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques
Tout lot de vin, prêts à être 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 ;
- 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés.

e) - Pratiques oenologiques 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, et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5%.

f) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

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

a) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à 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, accompagné de sa déclaration de conditionnement visée au chapitre II du présent cahier des charges ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

Les vins conditionnés sont stockés dans un local spécifique isolé thermiquement.

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

a) - A l'issue de la période d'élevage les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - 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.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située dans la haute vallée du Lot, au nord du département de l'Aveyron et au pied du massif de l'Aubrac.

Le substratum géologique est composé de grès permiens, de couleur rouge violacé due à leur richesse en oxydes de fer et dénommés localement « *rougiers* », de calcaires secondaires et de schistes métamorphiques. Les sols qui se sont développés, généralement riches en débris pierreux, sont peu profonds et présentent une faible fertilité.

Le vignoble est un vignoble de « montagne », dont les parcelles s'étagent entre 350 mètres et 500 mètres d'altitude. Les parcelles de vigne sont situées sur les pentes des vallées bien exposées, et sont plantées généralement en terrasses. Ces terrasses portent le nom local de « *bancas* » et confèrent à la

vallée un paysage emblématique. Traditionnellement, les versants exposés au sud sont réservés à la vigne, alors que les versants orientés au nord sont voués à l'exploitation de châtaigniers et de bois.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 3 communes, situées de part et d'autre de la vallée du Lot.

Le climat de la zone géographique est soumis à de multiples influences, continentales, océaniques et méditerranéennes. Les hivers sont rigoureux, compte tenu de la proximité des hauts plateaux du massif de l'Aubrac. Les printemps sont pluvieux alors que les étés sont chauds et secs. Les automnes sont généralement très ensoleillés et doux. La pluviométrie annuelle est comprise entre 850 millimètres et 1000 millimètres.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'implantation des premières vignes au cœur de la vallée du Lot date certainement de l'époque romaine.
Mais l'expansion du vignoble est liée à la présence des communautés religieuses de l'Abbaye de Bonneval située sur la commune du Cayrol, de la Domerie d'Aubrac et surtout de l'Abbaye de Conques, bâtie en 732.
Le village d'Estaing constitue une étape incontournable sur la « *Via Podensis* », voie reliant le Puy-en-Velay à Saint-Jacques-de-Compostelle, en passant par Conques. L'accueil de nombreux pèlerins contribue alors au développement du vignoble, qui atteint son apogée vers la fin du XIX^{ème} siècle. Durant cette longue période, toute l'économie, et la vie de la vallée du Lot, s'organise autour de la culture de la vigne et de la vente du vin, essentiellement réalisée avec « la Montagne » (l'Aubrac et le Cantal).

La liste des cépages cultivés avant la révolution fait état du « *saumencès noir* » (fer servadou N), du mouyssaguès N, du « *négret* » (négret de Bahnars N) et du chenin B. Un inventaire datant de 1807 cite le gamay N et le saint-côme B. Vers 1860, la superficie du vignoble de la vallée du Lot atteint 1200 hectares.

En 1884, les premiers symptômes du phylloxéra apparaissent dans la région. La crise phylloxérique anéantit le vignoble et détruit le fragile équilibre de l'économie de la vallée, la vigne représentant alors la moitié du revenu des petites exploitations. La misère s'installe et conduit à un exode massif.

La réhabilitation du vignoble dans la haute vallée du Lot est impulsée par l'Abbé BELLOC, curé du Monastère de Cabrespine. A partir de 1890, il se consacre à la recherche des meilleures solutions techniques afin de replanter le vignoble. Ainsi, il écrit dans ses mémoires : « *Ayant trouvé les porte-greffes résistants et qui s'adaptaient au sol, il s'agissait de trouver les cépages qui, tout en produisant, conserveraient au vin sa finesse, ou même, donneraient une qualité supérieure* ». Les cépages cabernet-sauvignon N et pinot noir N sont alors introduits dans le vignoble estagnol.

En 1913, 145 hectares de vigne sont recensés autour d'Estaing. Le vignoble subit malheureusement les aléas des 2 guerres mondiales. Néanmoins, grâce à la volonté et la ténacité des producteurs, l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Estaing » est reconnue par arrêté ministériel le 4 novembre 1965. La dynamique se poursuit par la construction d'une cave coopérative en 1997.

En 2008, une superficie d'environ 20 hectares est exploitée par une douzaine d'opérateurs, répartis au sein de 3 chais particuliers et de la cave coopérative. Le volume récolté de 600 hectolitres se répartit approximativement entre 2/3 de vin rouge, 1/4 de vin rosé et 10 % de vin blanc.

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

Les vins rouges présentent une couleur rubis et sont caractérisés par des arômes fruités notamment de fruits rouges associés à des notes végétales et une fraîcheur agréable. Les tanins sont présents mais non agressifs et l'équilibre est harmonieux. L'élevage leur permet de se bonifier, en assurant leur stabilisation, la fixation des anthocyanes par les tanins, laquelle apporte plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur moyennement intense, rose saumoné, et sont caractérisés, au nez, par des notes fruitées rappelant les fruits rouges. Ces notes de fruits rouges restent présentes en bouche, laquelle offre une attaque vive. Ce sont des vins légers et agréables à boire.

Les vins blancs, de couleur jaune pâle, sont caractérisés, au nez, par des notes florales, qui peuvent évoluer vers des notes de miel après 2 ou 3 ans de vieillissement. En bouche, l'attaque est fraîche avec de la rondeur, de la finesse et une finale souvent minérale. Ce sont des vins harmonieux et bien équilibrés.

3°- Interactions causales

Le contexte climatique de la zone géographique soumise aux influences continentales, océaniques et méditerranéennes a conditionné l'implantation du vignoble sur les adrets escarpés de la vallée du Lot et de ses affluents. Dans ces vallées bien abritées des grands froids hivernaux et favorisant le réchauffement printanier, la vigne est cultivée essentiellement en terrasses.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons d'« Estaing » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble en *« bancas* ».

Traduisant les usages et la connaissance des vignerons du comportement de leurs vignes, les critères techniques permettant de définir l'aire parcellaire délimitée reposent essentiellement sur la topographie et l'exposition des parcelles. Ainsi, l'implantation de la vigne est contrainte à mi-coteau, l'altitude du vignoble se situant entre 350 mètres et 500 mètres environ, sur les pentes exposées au sud. Au-delà de la côte 500, les gelées hivernales sont à craindre, alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange. La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, doux et très ensoleillés permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux, comme le cépage fer servadou N et le cépage cabernet-sauvignon N.
Seules sont retenues au sein de l'aire parcellaire délimitée les parcelles présentant des sols peu profonds, riches en éléments grossiers et à bon régime hydrique.

Au fil des générations, l'encépagement du vignoble d'« Estaing » s'est enrichi. Aux cépages locaux, et originaux, se sont ajoutés des cépages d'origine plus lointaine, mais qui ont trouvé à « Estaing » des conditions pédo-climatiques adaptées à leur expression. Le savoir-faire des producteurs s'exprime alors dans le choix des assemblages.

Ce savoir-faire s'exprime également dans la bonne gestion du couvert végétal de la plante, nécessaire à la synthèse chlorophyllienne, et qui est assurée par l'ensemble des dispositions relatives aux modes de conduite.
Ceci, combiné aux conditions de récolte et de rendement, contribue à la récolte d'une vendange saine et présentant une bonne maturité, laquelle vinifiée conformément aux usages locaux, permet l'expression optimale et originale des potentialités du milieu naturel.
Une période d'élevage, après fermentation, s'est imposée pour que les tanins deviennent ronds et soyeux, notamment pour les vins rouges. Pour atteindre cet objectif, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Ainsi, malgré une production confidentielle, les générations successives de producteurs, attachés à leur patrimoine, ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir-faire et améliorer la qualité de ces vins reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure depuis 1965.

XI. - Mesures transitoires

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

a) - Pour les vins rouges et rosés, la proportion de l'ensemble des cépages principaux peut être inférieure à 50% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2031 incluse.
Cette proportion est :
- supérieure ou égale à 35 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 40 % à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

b) - Pour les vins rouges, la proportion du cépage fer N peut-être inférieure à 30% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2031 incluse.
Cette proportion est :
- supérieure ou égale à 15% jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 20% à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

c) - Les vins rouges proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion des cépages principaux est :
- supérieure ou égale à 35 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 40 % à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

d) - Les vins rouges proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage fer N est :
- supérieure ou égale à 15 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 20 % à compter de la récolte 2022 jusqu'à la récolte 2031 incluse.

c) - Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage jurançon N au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ce jusqu'à l'arrachage des dites parcelles.

2°- Modes de conduite

a) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasse à la date d'homologation du présent cahier des charges, l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur à 0,60 mètre.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et qui ne sont pas conduites en « palissage plan relevé », présentent une longueur moyenne de rameaux après écimage de 0,70 mètre sur l'ensemble de la parcelle concernée.

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 « Estaing » 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) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de 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 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 qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs
- date et signature de l'opérateur.
Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du chapitre 1er du présent cahier des charges.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de la récolte et avant toute expédition du chai ou commercialisation.
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,
- la fréquence de conditionnement.
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 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'appellation et la couleur,
- le volume du vin considéré,
- la date de la transaction et la date prévue de la première retiraison,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- 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 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'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- la date prévue pour la première vente.

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard le 10 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots a ou ont été conditionné(s).
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.
Les opérateurs qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur 12 mois) sont dispensés de la déclaration de conditionnement.

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 au moins 10 jours ouvrés avant l'expédition.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et le type de produit,
- le volume du vin considéré,
- la date prévue de l'expédition,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- 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 adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de déclassement dans un délai de 15 jours maximum après le déclassement ou les déclassements effectué(s).
Cette déclaration indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur concernée,
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur concernée.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité
La tenue d'un registre de maturité est obligatoire et comprend au moins une fiche de contrôle par cépage. Il indique la teneur en sucre des raisins, la teneur en acidité totale et la date de l'analyse, de tous les lots unitaires de vendange destiné à la production d'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 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	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES 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
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) 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 - CONTRÔLES 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
« PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX »
homologué par le décret n° 2011-1441 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011

CHAPITRE I^er^

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, 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 « Premières Côtes de Bordeaux » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° - Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Loupiac, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Semens, Tabanac, Le Tourne, Verdelais, Villenave-de-Rions et Yvrac.

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 7 et 8 novembre 2002 et 8 et 9 novembre 2006 pour les communes de Bassens, Baurech, Béguey, Bouliac, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Langoiran, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Lormont, Monprimblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Maixant, Sainte-Eulalie, Semens, Tabanac, Verdelais, Villenave-de-Rions et Yvrac, lors de la séance du 5 mars 2009 pour les communes de Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont, et lors de la séance des 10 et 11 février 2010 pour les communes de Capian, Haux, Laroque, Rions et Le Tourne.

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Cérons, Cessac, Coirac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Frontenac,

Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Ladaux, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Montignac, Montussan, Morizès, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Portets, Le Pout, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-André-du-Bois, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Paul, Sainte-Foy-la-Longue, Salleboeuf, Sauternes, La Sauve, Soulignac, Targon, Tizac-de-Curton, Toulenne, Tresses et Virelade.

V. — Encépagement

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

VI. — Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a)- Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare ;

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètres.

b)- Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied : taille guyot simple, double et mixte, en taille à cot ou en cordon de Royat et en éventail, ou à astes.

c)- Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d)- Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.
Cette charge correspond à un nombre maximum de 17 grappes par pied.

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 doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol et pour récolter une vendange saine.
En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

Avant chaque nouvelle plantation, il est pratiqué, au minimum, une analyse de sol physico-chimique afin de bien connaître le terroir et ses potentialités.

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 221 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13, 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 55 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 2e 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 1re 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 1re 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) - Normes analytiques.
Tout lot de vin conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 % et une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 18 %.

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

d) - Capacité de cuverie.
La capacité de vinification minimum est de 1,5 fois le rendement en vin moyen décennal de l'exploitation

multiplié par la superficie revendiquée.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

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

2° - Dispositions par type de produit :

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Les vins sont vinifiés et élevés dans un bâtiment clos spécifiquement dédié à ces opérations.

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

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

4° - Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique :

a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » se situe sur la rive droite de la Garonne et s'étire sur un territoire d'une soixantaine de kilomètres qui associe plaine, pied de coteau, versant et plateau. Ce territoire s'étend sur 39 communes du département de la Gironde, à l'est et au sud-est de l'agglomération Bordelaise.
Bénéficiant d'un climat tempéré et des influences de la vallée de la Garonne et de l'Océan Atlantique modératrices sur le gel de printemps, la région des « Premières Côtes de Bordeaux » se caractérise par un relief bien marqué (les points hauts culminent à une hauteur de 120 mètres d'altitude). De nombreux ruisseaux, affluents de la Garonne qui ont creusé leur lit dans un socle calcaire, drainent parfaitement cet ensemble.
Les formations géologiques rencontrées dans l'appellation sont peu nombreuses et bien différenciées. Ainsi, d'est en ouest, des plateaux vers le fleuve, peuvent être distinguées :
- les formations du Tertiaire où l'on trouve le socle calcaire (calcaire à Astéries de l'Oligocène) qui, recouvert par des argiles de décalcification plus ou moins sablo-graveleuses, constitue un milieu très propice

à la culture de la vigne. Sur les versants de plateaux, les recouvrements par la molasse (argiles noduleuses mélangées à du grès et du sable) sont fréquents. Sur les pentes orientées au sud et au sud-ouest les sols sont bruns argileux ou argilo-calcaires. Les pentes orientées au nord et à l'est sont quant à elles fréquemment recouvertes de limons éoliens favorisant la formation de sols lessivés constituant souvent le domaine de la forêt.
- les formations du Quaternaire, constituées de limons et argiles sableuses dont l'épaisseur dépasse souvent un mètre, recouvrent localement la terrasse ancienne constituée quant à elle de graviers argileux. La plaine est caractérisée par des sables peu argileux, des graviers et des galets typiques de la basse terrasse : celle-ci peut affleurer ou être recouverte par des argiles limoneuses et sablo-limoneuses dans les zones topographiquement basses : les « palus ».
La région des « Premières Côtes de Bordeaux » possède un potentiel paysager riche et varié hérité d'une longue histoire viticole que l'on peut décliner en trois entités principales :
- les paysages des pieds de coteaux limités par la route départementale reliant l'agglomération Bordelaise à Cadillac où le vignoble est ponctué de plusieurs bourgs de communes de l'appellation ;
- les paysages des coteaux de Garonne qui dominent la plaine alluviale. Ils sont marqués par le vignoble, mais aussi par des panoramas particulièrement remarquables ;
- les paysages vallonnés des plateaux typiques des « Premières Côtes de Bordeaux » sont caractérisés par l'implantation de la vigne sur les parties hautes et par les boisements qui longent les ruisseaux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Le vignoble en Bordelais apparait dès l'Antiquité mais son développement a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre au Moyen âge puis la Hollande au XVII^{ème} siècle, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (DION, R. Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle, 1959).
Dans la partie septentrionale de la région des « Premières Côtes de Bordeaux » les viticulteurs ont développé historiquement la production de vins rouges quand, plus au sud, grâce à un microclimat particulièrement favorable au développement du Botrytis cinerea, le vignoble s'est constitué autant autour des cépages blancs que des cépages rouges.
Le développement du commerce avec la Hollande a favorisé la production de vins blancs et ces échanges ont conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, le vieillissement en barriques puis en bouteilles grâce à « l'allumette hollandaise » (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1977).
La loi qui permit la fondation de l'INAO fut déposée par Joseph CAPUS directeur de la station de pathologie végétale de Cadillac et parlementaire de cette circonscription de 1919 à 1940.
Dès la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, dans sa Statistique Générale de la Gironde, Edouard FERET distingue dans la région les « Côtes » et les « Palus » attribuées respectivement à la production de vins blancs et de vins rouges. Malgré une période économique difficile due notamment à l'oïdium et au phylloxéra, la production de vins blancs perdure et s'ancre dans la région des « Premières Côtes de Bordeaux ».
Le savoir-faire des viticulteurs de cette région est ainsi reconnu en appellation d'origine contrôlée par le décret du 31 juillet 1937, complété par ceux du 22 mai 1944 et 8 novembre 1955, permettant notamment l'adjonction du nom Cadillac pour les vins blancs de certaines communes du sud de la région. Plus tard, avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Cadillac », le décret des « Premières Côtes de Bordeaux » est redéfini par celui du 10 août 1973.

2° - Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit :
Le vignoble des « Premières Côtes de Bordeaux », exploité par 60 producteurs en 2009, produit en moyenne 7 000 hectolitres de vins blancs (avec sucres résiduels) sur 190 hectares.
Les conditions de production à des faibles rendements favorisant une bonne maturation ainsi qu'une période de surmaturation liée au développement du Botrytis cinerea sous forme de pourriture noble permettent d'obtenir des vendanges dont les moûts présentent une bonne concentration de sucres.
Ces vins tranquilles blancs dont la robe se pare de teintes jaune d'or, sont issus des cépages sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G et muscadelle B et développent fréquemment des notes fleuries, de fruits frais lorsqu'ils sont jeunes et évoluent vers des notes vanillées et de fruits confits lorsqu'ils vieillissent.

3° - Interactions causales :

L'activité viticole dans la région des « Premières Côtes de Bordeaux » est ancienne et contrainte par un relief relativement accidenté. Ainsi la diversité des paysages qui en découle est relevée dans l'édition de Bordeaux et Ses Vins de Cocks et Féret de 1929 : « *Faut-il ajouter que la contrée dans laquelle sont récoltés ces produits exquis est, pour le touriste, l'objet d'un enchantement, il n'est pas de spectacle à la fois plus riant ni plus pittoresque que celui qui s'offre aux yeux du voyageur lorsque, par un après-midi clair, il chemine sur les cimes des coteaux qui sont au premier plan de la rive droite et alors que le soleil, sur son déclin, éclaire la belle vallée de la Garonne.* »
Dans les « Premières Côtes de Bordeaux », la vigne est présente sur tous les types de sols existants. A l'exception des parcelles situées sur alluvions modernes, aucun type de sol particulier n'est à priori exclu de l'aire parcellaire de production. Toutefois, les fonds de vallons en sont exclus lorsque les parcelles en bordure ou à proximité des ruisseaux, n'ont pas de pente ou ont un profil concave ne permettant pas un écoulement facile des eaux. De même, les parcelles naturellement mal drainées, hydromorphes, ne sont pas reconnues aptes à produire de l'appellation.
Le paysage des Premières Côtes de Bordeaux est également marqué par les boisements qui sont de diverses natures. Les bois de fond de vallons, constituant une bande parallèle aux ruisseaux, sans usage viticole historique sont exclus de l'aire parcellaire de production. Les vieux bois de feuillus font partie intégrante du paysage des « Premières Côtes de Bordeaux » et, de ce fait, sont également exclus.
Cette délimitation implique une gestion optimale de la plante avec une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production. En effet, les vins des Premières Côtes de Bordeaux, caractérisés par leur moelleux, leur rondeur et leur expression aromatique sont obtenus à partir de raisins concentrés. Pour ce faire, le nombre de grappes par pied est limité. De même, la charge maximale à la parcelle est limitée avant surmaturation. Enfin, le rendement est également maîtrisé.
Les vins blancs de cette région, riches en sucres et en alcool, se sont révélés adaptés au transport maritime qui n'altère pas leurs caractéristiques. Le développement du commerce du vin au XVIII^{ème} siècle avec notamment les marchés du nord de l'Europe a grandement contribué à l'enrichissement de la région des « Premières Côtes de Bordeaux ». La région est alors très appréciée des bourgeois bordelais qui s'y installent dans de belles demeures appelées « folies », ces dernières participant aujourd'hui à l'identité de la région viticole.

XI. — Mesures transitoires

1° - Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 8 et 9 novembre 2006, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La liste des parcelles concernées est jointe en annexe.

2° - Mode de conduite :

a)- Densité de plantation.
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité à la plantation est supérieure à 2000 pieds par hectare et inférieure à 4500 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées de 50 % pour la récolte 2015.
Les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage ne s'appliquent pas à ces parcelles, lesquelles présentent une hauteur minimale de feuillage de 1,50 mètre.

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

XII. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit la récolte.
Elle indique :
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2° Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » déclare à l'organisme de contrôle agréé toute opération de vente en vrac ou de conditionnement 5 jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

3° Déclaration de repli :

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » dans une appellation d'origine contrôlée plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de un mois maximum après ce repli.

4° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Premières Côtes de Bordeaux » en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois après ce déclassement.

II. — Tenue de registres

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

CHAPITRE III

I- Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1. — Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2. — Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3. — Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité de cuverie.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	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.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge. La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes doit être prise en compte dans le contrôle.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle. Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques.

B2. — Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (richesse minimale en sucre des lots) chez les opérateurs.
B3. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Réception et transfert de la vendange (foulage, égrappage, transfert sans trituration).	Contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4. — Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés (à la retiraison).	Examen analytique et organoleptique.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D. — PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage.	Documentaire, visite sur site.

II-Références concernant les structures de contrôle

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

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

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

A N N E X E

LISTE DES PARCELLES EXCLUES DE L'AIRE DÉLIMITÉE

BÉNÉFICIANT D'UNE MESURE TRANSITOIRE

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE	CÉPAGE
Gabarnac	B1	Mourlane	43 p	0, 0730 ha	Sauvignon B

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHARMES-CHAMBERTIN »
homologué par le décret n° 2011-1442 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Charmes-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 « Charmes-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 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* » est constituée d'un relief assez simple, formé d'un coteau bien marqué, exposé au levant.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées en piémont du relief, à une altitude comprise entre 260 mètres et 280 mètres.
Elles occupent un léger replat de composition géologique complexe. La partie occidentale du replat repose sur un substrat de calcaires durs du Bajocien (Jurassique moyen), jadis exploités en pierre de taille. La partie orientale du replat repose sur un substrat profond constitué par les formations tertiaires de la plaine de Bresse.

Le replat est recouvert par les matériaux argilo-graveleux calcaires d'un cône de déjection issu d'une petite vallée sèche entamant le front de côte, la « *Combe Grisard* ».
Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants. Leur texture est composée d'une forte proportion d'argile et limons rouges issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

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 dans les lieux-dits « *Aux Charmes* » et « *Mazoyères*». Le toponyme « *Charmes* », proche de « *chaumes* », fait sans doute référence à des sols maigres, caillouteux et secs. Quant à « *Mazoyères* », il rappelle le souvenir d'un ancien groupe de maisons disparues de longue date.
La réputation de ces « *climats* » (nom d'usage local, désignant un lieudit), adjacents au célèbre « *Chambertin* », semble acquise dès le XVIII^{ème} siècle. Les vins se vendent cher, et sont souvent apparentés au « *Chambertin* ».

Au début du XX^{ème} siècle, les vins issus des « *Charmes* », dont la qualité est reconnue, se vendent couramment sous le nom « Charmes-Chambertin », comme en témoigne le jugement du tribunal de Dijon de 1931, qui définit l'appellation d'origine et en fixe les limites.

L'appellation d'origine contrôlée « Charmes-Chambertin » est reconnue par décret, en 1937. Selon un usage courant, les vins issus des raisins récoltés sur les parcelles du lieudit « *Mazoyères* », situées immédiatement au sud, peuvent bénéficier du nom « Charmes-Chambertin ».

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » comme « Charmes-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'environ 29 hectares, pour une production annuelle moyenne de 1100 hectolitres.

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

Les vins ont une trame tannique dense, accompagnée d'une grande finesse. Des arômes complexes mêlent souvent fruits rouges et épices ou notes de sous-bois.
Ils se caractérisent par une longévité importante et quelques années de garde favorisent la révélation et l'expression de tout leur potentiel.

3°- Interactions causales

Situé au cœur du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin, en « *Côte de Nuits* », le vignoble de « Charmes-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.

Mitoyen de son prestigieux voisin, le vignoble de « Chambertin », il n'en est séparé que par la « *Route des Grands Crus* », très vieux chemin dont l'origine est certainement gallo-romaine.
Il s'en distingue par des sols plus pierreux, souvent plus profonds.
Situé au débouché de la « *Combe Grisard* », les sols sont développés sur quelques décimètres de cailloutis, assurant une bonne pénétrabilité aux racines et favorisant le drainage. Ces facteurs naturels induisent une fertilité modérée, un régime hydrique bien équilibré, évacuant les excès d'eau, mais préservant, pendant les périodes de sécheresse, une alimentation hydrique suffisante.

Les parcelles du lieudit « *Aux Charmes* » tournent légèrement vers l'est/nord-est, alors que les parcelles du lieudit « *Mazoyères* » regardent un peu plus vers le sud, avec des pentes toujours faibles. Il en résulte des nuances parfois perceptibles dans les vins.
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 « Charmes-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.

En 1855, Jules LAVALLE classe le vin de ces « *climats* », pour partie, en première cuvée, pour partie, en seconde cuvée. Le vignoble de « Charmes-Chambertin », d'une superficie proche de 30 hectares, est un des vignobles bénéficiant de la mention « grand cru » les plus étendus de Bourgogne. Sa notoriété est à sa mesure et il est un des fleurons du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin et de la « *Côte de Nuits* ».

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 « Charmes-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 « GRIOTTE-CHAMBERTIN »
homologué par le décret n° 2011-1443 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011

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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Griotte-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 « Griotte-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.

A cet endroit, « *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, au cœur d'un petit amphithéâtre entamant le rebord d'un replat formé par un niveau de calcaire dur du Bajocien (Jurassique moyen), le « *calcaire à entroques* ».
Le substrat calcaire est masqué par une couche peu épaisse (quelques décimètres à 1 mètre) d'épandages mêlant des éboulis, abondants et parfois grossiers, 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 leur forte teneur en argile.
Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées dans le seul petit lieudit « *En Griotte* ». Le toponyme dérive d'un terme bourguignon, « *cras* », ou « *criot* », qui désigne habituellement des lieux avec des sols très pierreux, comme ce lieudit, dont la pente relativement forte s'accompagne d'une grande pierrosité.

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>

La réputation de ce « *climat* » (nom d'usage local, désignant un lieudit), longeant le célèbre « *Clos de Bèze* », semble acquise dès le XVIII^{ème} siècle. Les vins se vendent cher, et sont souvent apparentés au « *Chambertin* » voisin.
Au début du XX^{ème} siècle, les vins issus de la « *Griotte* » se vendent couramment sous le nom « Griotte-Chambertin », comme en témoigne le jugement du tribunal de Dijon de 1931. Ce jugement reconnaît les vins issus de « Griotte-Chambertin » en appellation d'origine et fixe les limites géographiques.
L'appellation d'origine contrôlée « Griotte-Chambertin », quant à elle, est reconnue, par décret, en 1937.

Au sein du vignoble de Bourgogne, des « *climats* » produisant régulièrement des vins d'exception, comme « Griotte-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 2,50 hectares, pour une production annuelle moyenne de 100 hectolitres.

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

Les vins ont en général une trame tannique dense mais élégante, veloutée, et équilibrée par une vivacité racée. Les arômes sont généralement dominés par les fruits rouges, auxquels se marient des notes d'épices, de violette ou de sous-bois.
Ils se caractérisent par une longévité importante et quelques années de garde favorisent la révélation et l'expression de tout leur potentiel.

3°- Interactions causales

Situé au cœur du vignoble de la commune de Gevrey-Chambertin, en « *Côte de Nuits* », le vignoble de « Griotte-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.

Mitoyen de son prestigieux voisin « Clos de Bèze », il n'en est séparé que par la « *Route des Grands Crus* », très vieux chemin dont l'origine est certainement gallo-romaine.
Il s'en distingue par un substrat de calcaire dur surmonté par des sols argileux mais très superficiels, riches en pierres.
Ces facteurs naturels induisent une fertilité modérée, un régime hydrique particulièrement bien équilibré, évacuant les excès d'eau, mais préservant pendant les périodes de sécheresse une alimentation parcimonieuse.

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 « Griotte-Chambertin » occupent dorénavant le sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne.
En 1855, Jules LAVALLE, dans son ouvrage « *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or* » classe le vin de la « *Grillotte* » en « *première cuvée* ».
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.

Ce vignoble bénéficiant de la mention « grand cru », petit par sa superficie, est mondialement connu pour ses vins, à l'élégance et au fruité exceptionnels.

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 « Griotte-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 « ENTRE-DEUX-MERS » homologué par le décret n° 2011-1444 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011

CHAPITRE I^er^

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers », 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 peut être suivi de la dénomination géographique « Haut-Benauge » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers » suivie ou non de la dénomination géographique « Haut-Benauge » est réservée aux vins tranquilles blancs secs.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde, situées entre la Garonne et la Dordogne : Ambarès-et-Lagrave, Arbis, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Cantois, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soulignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Tizac-de-Curton et Tresses.

b) - Pour la dénomination géographique « Haut-Benauge », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivante du département de la Gironde : Arbis, Cantois, Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Saint-Pierre-de-Bat, Soulignac et

Targon.

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 3 novembre 1983, 25 juin 1987, 25 février 1988, 2 juin 1989, 8 novembre 1990, 12 février 1998, 5 novembre 1998, 28 mai 1999, 3 février 2000, 26 mai 2000 et 28 mai 2004.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arsac, Les Artigues-de-Lussac, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auros, Avensan, Ayguemorte-Les-Graves, Barie, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Bieujac, Les Billaux, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blaye, Bommes, Bonzac, Bordeaux, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Le Bouscat, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Castelnau-de-Médoc, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cénac, Cenon, Cérons, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-en-Médoc, Coimères, Comps, Couquèques, Cours-les-Bains, Coutras, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Donnezac, Donzac, Les Eglisottes-et-Chalaures, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Fargues, Le Fieu, Floirac, Floudès, Fontet, Fours, Francs, Fronsac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Gensac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Guîtres, Le Haillan, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-Loirac, Labarde, Labescau, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, La Lande-de-Fronsac, Landerrouat, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Léogeats, Léognan, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Libourne, Lignan-de-Bazas, Ligueux, Listrac-Médoc, Lormont, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Lussac, Macau, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Massugas, Mazères, Mazion, Mérignac, Mombrier, Monprimblanc, Montagne, Mouillac, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Néac, Le Nizan, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Les Peintures, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pondaurat, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Reignac, Riocaud, Rions, La Rivière, Roaillan, La Roquille, Sablons, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Côme, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Loubert, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : muscadelle B, sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G ;
- cépages accessoires : colombard B, mauzac B, merlot blanc B et ugni blanc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement de l'exploitation.
- La proportion du cépage merlot blanc B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation.
- La proportion des cépages colombard B, mauzac B et ugni blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0, 85 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) et selon les techniques suivantes :
Seules sont autorisées les tailles suivantes :
- les tailles Guyot simple et mixte ;
- la taille Guyot double ;
- les tailles à cots (ou coursons) de type cordon bas et éventail.
Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 15 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Le palissage est obligatoire.

La hauteur de feuillage palissée est au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.
Cette charge correspond à un nombre maximal de 18 grappes par pied.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime et du 3° ci-après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare. Cette charge correspond à un nombre maximal de 14 grappes par pied.

e) - Seuil de manquants.
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 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 du sol.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

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

2°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin. Elle est limitée à deux fois seulement par récolte et par parcelle.

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.
La richesse minimale en sucre des raisins ne peut être inférieure à 170 grammes par litre.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 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 75 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) - Assemblage des cépages.
- Les vins proviennent d'au moins deux des cépages principaux visés au point V (1°).
- La proportion des cépages accessoires ne pourra être supérieure à 30 % dans l'assemblage des vins.

b) - 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.
- Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4).
- Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 180 milligrammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Matériel interdit.
- L'utilisation du foulo-benne avec pompe de type centrifuge à palettes est interdite.
- L'utilisation de l'égouttoir dynamique, du pressoir de type continu (tous deux munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres) est interdite.

e) - Capacité de la cuverie.
La capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente.

f) - Entretien global du chai et du matériel.
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
Les chais de vinification et d'élevage sont réservés uniquement à ces deux opérations.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3° Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé des contaminations.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

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

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

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Entre-Deux-Mers » constitue un vaste plateau délimité par la rive gauche de la Dordogne au nord et la rive droite de la Garonne au sud. Dans le département de la Gironde, cette appellation concerne 133 communes.

Malgré son climat de type océanique, la région de « l'Entre-deux-Mers » bénéficie d'une pluviosité modérée. Si les vents océaniques dominent, ce secteur de la Gironde bénéficie plus largement des vents du sud-est moins humides. A cela s'ajoute un nivellement relatif des fluctuations saisonnières grâce à sa situation « entre deux marées ». En effet, l'influence des mascarets, ces vagues montantes lors des grandes marées, est très sensible à l'intérieur des terres. Les caractéristiques principales de cette région sont surtout liées à sa topographie, sa géologie et aux formations lithologiques rencontrées.

Les deux fleuves, qui enserrent le plateau calcaire d'âge tertiaire, ont déposé des nappes de sables, de graves et d'argiles à la fin du Tertiaire et au Quaternaire. La région a ainsi reçu les alluvions des Pyrénées par la Garonne, et celles du Massif Central par la Dordogne. Le plateau argilo-calcaire s'étend entre 60 mètres et 100 mètres d'altitude en moyenne.

Les secteurs de plateau présentent des sols qui sont fréquemment constitués de formations de recouvrements limoneux d'origine éolienne plus ou moins épais, dénommés boulbènes. Le vignoble se situe sur de hautes terres disséquées par de nombreux cours d'eau qui ont formé les coteaux. Associant diverses expositions, les sols à prédominance argileuse sont très propices à l'implantation des cépages blancs.

Les formations superficielles de versant sont plantées en vignes lorsqu'elles sont associées à des expositions sud et ouest, le ruissellement en ayant éliminé les recouvrements sablo-limoneux pour laisser place à des sols de nature plus caillouteuse.

Dans les deux vallées principales, la dualité dans les apports d'alluvions est un trait essentiel car la Garonne a d'abord déposé ces alluvions avec une telle extension que celles de la Dordogne sont restreintes à la marge nord-ouest où elles sont déposées en terrasses étagées. Les sols sont graveleux dans une matrice sablo-argileuse.
Enfin, l'érosion des coteaux peut mettre en évidence la couche de molasse sous-jacente aux calcaires, en particulier ceux regardant la Dordogne.

Le paysage de « l'Entre-deux-Mers » est varié, les bois et prairies se partagent les coteaux exposés au nord, comme les parties humides ou alluviales. Ailleurs, la vigne cerne les multiples bastides, ces bourgs historiques dont les places centrales sont le théâtre de marchés traditionnels.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Alors que certains vignobles bordelais ont été introduits seulement depuis quelques siècles, ceux de la région « Entre-deux-Mers » sont issus d'une présence viticole très ancienne. La colonisation gallo-romaine est la première à faire de « l'Entre-deux-Mers » une région viticole de prédilection.
A partir du XI^{ème} siècle, les moines, plus particulièrement, développent la viticulture. L'installation des Bénédictins à La Sauve Majeure est un moment décisif. Les religieux de l'Abbaye étendent le vignoble, travaillent à l'amélioration des méthodes culturales et accroissent ainsi leurs revenus. Cette viticulture, faisant du moine le véritable « *pater vinearum »* (père des vignes) assure l'expansion, le commerce et la pérennité du vignoble de « l'Entre-deux-Mers ».

En 1850, le vignoble couvre 42 000 hectares, soit à peu près la même superficie qu'en 2009. La production totale de « l'Entre-deux-Mers », équilibré alors entre vins rouges et vins blancs, avoisine le million d'hectolitre, soit le tiers du volume produit en Gironde. En 1870 le vignoble dépasse les 70 000 hectares (FERET, E. Statistique générale du Département de la Gironde, tome II, 1874).

La région pouvait rêver de prospérer quand surgit le phylloxéra. Le plateau de « l'Entre-deux-Mers » est particulièrement concerné. En 1876, celui-ci est touché en totalité. Au début du XX^{ème} siècle, le vignoble ne recouvre pas encore les deux tiers de la superficie de 1870.

Durant la période judiciaire de reconnaissance des appellations d'origine, un jugement du Tribunal Civil de Libourne, en date du 28 octobre 1924, a réservé l'appellation « Entre-deux-Mers » aux vins blancs et rouges produits dans le département de la Gironde entre la rive gauche de la Dordogne et la rive droite de la Garonne. Par la suite, le décret du 31 juillet 1937 reconnait l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers », pour les vins blancs uniquement.

En 1953, à la demande du Syndicat viticole, le décret de l'appellation d'origine contrôlée est modifié et celle-ci est désormais réservée aux seuls vins blancs secs. En 1955, l'usage de la dénomination « Haut-Benauge » est autorisé pour neuf communes. Dès les années 1930 le mouvement coopératif a été très présent en Entre-deux-Mers. Elles sont aujourd'hui au nombre de 18 et regroupent 1700 viticulteurs et vinifient 85 % des vins blancs.

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

Le vignoble de l'« Entre-deux-Mers » produit en moyenne 90 000 hectolitres.
Ces vins tranquilles présentent généralement une robe jaune paille alliant des reflets jaune-vert.
Ils sont généralement vifs à l'attaque et ensuite amples et ronds. Ils se caractérisent par des notes aromatiques de fleurs blanches (acacia par exemple,…) et par un fruité aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. Ces vins sont destinés à être consommés jeunes.

3°- Interactions causales

La vigne n'est plantée que sur les terrains les moins fertiles. Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production, sur proposition d'une commission d'experts indépendants Ainsi, les sols profonds présentant une richesse minérale importante et surtout une forte réserve en eau utile sont exclus de l'aire parcellaire délimitée. De même, la situation topographique des parcelles est prédominante : ainsi les fonds de thalweg, empêchant un écoulement normal de l'air froid, les bas de parcelles concaves, les bordures de ruisseaux et les pentes rendues hydromorphes par des mouillères sont exclues de l'aire parcellaire délimitée.

La diversité des sols implique une conduite du vignoble sélective et un choix sélectif des cépages en fonction des différentes situations. Les vins, issus en grande partie du cépage sauvignon B qui offre de bonnes qualités d'adaptation et d'expression, sont souvent issus d'assemblages avec les autres cépages principaux comme le sémillon B contribuant à la rondeur mais aussi avec la muscadelle B contribuant à la complexité aromatique. Accessoirement, les vieux cépages locaux, comme le merlot B ou le colombard B, le mauzac B et l'ugni blanc B, contribuent à enrichir les palettes aromatiques des vins.

Du XIème au XVème siècle, grâce aux liens privilégiés de Bordeaux avec l'Angleterre, et malgré la guerre de cent ans et les guerres de religions, les grands possesseurs fonciers, monastères ou seigneurs laïcs, développent le vignoble de « l'Entre-deux-Mers » dont la production est largement destinée à l'exportation.
Au XVIII^{ème} siècle, Montesquieu est le plus grand défenseur de la viticulture moderne. Il possède dans « l'Entre-deux-Mers » la seigneurie de Raymond à Baron. Il met son prestige et sa grande autorité au service de la viticulture ; pour la défense de ses propres intérêts, mais aussi au bénéfice de toute la province. Il déclare : « *On peut comparer la vigne, dans cette province-ci à cette manière avec laquelle les alchimistes se vantent de faire de l'or ; cette matière que tout le monde voit, que tout le monde touche, que tout le monde foule à ses pieds, qui est au pauvre comme au riche, et que pourtant personne ne connaît.* »

Au début du XX^{ème} siècle, le vin blanc produit dans l'Entre-deux-Mers est très apprécié de la cour de Russie. La crise des années 1950 a conduit les viticulteurs à consentir d'importants efforts qui ont porté sur la restructuration des domaines, la replantation du vignoble, sa reconversion éventuelle afin de trouver un bon équilibre entre type de sol, exposition, situation viticole et couleur, cépage, porte greffe. Puis, avec l'aide de l'Institut d'Oenologie de Bordeaux et de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, les viticulteurs de l' « Entre-deux-Mers » ont acquis une meilleure maîtrise des méthodes d'élaboration, de vinification, d'élevage, et ont entrepris la modernisation des installations permettant la maîtrise des températures en vinification indispensable à l'élaboration des vins blancs secs.

Depuis une vingtaine d'année, l'amélioration constante de la qualité permet une meilleure reconnaissance de l'identification du produit et une plus grande appropriation par les viticulteurs. Les producteurs de cette région commercialisent de plus en plus leur production en bouteilles et signent de leur nom leur production. Chaque exploitation met ainsi tout en œuvre pour élaborer un produit de qualité.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

a) - Dans les communes suivantes du département de la Gironde, les parcelles plantées en vigne avant le 2 juin 1989 et exclues de l'aire parcellaire délimitée continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges : Ambarès-et-Lagrave, Artigues-Près-Bordeaux, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bonnetan, Camarsac, Créon, Croignon, Cursan, Fargues-Saint-Hilaire, Izon, Lignan-de-Bordeaux, Loupes, Madirac, Montussan,

Pompignac, Le Pout, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sadirac, Sallebœuf, La Sauve et Tresses.

b) - Dans les communes suivantes du département de la Gironde, les parcelles plantées en vigne avant le 25 février 1988 et exclues de l'aire parcellaire délimitée continuent à bénéficier, pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges : Auriolles, Bagas, Bossugan, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Caumont, Cazaugitat, Civrac-de-Dordogne, Coubeyrac, Cours-de-Monségur, Coutures, Dieulivol, Doulezon, Les Esseintes, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Gironde-sur-Dropt, Juillac, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Listrac-de-Durèze, Loubens, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Neuffons, Pujols-sur-Dordogne, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Roquebrune, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Exupéry, Saint-Ferme, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Soussac et Taillecavat.

c) - Dans les communes suivantes du département de la Gironde, les parcelles plantées en vigne avant le 3 février 2000 et exclues de l'aire parcellaire délimitée 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 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges : Arbis, Baigneaux, Bellebat, Bellefond, Blasimon, Cantois, Castelviel, Cessac, Cleyrac, Coirac, Courpiac, Daubèze, Escoussans, Faleyras, Frontenac, Gornac, Ladaux, Lugasson, Martres, Mauriac, Mérignas, Montignac, Mourens, Romagne, Ruch, Saint-Brice, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Sauveterre-de-Guyenne, Soulignac et Targon.

2°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, plantées en cépages sauvignon B, sauvignon gris G, muscadelle B et en cépages accessoires et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare 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 2036 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :
- 20 % des superficies au plus tard le 1er août 2020 ;
- 40 % des superficies au plus tard le 1er août 2025 ;
- 100 % des superficies au plus tard le 1er août 2036.

Pour ces vignes, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50 000 par hectare et 20 par pied pour les cépages sauvignon B, sauvignon gris G et les cépages accessoires, et 45 000 par hectare et 18 par pied pour le cépage muscadelle B.

b) – Les parcelles de vigne en place à la date 31 juillet 2009, plantées en cépage sémillon B et dont la densité à la plantation est comprise entre 2000 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare 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 2031 incluse pour les vignes plantées avant le 1er septembre 1985 ;
- jusqu'à la récolte 2036 incluse pour les vignes plantées entre le 1er septembre 1985 et le 1er septembre 1990 ;
- jusqu'à la récolte 2041 incluse pour les vignes plantées entre le 1er septembre 1990 et le 1er septembre 1995 ;
- jusqu'à la récolte 2045 incluse pour les vignes plantées entre le 1er septembre 1995 et la date d'homologation du présent cahier des charges.

Pour ces vignes, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45 000 par hectare et 18 par pied.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - La dénomination géographique « Haut-Benauge » est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – **Obligations déclaratives**

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum quinze jours ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 15 décembre qui suit la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration de replis
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, suivie ou non de la dénomination géographique « Haut-Benauge », dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'au moins cinq jours ouvrés avant ce repli.

3. Déclaration préalable de retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de retiraison au moins cinq jours ouvrés avant la retiraison du lot concerné.

Cette déclaration précise le volume, le millésime, l'identification de la (ou des) cuves concernée(s), la date et l'heure probable de la retiraison.
Les opérateurs réalisant au moins une expédition de vin en vrac par semaine, en moyenne annuelle, sont dispensés de cette obligation.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au moins cinq jours ouvrés avant le conditionnement.
Cette déclaration précise le volume, le millésime, le numéro de lot, le lieu du conditionnement, la date probable de début et de fin des opérations de conditionnement.
L'opérateur précise également si le vin conditionné restera stocké dans le chai de conditionnement ou s'il sera expédié immédiatement après le conditionnement.
Les opérateurs réalisant des conditionnements, sur leur site, plus de neuf mois par an, sont dispensés de cette obligation ainsi que les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac »), pour les lots concernés.

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

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus, tient à disposition des agents chargés du contrôle, l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles à l'aide de la copie de la déclaration de fin de travaux en cas d'arrachage et de replantation.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A.2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (Cf. ci-dessus)
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs - Contrôles terrain
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Matériel interdit	Contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site

B.4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production.). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique à la retiraison
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'Origine et de la Qualité (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

---