Publié au BO du MAA le 28 avril 2022

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« FIEFS VENDÉENS »

Homologué par arrêté du 14 avril 2022 publié au JORF du 21 avril 2022

CHAPITRE I^er^

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fiefs Vendéens », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 24 octobre 1984, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°-Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

-« Brem » ;
-« Chantonnay » ;
-« Mareuil » ;
-« Pissotte » ;
-« Vix ».

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

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Fiefs Vendéens » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

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

1°-Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes du département de la Vendée ci-après énumérées, tel qu'approuvé par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 février 2011. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :
Auchay-sur-Vendée pour le seul territoire de la commune déléguée d'Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonnay, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Les Sables d'Olonne pour le seul territoire de la commune déléguée d'Olonne-sur-Mer, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix.

2°-Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 février 2011 et du 9 et 10 février 2022. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées auprès des mairies des communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Brem »	Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, L' Île d'Olonne, Olonne-sur-Mer, Vairé.
« Chantonnay »	Chantonnay-Saint-Philbert-du-Pont-Charrault.
« Mareuil »	Le Champ-Saint-Père, Château-Guibert, La Couture, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier.
« Pissotte »	Pissotte.
« Vix »	Auchay-sur-Vendée pour le seul territoire de la commune déléguée d'Auzay, Longèves, Le Poiré-sur-Velluire, Vix.

V. – Encépagement

1°-Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CEPAGES
Vins blancs	
« Brem »	-cépage principal : chenin B ; -cépage complémentaire : chardonnay B, -cépage accessoire : grolleau gris G
« Chantonnay », « Mareuil », « Pissotte »	-cépage principal : chenin B ; -cépage complémentaire : chardonnay B
« Vix »	-cépage principal : chenin B ; -cépage complémentaire : chardonnay B ; -cépage accessoire : sauvignon B.
Vins rouges	
« Brem », « Pissotte »,	-cépage principal : pinot noir N ; -cépage complémentaire : négrette N, -cépages accessoires : cabernet-sauvignon N,

	gamay N, cabernet franc N,
« Chantonnay », « Mareuil », « Vix »	-cépage principal cabernet franc N ; -cépage complémentaire : négrette N, -cépages accessoires : pinot noir N cabernet-sauvignon N, gamay N
Vins rosés	
« Brem »	-cépage principal : pinot noir N ; -cépage complémentaire : gamay N, -cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau gris G, négrette N.
« Chantonnay »	-cépage principal : pinot noir N ; -cépage complémentaire : gamay N, -cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, négrette N**.**
« Mareuil », « Vix », « Pissotte »	-cépage principal: gamay N, -cépage complémentaire : pinot noir N. -cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, négrette N,

2°-Règles de proportion à l'exploitation

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

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins blancs	
« Brem », « Vix » « Chantonnay », « Mareuil », « Pissotte »	-La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % ; -La proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 10 %
Vins rouges et rosés	
« Brem », « Pissotte » « Chantonnay », « Mareuil », « Vix »	-La proportion du cépage principal est supérieure ou égal à 50% -La proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 10 %

VI. – Conduite du vignoble

1°-Modes de conduite

a) -<u>Densité de plantation</u>

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,80 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,30 mètre.

b) -Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied :
-soit en taille Guyot simple ou double,
-soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied.
La taille est achevée avant le 31 mai de l'année de la récolte.

c) -Règles de palissage et de hauteur de feuillage
-Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage 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, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) -Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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°-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
La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	170	10,5%
Vins rouges	190	11%
Vins rosés	170	10,5 %

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, vins rosés	60	66
Vins rouges	55	62

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 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 qu'à partir de la 1ère année suivant celle au-cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que ces 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) -<u>Réception et pressurage</u>
Les vins rosés sont obtenus par pressurage direct.

b) -<u>Assemblage des cépages</u>

Vins blancs
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

Vins rosés et rouges
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est présent à au moins 40 % et le cépage complémentaire à au moins 10 %.

c) -<u>Fermentation malolactique</u>

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

d) -Normes analytiques
Les vins présentent, au stade du conditionnement :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs, vins rosés	3	14,3
Vins rouges	2,5	16,3

e) -Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation dans la limite de 15 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre.
-Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
-Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins blancs, vins rosés	12 %
Vins rouges	12,5 %

f) -Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

g) – Capacité de la cuverie de vinification
Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification au moins équivalent à 1,3 fois le volume moyen vinifié au cours des 5 dernières années.

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

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 ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement. Les résultats d'analyse doivent être 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.

4°-Dispositions relatives 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.

X. – Lien avec la zone géographique

1°-Informations sur la zone géographique

a) -Description des facteurs naturels contribuant au lien
La zone géographique est positionnée entre, au nord, le bocage Vendéen, et au sud la plaine céréalière de Luçon. La bordure du Massif Armoricain s'étire d'ouest en est, depuis Les Sables-d'Olonne sur la côte Atlantique jusqu'à Fontenay-le-Comte. Le vignoble est implanté dans les secteurs où cette bordure est recoupée par le réseau hydrographique structurant, sur des pentes souvent comprises entre 3% et 5 % et orientées essentiellement sud/sud-ouest. Se succèdent les entités géographiques de « Brem » sur les alentours du marais d'Olonne, « Mareuil » et « Chantonnay » le long des vallées du Lay et de l'Yon, « Vix » et « Pissotte » sur les coteaux de la rivière Vendée. Cette zone géographique est constituée du territoire de 18 communes du sud du département de la Vendée.

Sur le plan géologique, la zone géographique est relativement homogène, implantée sur le rebord du socle armoricain cristallin au contact de formations jurassiques calcaires. Le substratum géologique est composé surtout de schistes et de rhyolites, parfois de gneiss et d'amphibolites, voire de calcaires pour la dénomination géographique « Vix ». Cependant, ces calcaires sont le plus souvent recouverts de dépôts sablo-graveleux fluviatiles de l'ère Tertiaire. Par conséquent, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent généralement des sols bruns acides comportant une forte proportion d'éléments grossiers. Ils se distinguent fondamentalement des terres limoneuses profondes du bocage, au nord, comme des sols argileux fertiles de la plaine plus au sud.

Le climat du sud vendéen, océanique tempéré, est significativement plus chaud que celui du bocage situé plus au nord. Il est surtout moins pluvieux et plus ensoleillé, avec un déficit de pluviosité durant l'été (les régions d'Olonne et de La Rochelle sont les plus ensoleillées de la côte Atlantique, avec 1430 heures de soleil en moyenne sur 6 mois de juin à septembre). La moyenne annuelle des températures varie entre 12°C et 12,5°C, avec des amplitudes thermiques plus marquées d'ouest en est, au fur et à mesure que l'altitude augmente et que l'influence maritime s'estompe.

Au fil des générations, les îlots les plus adaptés à la culture de la vigne, cultivés pour certains depuis le Moyen-Âge, ont été dénommés « *Fiefs* ». Ils ressortent sur les documents cadastraux avec une toponymie se rapportant à la vigne ou au vin et présentent un découpage en lanières du foncier. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les parcelles qui présentent des sols sains, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une réserve en eau limitée.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien
De nombreux documents, faisant état des dîmes sur le produit des vignes versées aux abbayes et prieurés de la région, attestent du développement de la viticulture en Vendée au Moyen-Âge. A partir du XI^{ème}

siècle, un négoce actif des vins de la dénomination géographique « Brem » s'instaure vers la Hollande. Du XII ème siècle au XV ème siècle, les vins de la dénomination géographique « Mareuil » sont acheminés par chaland jusqu'aux ports de Saint-Benoist et de Moricq-sur-le-Lay, puis transitent par La Rochelle où ils sont embarqués à destination de l'Angleterre.
Il faut attendre les écrits de RABELAIS, qui séjourna à Fontenay-le-Comte et à Maillezais de 1520 à 1528, pour connaitre les cépages utilisés autrefois. Aux XVI ème et XVII ème siècles, le cépage blanc le plus cultivé était déjà le chenin B (« *Franc Blanc* » à «Brem», « *Blanc d'Aunis* » à « Vix »), alors que l'encépagement des vins rosés et rouges était dominé par le pinot noir N et surtout la négrette N (appelée « *Pinot Rosé* » ou « *Bourgogne* » à «Brem», « *Ragoûtant* » à « Mareuil » et « Chantonnay », « *Folle Noire* » à « Vix »). L'introduction du cépage cabernet franc N est datée du XVIII ème siècle.

La viticulture vendéenne connaît un essor important au XIX ème siècle et couvre 18000 hectares en 1880. Après l'attaque du phylloxera, les producteurs du sud de la Vendée se spécialisent et reconstituent le vignoble, sur les coteaux les mieux exposés, avec des plants greffés des cépages traditionnels, auxquels s'ajoutent principalement les cépages gamay N, chardonnay B, cabernet-sauvignon N et, selon les secteurs, les cépages sauvignon blanc B (« Vix »), grolleau gris G (« Brem »).

Après la seconde guerre mondiale, les producteurs cherchent à fédérer les cinq pôles historiques de production. Le label « *Anciens Fiefs du Cardinal* » est créé en 1953, en référence à RICHELIEU, ordonné évêque de Luçon en 1608 et grand promoteur des vins de la dénomination géographique « Mareuil ». Les règles de production sont codifiées et resserrées, permettant à la qualité de s'améliorer tout en respectant les particularités locales d'encépagement. Les « *Vins des Fiefs Vendéens* » sont reconnus en appellation d'origine simple en 1965, puis en vins de pays en 1974 et en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1984. La démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée est initiée en 1991. En 2009, le vignoble couvre 480 hectares exploités par environ 40 récoltants, pour une production annuelle moyenne de 27000 hectolitres, dont 45 % de vins rosés, 40 % de vins rouges et 15 % de vins blancs.

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

Les vins blancs présentent un équilibre plutôt orienté vers la fraîcheur. Fins et délicats, ils présentent généralement une belle minéralité et offrent une large gamme de notes florales et fruitées.

Les vins rosés présentent une robe offrant des nuances allant du rose pâle au rose saumon. Légèrement acidulés, marqués par la fraîcheur et le gras, ils offrent le plus souvent des arômes fruités.

Les vins rouges se distinguent par leurs arômes fruités puissants, parfois accompagnés de notes d'épices douces, de cuir ou de réglisse. Pour les dénominations géographiques « Brem » et « Pissotte », ils présentent fréquemment une couleur rubis à grenat, sont ronds et fins, tandis que les vins de « Mareuil », « Chantonnay » et « Vix » peuvent être plus colorés et offrir une bouche plus structurée.

3°– Interactions causales

La tendance méridionale du climat sud vendéen, avec son ensoleillement généreux, associée à la présence de coteaux aux sols caillouteux et superficiels d'origine majoritairement schisteuse ou rhyolitique, ont conduit la viticulture de la zone géographique vers une longue tradition de production de vins principalement rosés et rouges, lesquels représentent en moyenne 85 % de la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La situation géographique du vignoble, entre Val de Loire et Sud-Ouest, s'exprime aussi dans

l'encépagement retenu au fil des générations. Ainsi, le vignoble présente un encépagement original qui mêle des influences ligériennes (chenin, cabernet franc, grolleau gris), continentales (pinot noir, gamay) et sud-occidentales (négrette, cabernet-sauvignon). Dans tous les cas, le cépage chenin B domine dans les vins blancs. Les cépages pinot noir N et gamay N sont les cépages principaux des vins rosés, alors que les cépages pinot noir N, cabernet franc N et négrette N forment la base des vins rouges, assurant la typicité des produits.

Cependant, l'histoire singulière de chaque dénomination géographique rappelle que des circuits commerciaux distincts sont en place depuis longtemps. Ainsi, les vins de la dénomination géographique « Brem » transitaient par le port de Saint-Martin-de-Brem, ceux de « Mareuil » et de « Chantonnay » par la vallée du Lay, ceux de « Vix » et « Pissotte » par l'embouchure de la Vendée. Compte tenu des variations des facteurs naturels (sol et climat), les producteurs se sont orientés localement, au fil du temps, vers des stratégies d'encépagement et des coutumes d'assemblage différentes, qui se traduisent par des nuances gustatives dans les vins et participent à la richesse des vins de l'appellation d'origine contrôlée. L'assemblage des vins des 5 entités géographiques n'a donc jamais été pratiqué et n'est toujours pas souhaité.

Depuis 1985, la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Fiefs Vendéens » s'est fortement développée et les volumes commercialisés ont quasiment doublé. L'originalité, la fraîcheur et les arômes fruités des vins sont appréciés des vacanciers qui fréquentent le littoral vendéen. Leur diversité permettant de les associer, en toutes circonstances, à la gastronomie régionale.

XI. – Mesures transitoires

Néant

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 « Fiefs Vendéens » 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) -Toute indication facultative est inscrite sur les étiquettes, 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) -Les dimensions des caractères des dénominations géographiques complémentaires « Brem », « Chantonnay », « Mareuil », « Pissotte », « Vix » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur et en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) -Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur et en épaisseur, aux deux tiers de celles

des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Fiefs Vendéens », peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve : qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ; que celui-ci figure sur la déclaration de récolte ; le nom du lieu-dit cadastré est mentionné immédiatement sous le nom de l'appellation, il est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine protégée.

Toute indication d'un nom de cépage est interdite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle avant le 31 mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée**.**

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la mise en circulation des vins, au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte. Cette déclaration précise :-le nom et l'adresse du demandeur,-le numéro EVV ou SIRET du demandeur,-l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et la dénomination géographique,-le volume de vin revendiqué,-le lieu d'entrepôt du vin. Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production. Les acheteurs de raisins et de moûts adressent un extrait de leur comptabilité matière à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant toute commercialisation en vrac des vins, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

3. Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné
Tout opérateur destinant un lot de vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion dans un délai de 10 jours ouvrés avant la transaction. Cette déclaration précise :-l'identité de l'opérateur,-son numéro EVV ou SIRET,-l'identification du lot et du (ou des) contenant(s),-le volume du lot,-la date prévue de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un lot de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion dans un délai de 10 jours ouvrés avant le conditionnement. Cette déclaration précise :-l'identité de l'opérateur,-son numéro EVV ou SIRET,-l'identification du lot et du (ou des) contenant(s),-le volume du lot. Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an peuvent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle agréé et à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.

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 le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registres de chai
a) -Tout opérateur vinifiant, élaborant ou stockant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients vinaires.

b) -Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

-l'identification du contenant ou du lot,

-le volume du contenant ou du lot,

-la date de remplissage du (ou des) contenant(s),

-la richesse en sucre du moût avant le début de la fermentation alcoolique,

-le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) -Tout opérateur conditionnant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

-l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin,

-le volume du lot (en hectolitres ou en nombre de cols),

-la date de conditionnement,

-le numéro du lot conditionné.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 -Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

A2 -Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain (sauf pour suivi mesures transitoires)
A3 -Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (localisation des chais dans l'aire géographique)	Contrôle documentaire
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 -Conduite du vignoble (charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural de la vigne)	Contrôle sur le terrain
B2 -Récolte et Maturité du raisin (maturité du raisin)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 -Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (état d'entretien du chai et du matériel, pratiques œnologiques)	Contrôle sur site
B4 -Déclaration de récolte et déclaration de revendication (manquants, rendement autorisé, déclaration de revendication)	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA30003,
93555 Montreuil Cedex,
téléphone : (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 sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.