Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Mireval » homologué par le décret n° 2011-1199 du 26 septembre 2011 , JORF du 28 septembre 2011

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

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Mireval », initialement reconnue par le décret du 28 décembre 1959, les vins doux naturels 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 « Muscat de Mireval » est réservée aux vins doux naturels blancs.

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 suivantes du département de l'Hérault : Mireval et Vic-la-Gardiole.

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 2 juin 1978 et 10 et 11 février 1999.
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 de la commune suivante du département de l'Hérault : Villeneuve-lès-Maguelonne.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. 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
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 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 et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
- Les vignes âgées de plus de vingt ans (21ème feuille) peuvent être taillées avec un maximum de 7 coursons portant au plus 2 yeux francs. - Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 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.
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 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils 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 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

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

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 30 hectolitres de moût 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 40 hectolitres de moût par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- 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 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) - Normes analytiques.
Les vins destinés à une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 110

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Toute opération d'enrichissement est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit.
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après.

c) - Matériel interdit.
L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

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

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

f) - Maîtrise des températures de fermentation.
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.
Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.
L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.
Toutefois, des compléments de mutage sont réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

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 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 adapté pour le stockage des produits conditionnés.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins 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 ne 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 est bordée :

- au nord, et à l'ouest, par la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Frontignan » et le massif de la Gardiole (234 mètres), parallèle au littoral, et dominant le paysage ;
- au sud, par les étangs et les forêts de pins maritimes bordant le littoral méditerranéen ;
- à l'est, par la garrigue de Villeneuve-lès-Maguelonne.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins s'étend sur la partie méridionale de la garrigue de la commune de Mireval, orientée vers la mer, et le plateau des Aresquiers de la commune de Vic-La-Gardiole. Elle privilégie les parcelles qui occupent essentiellement les bas de pentes du massif de la Gardiole jusqu'à la proximité des étangs, ainsi que, sur la commune de Mireval et pour une faible superficie, les pentes sud de ce même massif.
Les sols présents sur ces parcelles sont :
- soit des rendzines développées sur un substratum jurassique, sols peu lessivés avec des cailloutis de colluvionnement provenant du massif de la Gardiole, généralement secs et pierreux ;
- soit, dans la partie méridionale de la zone géographique, des sols squelettiques développés sur des calcaires jurassiques enrichis de calcaires du Miocène avec ses grès friables.

Le climat est méditerranéen, chaud et sec l'été, doux l'hiver, avec une moyenne annuelle des températures voisine de 14°C. Les périodes pluvieuses, n'excédant que rarement les 500 millimètres d'eau par an, sont marquées à l'automne et plus étalées au printemps.
La présence du massif de la Gardiole atténue les effets du vent du nord et limite la casse des sarments au printemps. Le vent marin tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.

La zone géographique couvre ainsi le territoire des communes de Mireval et Vic-La-Gardiole, deux communes du littoral du département de l'Hérault, situées entre Montpellier, au nord-est, et Sète, au sud-ouest.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La proximité de la zone géographique avec celle de l'appellation d'origine contrôlée « Frontignan » fait que leur histoire est très proche.
La production de « *vin de muscat* » sur les pentes du massif de la Gardiole bénéficie d'une grande valeur marchande dès le XVI^{ème} siècle au point de supplanter la culture des céréales, ainsi qu'en témoigne Alain LABORIEUX dans « *Muscats, des vins, des terroirs, une histoire* » (Editions Espace Sud- 1997) : *« A Frontignan, Vic et Mireval, dès 1520, le muscat a largement supplanté les céréales... et en 1525, la prospérité règne sur ces terres»*.

Si sur le territoire de la commune de Vic-la-Gardiole, la superficie cultivée en cépage muscat à petits grains B reste stable jusqu'à la destruction du vignoble par le phylloxéra, la superficie plantée sur le territoire de la commune de Mireval se réduit pour ne représenter que quelques hectares à partir du XVIII^{ème} siècle et jusqu'au début du XX^{ème} siècle.
En 1910, la production de « *vin de muscat* » sur les deux communes représente moins de 150 hectolitres. Les producteurs, attirés un temps par d'autres cultures ou d'autres cépages, ne réhabilitent le cépage muscat à petits grains B qu'au cours du milieu du XX^{ème} siècle.

Le « *vin de muscat* », initialement vin naturellement doux, est élaboré progressivement, à partir du XIV^{ème} siècle, en vin doux naturel, par ajout d'alcool en cours de fermentation, ou « *mutage du vin par son esprit* », procédé initié par Arnau de VILANOVA (1238-1311), médecin à

l'université de Montpellier, et qui consiste à utiliser l'eau-de-vie pour arrêter la fermentation du vin.
Victime de contrefaçons, la production traditionnelle de vins doux naturels bénéficie très tôt d'une législation particulière afin d'en garantir la particularité et l'originalité.
La codification précise des vins doux naturels naît cependant au XIX^{ème} siècle. La loi ARAGO, du 02 août 1872, reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%. Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898, réserve l'utilisation de la mention « vins doux naturels » aux vins qui « *auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage* ». Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « vins doux naturels », parmi lesquels le cépage muscat à petits grains B.

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Mireval » est reconnue par décret du 28 décembre 1959.
En 2010, la production annuelle de vins doux naturels représente environ 6000 hectolitres élaborés à parts égales par 37 producteurs en cave coopérative et 8 producteurs indépendants.

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

Les vins sont élaborés à partir du cépage muscat à petits grains B récolté avec une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité par décret à 30 hectolitres par hectare.
Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 110 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Mireval », révèlent souvent, dans leur jeunesse, des arômes fruités de muscat frais et de fruits exotiques.
Conservés plusieurs années en bouteille, leur robe s'orne de reflets ambrés, et les arômes évoluent vers des notes de fruits confits. En bouche, ils présentent une belle onctuosité et des saveurs miellées.

3°– Interactions causales

Si la culture du cépage muscat à petits grains B est fort ancienne et particulièrement présente dans la région du Languedoc au XVIII^{ème} siècle, elle privilégie au XX^{ème} siècle les situations au sein desquelles ce cépage exigeant trouve les conditions pédo-climatiques propices à sa culture et à sa maturité.

La protection vis-à-vis des vents du nord, la proximité de la mer qui atténue les effets de la chaleur estivale, un climat sec et chaud, des sols pauvres, pierreux et squelettiques, drainés naturellement sont ainsi autant de facteurs favorables à l'implantation du cépage muscat à petits grains B sur les pentes et au pied du massif de la Gardiole.
Cette implantation permet à la récolte d'atteindre sa maturité avant les pluies d'automne, tout en assurant le maintien d'une relative acidité contribuant à la fraîcheur des vins. Elle impose, selon les usages, une gestion rigoureuse de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes à coursons et par une gestion des densités de plantation adaptées.
La récolte de raisins riches en sucre est ainsi favorisée, de même que le potentiel aromatique original, notamment la richesse en alcools terpéniques.

Nonobstant le rôle important joué par le vignoble voisin de « Frontignan » pour la notoriété du « *vin de muscat* » et ce jusqu'à la délimitation de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Frontignan » par jugement du tribunal de Montpellier en date du 4 juillet 1935 et qui conduit alors les producteurs des communes de Mireval et Vic-La-Gardiole à mettre en valeur l'identité de leur propre production, les vins élaborés sur ces deux communes avaient déjà trouvé place sur la table des souverains LOUIS XIII et LOUIS XIV.

Depuis l'époque romaine le commerce des vins, alors à partir du « Grau » de Frontignan à destination notamment de Gênes et Venise, n'a jamais cessé et s'est amplifié au cours des XVI^{ème} et XVIII^{ème} siècles, avec le développement du port de Sète.
Le développement des activités de ce port, dès 1666, joue un rôle important pour le commerce des vins et ainsi pour la réputation du « *vin de muscat* » produit à Mireval et Vic-La-Gardiole, jusqu'en Angleterre et dans les pays scandinaves.

Après la découverte du « *mutage du vin par son esprit* » à la fin du XIII^{ème} siècle, cette production originale est préservée par le savoir-faire des élaborateurs qui fait l'objet d'une protection particulière par le législateur. Les conditions de production ont peu varié avec le temps, si ce n'est pour assurer une plus grande préservation de l'originalité de la matière première : mutage des moûts à l'alcool vinique neutre, interdiction de toute opération d'enrichissement, interdiction d'emploi du pressoir continu, obligation de présence d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures à la vinification.

Au cours du XVI^{ème} siècle, François RABELAIS, (1494-1553) médecin, écrivain, humaniste et homme de bonne chère fait boire au noble PANTAGRUEL, « *des forts bons vins de Mireveaulx* » dans son « *Livre des faictz et dictz héroïques du noble PANTAGRUEL* » (1548)

Jean CLAVEL dans « *Histoire et avenir des vins en Languedoc* » (Edition Privat – 1985) note qu'aux XV^{ème} et XVI^{ème} siècles « *…les Muscats de Frontignan et de Mireval sont exempts de droits de circulation et de péage, en qualité de reconstituants et de remèdes*» (page 185).

Malgré les aléas du commerce, les variations des surfaces cultivées, cette production a traversé les époques en conservant son particularisme.
Les producteurs entretiennent la notoriété et la réputation des vins de « Muscat de Mireval», grâce à leur dynamisme, leur savoir-faire et leur attachement historique au cépage muscat à petits grains B.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité inférieure à 4000 pieds à l'hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce à la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur

du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

c) - La disposition relative à la présence d'au moins un fil releveur pour les vignes conduites en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Mireval » 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 « Muscat de Mireval » soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) –Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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 février qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.
L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges, et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er février de l'année suivant l'année de 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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

3. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des 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 au plus tard cinq jours ouvrés avant la date de la première retiraison et dans un délai maximum de cinq jours ouvrés après la transaction.

4. Déclaration 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 préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, mensuellement une déclaration récapitulative.

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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours avant ce déclassement.

7. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la 2ème année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1er novembre qui précède la taille de « transformation ».

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et

relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

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 Contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté 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
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire

B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et / ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

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

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.
Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes 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 « COUR-CHEVERNY » homologué par le décret n° 2011-1200 du 26 septembre 2011, JORF du 28 septembre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cour-Cheverny », initialement reconnue par le décret du 24 mars 1993, 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 complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Cour-Cheverny » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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 Loir-et-Cher : Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne, Vineuil.

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 10 et 11 février 1993.
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 Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur et la section cadastrale E de la commune de Monthou-sur-Bièvre.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage romorantin 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, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées avec un maximum de 13 yeux francs par pied selon les techniques suivantes :
- taille Guyot avec un seul long bois et au plus deux coursons ;
- taille à 2 demi-baguettes ;
- taille à coursons (conduite en éventail ou en cordon de Royat)
Le nombre de rameaux fructifères, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 11.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en 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 étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 9500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils 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 global 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.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) – Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 162 grammes par litre de moût.

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

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 60 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 72 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) - Normes analytiques.
Les vins secs présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

c) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins à 1 fois le rendement par hectare moyen vinifié sur l'exploitation des cinq dernières années, multiplié par la surface en production.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

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

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mai 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

Située en rive gauche de la Loire, la zone géographique s'étend entre les bords du fleuve, au nord, et les communes de Cherverny et Cour-Cheverny, au sud. Elle est limitée, au nord-ouest, par la Loire et la forêt de Russy, et à l'est et au sud, par la Grande Sologne (en particulier les boisements continus du parc de Chambord et de la forêt de Cheverny).
La forêt est très importante au sein de la zone géographique, et lorsqu'il n'est pas à proximité de la Loire, le vignoble est au coeur de clairières, entre les nombreux massifs boisés de plus ou moins grande taille.

La zone géographique repose sur un plateau assez mollement ondulé, drainé, d'est en ouest, par les deux affluents de la Loire que sont le Cosson et le Beuvron et quelques-uns de leurs affluents.
Le substratum géologique est essentiellement constitué par les formations argilo-siliceuses sénoniennes, surmontées par les *calcaires de Beauce* (Aquitanien), eux-mêmes recouverts par les formations *argilo-sableuses de Sologne* (Burdigalien). L'ensemble est, par endroits, recouvert de hautes terrasses de la Loire et de sables éoliens.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent :
- des sols à dominante texturale sableuse à argilo-sableuse, reposant en profondeur sur un horizon argileux (*formations de Sologne*)
- des sols bruns calcaires à bruns calciques (*calcaires de Beauce*).

Le climat, océanique dégradé, présente une nuance continentale un peu plus marquée que celui des appellations d'origine contrôlées ligériennes tourangelles en aval : un peu plus sec (25 millimètres à 50 millimètres de précipitations annuelles en moins), et sensiblement plus frais (sur la période végétative, les températures moyennes sont inférieures de 0,5°C à 1°C, et les minimales sont inférieures de 1°C). Ce climat est sous l'influence locale des massifs boisés et des vallées du Beuvron, du Cosson et de leurs petits affluents.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

FRANÇOIS Ier aurait introduit, en 1519, 80 000 plants d'un cépage blanc provenant de Bourgogne dans sa résidence de Romorantin. Cette ville, située à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Cour-

Cheverny, a ensuite donné son nom au cépage. Des études génétiques récentes montrent que ce cépage est issu d'un croisement entre les cépages gouais B et pinot noir N, comme d'autres cépages bourguignons (aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, gamay N et melon B), rendant très plausible son origine bourguignonne.

En 1577, le Parlement de Paris promulgue un édit interdisant aux Parisiens l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 kilomètres) de la capitale. Pour répondre à la demande, l'extension des plantations se fait dans un premier temps autour d'Orléans, puis de plus en plus vers l'aval, en direction de Blois et Tours. La mise en service au XVII^{ème} siècle du canal reliant la Loire à la Seine, facilite ensuite le transport du vin.
Les plantations en cépages gros producteurs se multiplient, et au XVIII^{ème} siècle, la Carte de Cassini présente un vignoble continu sur les deux rives de la Loire.
Cependant, à l'inverse de l'ancienne *Beauce viticole* (située sur l'autre rive de la Loire), où s'étaient développées en particulier les plantations de teinturier N (localement appelé gros noir, cépage teinturier extrêmement puissant et productif), la zone géographique de « Cour-Cheverny » conserve une tradition viticole de qualité, et les vignerons restent attachés à la culture du cépage romorantin B, cépage précoce, dont la rusticité est bien adaptée au milieu naturel. Amené en surmaturité, il permet d'élaborer des vins présentant plus ou moins de sucres fermentescibles.
Ce cépage n'est cultivé nulle part ailleurs de manière significative, que ce soit en France ou dans le monde.
En 2008, le vignoble de « Cour-Cheverny » couvre 60 hectares exploités par une trentaine de producteurs, qui élaborent un peu plus de 1500 hectolitres.

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

Les vins sont des vins blancs tranquilles plein de vivacité dans leur jeunesse. Leur nez exprime souvent des arômes d'agrumes, de fruits à chair jaune ou de fleurs blanches. On peut parfois y déceler des notes de rhubarbe, d'épices ou de menthol.
Leur originalité s'exprime cependant pleinement avec le temps, et quelques années de garde révèlent souvent des arômes de miel, de citron, de cire ou de pruneau, ainsi que quelques notes douces d'oxydation, caractéristiques du cépage romorantin B.
Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général encore plus importants.

3°- Interactions causales

La présence de sols pauvres, difficiles à travailler et de peu de rendement en céréales, mais propices à la viticulture, a été un facteur déterminant pour l'implantation du vignoble.
Fortement marquée par l'action de la Loire (érosion et dépôt de terrasses), la géologie de la zone géographique est originale par rapport à celle des autres appellations d'origine contrôlées ligériennes.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe les parcelles présentant des sols à texture essentiellement sableuse, peu profonds, peu fertiles, disposant d'une bonne capacité de drainage et d'une réserve hydrique faible. Ces parcelles assurent une bonne maturité du raisin.

L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent de définir une implantation juste du vignoble, favorisant la plantation du cépage romorantin B, cépage rare et particulier, qui contribue significativement à l'originalité du profil aromatique des vins. Seul cépage destiné à l'élaboration des vins de l'appellation d'origine contrôlée, sa rusticité et ses capacités d'adaptation au milieu naturel difficile de la zone géographique ont conduit les vignerons à l'exploiter au-delà de ses limites de maturité, pour produire des vins doux de grande qualité.

Cinq siècles d'attachement à ce cépage ont permis aux producteurs, par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses, de mettre en valeur les caractéristiques originales reconnues de leurs produits.

L'appellation d'origine contrôlée « Cour-Cheverny », reconnue en 1993, fait partie aujourd'hui des fleurons des vins du Val de Loire. Pour faire connaître ces vins les producteurs ont installé une Maison des Vins originale au sein du château de Cheverny où se pressent plus de 300 000 visiteurs par an.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.
Pour ces parcelles :
- la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs ;
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,85.
Ces parcelles peuvent être taillées avec 3 yeux francs supplémentaires par pied.

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 « Cour-Cheverny **»,** 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'indication du cépage ne figure pas sur les étiquettes en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 8 grammes par litre sont obligatoirement présentés avec les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

c) Les mentions facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

e) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I.- Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Elle 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 les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard soixante-douze heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable des transactions
Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. 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 ;
- le nom de l'appellation ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

5. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les vingt-quatre heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.
b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

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 et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et le type de produit concerné ;
- 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 le type de produit considéré.

II. - Tenue de registres

1. Registre de vinification
Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré par lot de vinification :
- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose).

2. Vignes sous dispositions transitoires
Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 juillet 2009, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

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, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan d'inspection

B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain. Comptage du nombre d'yeux francs par pied. Comptage du nombre de rameaux fructifères. Description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage/poids/grappes/densité)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Date de début des vendanges	Contrôle sur le terrain. Contrôle des dérogations.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi de la vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), contrôle des dérogations autorisées
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (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.
