

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

**Décret n° 2009-1135 du 18 septembre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Irouléguay », « Luberon », « Béarn », « Sainte-Croix-du-Mont », « Loupiac », « Barsac », « Sauternes »**

NOR : AGRT0912386D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,

Vu le règlement (CE) n° 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 4 mars 2009, 27 et 28 mai 2009,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Irouléguay » ;
- « Luberon » ;
- « Béarn » ;
- « Sainte-Croix-du-Mont » ;
- « Loupiac » ;
- « Barsac » ;
- « Sauternes ».

**Art. 2.** – Sont abrogés :

- le décret du 29 octobre 1970 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Irouléguay » ;
- le décret du 26 février 1988 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Luberon » ;
- le décret du 17 octobre 1975 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Béarn » ;
- le décret du 11 septembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » ;
- le décret du 11 septembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Loupiac » ;
- le décret du 11 septembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine « Barsac » ;
- le décret du 30 septembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Sauternes ».

**Art. 3.** – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 18 septembre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la pêche,*  
BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,  
de l'industrie et de l'emploi,*  
CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,  
de la fonction publique  
et de la réforme de l'Etat,*  
ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat  
chargé du commerce, de l'artisanat,  
des petites et moyennes entreprises,  
du tourisme, des services et de la consommation,*  
HERVÉ NOVELLI

## A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « IROULÉGUY »CHAPITRE I<sup>er</sup>I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Irouléguay », initialement reconnue par le décret du 29 octobre 1970, 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 « Irouléguay » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles  
différentes opérations sont réalisées*1<sup>o</sup> **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 des Pyrénées-Atlantiques :

Aincille, Anhaux, Ascarat, Bidarray, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Irouléguay, Ispoure, Jaxu, Lasse, Lecumberry, Ossès, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-d'Arrossa.

2<sup>o</sup> **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur 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 et 4 novembre 1994.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1<sup>o</sup> les documents géographiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3<sup>o</sup> **Aire de proximité immédiate :**

Pas de disposition particulière.

V. – *Encépagement*1<sup>o</sup> **Encépagement :**

- a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :  
 – courbu B, gros manseng B, petit courbu B, petit manseng B.
- b) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :  
 – cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, tannat N ;  
 – cépages accessoires : courbu B, gros manseng B, petit courbu B, petit manseng B.
- c) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :  
 – cépages principaux : cabernet franc N, tannat N ;  
 – cépage accessoire : cabernet-sauvignon 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.

Pour les vins rosés :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 90 %.

Pour les vins rouges :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 %.

La proportion de chaque cépage principal est inférieure à 90 %.

### VI. – Conduite du vignoble

#### 1° Modes de conduite :

##### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum.

La distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,90 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied ne peut être supérieure à 2,50 mètres carrés. La distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

##### b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées soit en taille guyot simple ou double, soit en taille cordon de Royat.

Le nombre maximum d'yeux franc par pied à la taille et par cépage est de :

|                               | CABERNET franc N | CABERNET sauvignon N | TANNAT N | COURBU B | GROS manseng B | PETIT courbu B | PETIT manseng B |
|-------------------------------|------------------|----------------------|----------|----------|----------------|----------------|-----------------|
| Nombre maximum d'yeux francs. | 16               | 16                   | 12       | 16       | 12             | 16             | 16              |

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

Les vignes sont obligatoirement palissées en « palissage plan relevé » et la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.

Pour les vignes en terrasses, la hauteur de feuillage palissée doit permettre de disposer de 1,4 mètre carré de surface de couvert végétal extérieur pour la production d'un kilogramme de raisins.

La hauteur de feuillage palissée est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,25 mètre en dessous du fil de pliage 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 9 000 kilogrammes par hectare pour le gros manseng B et le tannat N, et à 8 500 kilogrammes par hectare pour les autres cépages.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

Cette charge correspond à un nombre maximum de grappes par pied fixé par cépage :

|                                 | CABERNET franc N | CABERNET sauvignon N | TANNAT N | COURBU B | GROS manseng B | PETIT courbu B | PETIT manseng B |
|---------------------------------|------------------|----------------------|----------|----------|----------------|----------------|-----------------|
| Nombre maximum de grappes/pied. | 20               | 16                   | 12       | 18       | 12             | 18             | 20              |

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 644-22 du code rural, 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.

### 2° **Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, le désherbage chimique n'est autorisé que sous le rang. Le désherbage chimique des inter-rangs et des parties planes des terrasses est interdit. Les désherbants systémiques ne peuvent être utilisés que sur les taches de plantes ligneuses.

### 3° **Irrigation :**

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

## 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. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les raisins doivent être récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

### 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 189 grammes par litre de moût pour le cépage tannat N et inférieure à 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendement. – Entrée en production

### 1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 55 hectolitres par hectare.

### 2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 60 hectolitres par hectare.

### 3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

### 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 deuxième 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 première 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 première 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.

### 5° **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 (en hectolitres par hectare), soit la formule  $(N \times 2,75) \times (R/10\ 000)$ .

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.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins deux cépages.

Pour les vins rosés, les cépages accessoires ne peuvent représenter plus de 10 % de l'assemblage.

Dans les vins rouges, les cépages principaux représentent au moins 50 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre pour les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :

– inférieure ou égale à 5 grammes par litre pour les vins blancs ;

– inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins rosés ;

– inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % ;

– inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique total de 13,5 %.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange, dans les préparations est interdit pour l'élaboration des vins rosés.

f) Matériel interdit.

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des cinq dernières récoltes.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai est réservé à la transformation, au stockage et au conditionnement de fruits en boissons.

**2° Dispositions par type de produit :**

Les vins blancs, rosés et rouges font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 1<sup>er</sup> février 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. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

**4° Dispositions relatives au stockage :**

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

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

a) Date de mise à la consommation.

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 février qui suit l'année de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

*X. – Lien à l'origine*

**1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.**

- 2° **Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**
- 3° **Eléments historiques liés à la réputation du produit.**
- 4° **Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

#### XI. – *Mesures transitoires*

##### 1° **Aire de production :**

Pas de disposition particulière.

##### 2° **Mode de conduite :**

Les parcelles plantées en vigne avant la date de l'homologation du cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée 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, et ce, jusqu'à l'arrachage des vignes et au plus tard jusqu'en 2038 et en respectant l'échéancier de mise en conformité suivant :

30 % des surfaces totales de chaque exploitation conformes en 2018 ;

60 % des surfaces totales de chaque exploitation conformes en 2028.

##### 3° **Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage :**

La disposition relative à la capacité de cuverie entre en vigueur à compter du 1<sup>er</sup> août 2010.

##### 4° **Rendement :**

Les dispositions visées au point VIII (5°) ne se sont applicables qu'à compter de la récolte 2011.

#### 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 « Irouléguy » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

##### 2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

### CHAPITRE II

#### I. – *Obligations déclaratives*

##### 1. **Déclaration de revendication :**

Tout opérateur doit déposer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication au plus tard le 1<sup>er</sup> décembre de 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, 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.

##### 2. **Déclaration des vignes plantées en terrasses et des vignes concernées par les mesures transitoires en matière de mode de conduite :**

Tout opérateur exploitant des parcelles en terrasses ou relevant du point XI (2°) du présent cahier des charges doit fournir, annuellement, au 1<sup>er</sup> décembre, la liste des parcelles. Cette liste indique pour les parcelles en terrasses les références cadastrales, l'encépagement et le nombre de pieds et pour le mode de conduite, les références cadastrales, l'encépagement, la densité et les écartements (entre rangs et entre pieds).

##### 3. **Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1<sup>er</sup> juillet 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 et à l'INAO dans les meilleurs délais.

#### 4. 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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

#### 5. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion (par fax ou courriel) une déclaration de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant le 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum avant l'expédition.

#### 7. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la première retiraison.

## II. – Tenue de registres

Tout opérateur tient à jour les registres suivants et les met à disposition de l'organisme de contrôle :

### 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 de vinification :

Registre de vinification par lot avec pour chaque lot :

- le volume total du lot ;
- l'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

## CHAPITRE III

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER  | MÉTHODES D'ÉVALUATION   |
|--|---|
| <b>RÈGLES STRUCTURELLES</b>  |   |
| Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.  | Documentaire (fiche encépagement CVI) et visite sur site.         |
| Potentiel de production revendicable : encépagement, règles de proportion, densité, pieds manquants, parcelles en terrasses. | Documentaire (fiche encépagement CVI), visite et mesure sur site. |
| Outil de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage : matériel, capacité de cuverie, état du chai.           | Documentaire et visite sur site.                                  |
| <b>RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>   |   |
| <b>Règles de conduite du vignoble.</b>   |   |
| Règles de taille.  | Comptage sur site.  |
| Règles de palissage.   | Mesure sur site.  |
| Etat cultural, irrigation et pratiques culturales.   | Documentaire et visite sur site.                                  |
| Charge à la parcelle : nombre de grappes.  | Comptage sur site.  |
| <b>Règles liées à la vinification, l'élevage, le conditionnement et le stockage.</b>   |   |
| Date de récolte.<br>Récolte manuelle.  | Documentaire et visite sur site.                                  |
| Maturité du raisin.  | Documentaire et sur site.   |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER                     | MÉTHODES D'ÉVALUATION                                 |
|---|---|
| Rendement annuel autorisé.                        | Documentaire.   |
| Entrée en production.                             | Documentaire et visite sur site.                      |
| Fermentation malolactique.<br>Normes analytiques. | Documentaire.   |
| Pratiques œnologiques.                            | Documentaire et visite sur site.                      |
| CONTRÔLES DES PRODUITS                            |   |
| Assemblage des cépages.                           | Documentaire.   |
| Vins non conditionnés.<br>Vins conditionnés.      | Examen organoleptique et analytique.                  |
| Vins à l'expédition hors du territoire national.  | Examen organoleptique et analytique de tous les lots. |

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Luberon », initialement reconnue sous le nom « Côtes du Luberon » par le décret du 26 février 1988, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Luberon » 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 et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Ansouis, Apt, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Castellet, Cheval-Blanc, Cucuron, Goult, Grambois, Lacoste, Lauris, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget-sur-Durance, Puyvert, Robion, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, Les Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

**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 4 et 5 septembre 1996.

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 des Alpes-de-Haute-Provence*

Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, Corbières, L'Hospitalet, Montfuron, Montjustin, Montsalier, Oppédette, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Tulle, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus.

*Département des Bouches-du-Rhône*

Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Charleval, Chateaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Jouques, Lamanon, Lambesc, Mallemort, Meyrargues, Molléges, Mouries, Noves, Orgon, Peyrolles-en-Provence, Plan-d'Orgon, Le Puy-Sainte-Reparate, Rognes, Rognonas, La Roque-d'Anthéron, Saint-Andiol, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Paul-Lez-Durance, Saint-Rémy-de-Provence, Senas, Vernègues, Verquières.

*Département du Var*

Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdrière, Vinon-sur-Verdon.

*Département de Vaucluse*

Aurel, Auribeau, Avignon, Le Beaucet, Beaumettes, Bedoin, Blauvac, Buoux, Cabrières-d'Avignon, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Crillon-le-Brave, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jocas, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lioux, Malmort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monieux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Murs, Pernes-les-Fontaines, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Didier, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sault, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Le Thor, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villes-sur-Auzon.

*V. – Encépagement***1° Encépagement :**

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, vermentino B (localement dénommé Rolle) ;
- cépage complémentaire : ugni blanc B ;
- cépage accessoire : viognier B.

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

- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N.
- cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, marselan N, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B (localement dénommé Rolle), viognier B.

**2° Règles de proportion à l'exploitation :**

a) Vins blancs :

La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins rouges et vins rosés :

Les deux cépages grenache N et syrah N sont obligatoirement présents dans l'encépagement.

La proportion des cépages grenache N et de syrah N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement pour les vins rouges.

La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement pour les vins rosés.

La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement pour les vins rosés.

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

*VI. – Conduite du vignoble***1° Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrangs et d'espacement entre les pieds.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées :

- soit en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de six coursons par pied, chaque courson portant un maximum de deux yeux francs ;
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de six yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de deux yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Est définie comme « palissée » une vigne dont le palissage est constitué de un ou deux fils fixes et d'une paire de fils releveurs au-dessus du fil porteur.

Pour les vignes palissées, et après écimage, la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,4 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

Pour tous les autres modes de conduite, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

Les cépages syrah N et viognier B doivent obligatoirement être palissés.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et 7 000 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural 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.

2° **Autres pratiques culturales :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

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 :

187 grammes par litre de moût pour les cépages blancs ;

198 grammes par litre de moût pour les cépages syrah N, mourvèdre N et les autres cépages noirs destinés à l'élaboration de vins rosés ;

207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rouges.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

11,5 % pour les vins blancs et rosés ;

12 % pour les vins rouges.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés et rouges, à 55 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs, le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

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 deuxième 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 première 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 première 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.

5° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

*IX. – Transformation, élaboration,  
élevage, conditionnement, stockage*

1° **Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage d'au moins deux cépages au stade de la mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rouges et blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux.

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Au stade de la transaction en vrac ou de la retraitaison, les vins présentent :

| COULEUR DES VINS   | TENEUR EN SUCRES fermentescibles glucose et fructose (grammes par litre) | TENEUR EN ACIDITÉ volatile (milliéquivalents par litre) | TENEUR EN ANHYDRIDE sulfureux total (milligrammes par litre) |
|--|--|---|--|
| Vins blancs et rosés   | Inférieure ou égale à 4  | Inférieure ou égale à 14,28                             | 175  |
| Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol. | Inférieure ou égale à 3  | Inférieure ou égale à 14,28                             | 150  |
| Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.         | Inférieure ou égale à 4  | Inférieure ou égale à 14,28                             | 150  |

Au stade du conditionnement ou après conditionnement, les vins présentent :

| COULEUR DES VINS     | TENEUR EN SUCRES fermentescibles glucose et fructose (grammes par litre) | INTENSITÉ COLORANTE modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) | INDICE DE POLYPHÉNOLS totaux (DO 280 nm) |
|----------------------|--|--|--|
| Vins blancs et rosés | Inférieure ou égale à 4  |  |  |

| COULEUR DES VINS   | TENEUR EN SUCRES fermentescibles glucose et fructose (grammes par litre) | INTENSITÉ COLORANTE modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) | INDICE DE POLYPHÉNOLS totaux (DO 280 nm) |
|--|--|--|--|
| Vins rouges avec titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 14 % vol. | Inférieure ou égale à 3  | Supérieure ou égale à 5  | Supérieur ou égal à 40                   |
| Vins rouges avec titre alcoométrique volumique supérieur à 14 % vol.         | Inférieure ou égale à 4  | Supérieure ou égale à 5  | Supérieur ou égal à 40                   |

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est autorisé chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13,5 % pour les vins rouges.

f) Matériel pour l'élaboration des vins.

Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement des vendanges thermovinifiées ou issues de thermotraitements, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

g) Capacité globale de la cuverie.

La capacité globale de la cuverie doit être au moins égale à une fois la récolte.

h) Bon état 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 :

Pas de disposition particulière.

## 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. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;
- les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins six mois à compter de la date du conditionnement.

## 4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins 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. 644-35 du code rural.

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

Pas de disposition particulière.

## X. – Lien à l'origine

1° Description des facteurs du lien au terroir.

2° Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Éléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

## XI. – Mesures transitoires

### 1° Encépagement :

a) Les vignes plantées avant le 26 février 1988, avec les cépages counoise N, gamay N, pinot noir N, piquepoul noir N, 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 2038 incluse.

Pour les vins rouges, la proportion des cépages counoise N, gamay N, pinot noir N, piquepoul noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) La disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 20 % de l'encépagement de l'exploitation, pour le cépage syrah N, s'applique à compter de la récolte 2010.

Jusqu'à la récolte 2009 incluse, cette proportion est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

#### 2° **Mode de conduite :**

a) A titre transitoire, les parcelles de vigne plantées avant l'homologation du présent cahier des charges et dont la densité est comprise entre 3 300 et 4 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 30 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2033, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 65 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2043, le vignoble de l'exploitation doit être conforme en totalité.

b) Les dispositions relatives à la distance maximale entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 4 000 pieds à l'hectare.

c) La disposition relative à l'obligation de palissage des cépages syrah N et viognier B ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

## 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 « Luberon » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

### 2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

## 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, éventuellement regroupées en « unités culturelles » (UC), affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle ou UC : la ou les références cadastrales, la superficie, la ou les années de plantation, le cépage, la ou les densités de plantation.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation au plus tard le 31 juillet précédant la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

#### 2. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication (partielle ou totale) doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins dix jours ouvrés avant la première transaction en vrac, vente en vrac au consommateur ou premier conditionnement.

Tout opérateur ayant adressé une ou plusieurs déclarations de revendication partielles adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication totale au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

### 3. Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Une déclaration de transaction en vrac doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

### 4. Déclaration de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur :

Pour les vins vendus en vrac au consommateur, une déclaration de vente en vrac au consommateur doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le conditionnement.

L'opérateur qui réalise plus de douze conditionnements par an est dispensé de cette obligation mais doit adresser mensuellement un récapitulatif de ses opérations de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé, selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

### 5. 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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

## II. – Tenue de registres

Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs.

Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.

Il indique pour chaque parcelle concernée :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

## CHAPITRE III

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER  | MÉTHODES D'ÉVALUATION  |
|--|--|
| <b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>   |  |
| A1. – Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.                      | Documentaire (fiche CVI tenue à jour).   |
| A2. – Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion). | Documentaire.  |
| <b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>                                    |  |
| B1. – Conduite du vignoble.  |  |
| Taille.  | Visite sur le terrain.   |
| Densité.   | Visite sur le terrain.   |
| Règles de palissage et de hauteur de feuillage.                                    | Visite sur le terrain.   |
| Charge maximale moyenne à la parcelle.   | Pour une parcelle culturale donnée, évaluation de la charge selon des abaques réalisées par cépages. |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER   | MÉTHODES D'ÉVALUATION  |
|---|--|
| B2. – Récolte, transport et maturité du raisin.   |  |
| Maturité du raisin.   | Vérification de l'autocontrôle (enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation).   |
| B4. – Déclaration de récolte et déclaration de revendication.                                       |  |
| Manquants.  | Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain.  |
| Rendement autorisé.   | 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.   | Documentaire (suivi des attestations de destruction).  |
| Déclaration de revendication.   | Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). 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 complet du vin.  |
| Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement. | Examen organoleptique.   |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.                        | Examen analytique et organoleptique de tous les lots.  |

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Béarn », initialement reconnue par le décret du 17 octobre 1975, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Néant.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Béarn » est réservée à des vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

**1<sup>o</sup> Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

*Département des Pyrénées-Atlantiques*

Abos, Arbus, Arricau-Bordes, Arrosès, Artiguelouve, Aubertin, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Baigts-de-Béarn, Bellocq, Bérenx, Bétraçq, Bosdarros, Burosse-Mendousse, Cadillon, Cardesse, Carresse, Castagnède, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbères-Abères, Crouseilles, Cuqueron, Dussé, Escurès, Estialescq, Gan, Gayon, Gelos, Haut-de-Bosdarros, L'Hôpital-d'Orion, Jurançon,

Lacommande, Lagor, Lahontan, Lahourcade, Laroin, Lasserre, Lasseube, Lasseubetat, Lembeye, Lespielle-Germeaud-Lannegrasse, Lucq-de-Béarn, Mascaraàs-Haron, Mazères-Lezons, Moncaup, Moncla, Monein, Monpezat, Mont-Disse, Mourenx, Narcastet, Ogenne-Camptort, Oraàs, Orthez, Parbayse, Portet, Puyoo, Ramous, Rontignon, Saint-Faust, Saint-Jean-Poudge, Sainte-Suzanne, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sauvelade, Séméacq-Blachon, Tadon-Sadirac-Viellenave, Tadousse-Ussau, Uzoz, Vialer, Vielleségure.

#### *Département des Hautes-Pyrénées*

Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne et Soublecause.

#### *Département du Gers*

Cannet, Maumusson-Laguian, Viella.

##### **2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 6 mars 1997, 11 et 12 février 2004, 8 et 9 novembre 2006.

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 :**

Pas de proposition particulière.

#### *V. – Encépagement*

##### **1° Encépagement :**

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : gros manseng B, petit manseng B, raffiat de Moncade B ;
- cépages accessoires : camaralet de Lasseube B, courbu B, lauzet B, petit courbu B, sauvignon B.

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

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, tannat N ;
- Cépages accessoires : courbu noir N, fer N, manseng N.

##### **2° Règle de proportion :**

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.

Pour les vins rouges, la proportion du cépage tannat N est inférieure à 60 %.

#### *VI. – Conduite du vignoble*

##### **1° Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. La superficie par pied ne peut être supérieure à 2,50 mètres carrés.

L'écartement entre les rangs est de 2,50 mètres maximum.

Toutefois, les vignes destinées à la production de vins rouges et rosés et situées sur les communes suivantes du département des Pyrénées-Atlantiques : Abos, Arbus, Artiguelouve, Aubertin, Bosdarros, Cardesse, Cuqueron, Estialesq, Gan, Gelos, Haut-de-Bosdarros, Jurançon, Lacommande, Lahourcade, Laroin, Lasseube, Lasseubétat, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Monein, Narcastet, Parbayse, Rontignon, Saint-Faust et Uzoz, peuvent présenter un écartement maximum entre rangs de 2,8 mètres.

Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied ne peut être supérieure à 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en guyot simple ou double.

Quelle que soit la technique de taille, le nombre d'yeux francs par pied est au maximum de :

- 16 pour les cépages tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de moncade B ;
- 20 pour les autres cépages.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :

- 12 pour le cépage tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de moncade B ;
- 16 pour les autres cépages.

c) Règles de palissage.

Les vignes sont obligatoirement palissées en « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes destinées à la production de vins rouges et rosés et de 0,55 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes destinées à la production de vins blancs.

La hauteur de feuillage palissée est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre en dessous du fil de pliage et la limite supérieure du palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle :

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes à l'hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 500 kilogrammes à l'hectare.

e) Seuil des manquants.

Le seuil de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 644-22 du code rural, 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.

2° **Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- le désherbage des tournières est interdit ;
- le désherbage total est interdit ;
- l'épamprage chimique est interdit.

3° **Irrigation :**

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

a) Les raisins doivent être récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les modalités de l'article D. 644-24 du code rural.

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

L'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Pour les vins rouges, ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût pour le cépage cabernet sauvignon N et inférieure à 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

Pour les vins blancs et rosés, ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis :

Pas de disposition particulière.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

a) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rosés et rouges, à 50 hectolitres par hectare.

b) 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  $(N \times 2,75) \times (R/10\,000)$ . 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.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rosés et rouges, à 60 hectolitres par hectare.

**3° Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

**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 2<sup>e</sup> 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 1<sup>re</sup> 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 1<sup>re</sup> 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.

**5° Dispositions particulières :**

Pas de proposition particulière.

*IX. – Transformation, élaboration,  
élevage, conditionnement*

**1° Dispositions générales :**

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

**a) Réception et pressurage.**

Les vins blancs sont issus de pressurages directs.

Les vins rosés sont issus de pressurages directs ou de saignées.

**b) Assemblage des cépages.**

Pour les vins blancs, rosés et rouges, les cépages principaux représentent au moins 50 % de l'assemblage.

**c) Fermentation malolactique.**

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre pour les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

**d) Normes analytiques.**

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :

- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs ou rosés ;
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

**e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.**

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoolémique volumique total maximum de 13,5 %.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans les préparations, est interdit pour l'élaboration des vins rosés.

**f) Matériel interdit.**

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

**g) Capacité globale de la cuverie.**

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des cinq dernières récoltes.

**h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).**

Le chai (sols et murs), le matériel de vinification et d'élevage et le matériel de conditionnement présentent un bon état d'entretien général.

**2° Dispositions par type de produit :**

Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être 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 spécifique 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 à la consommation.**

Les vins blancs et rosés ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

**b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.**

Pas de disposition particulière.

**X. – Lien à l'origine****1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.****2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.****3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.****4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.****XI. – Mesures transitoires****1° Aire de production :**

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie, 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 :

2022 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance du 6 mars 1997 ;

2024 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 11 et 12 février 2004.

**2° Mode de conduite :**

Les parcelles plantées en vigne à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation ou aux dispositions relatives aux règles de palissage peuvent continuer 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.

**3° Rendement :**

Les dispositions visées au point VIII (1°, b) ne sont applicables qu'à compter de la récolte 2011.

**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 « Béarn » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

**2° Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

**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 1<sup>er</sup> février qui précède la récolte. Elle peut être transmise de manière collective auprès de l'ODG.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> 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 ;
- à partir du relevé CVI pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

#### **2° Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 mars 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.

#### **3° Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, 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.

#### **4° 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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

#### **5° Déclaration préalable des retraisements de vins en vrac :**

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de retraitement au moins huit jours ouvrés avant l'opération. Une copie de cette déclaration sera adressée à l'organisme de défense et de gestion dans les mêmes délais.

#### **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 au minimum dix jours ouvrés avant l'expédition. Une copie de cette déclaration sera adressée à l'organisme de défense et de gestion dans les mêmes délais.

#### **7° Déclaration de conditionnement :**

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant le conditionnement.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser à l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

Une copie de cette déclaration sera adressée à l'organisme de défense et de gestion dans les mêmes délais.

## *II. – Tenue de registres*

#### **Registre de suivi des parcelles bénéficiant de mesures transitoires en matière de mode de conduite :**

Tout opérateur producteur de raisins tient à jour la liste des parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ainsi que les parcelles plantées en terrasses.

Le registre est tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

#### **Registre des contrôles de maturité :**

Tout opérateur producteur de raisins doit enregistrer les contrôles avant vendanges réalisés sur son exploitation.

Le registre doit être renseigné et tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

### CHAPITRE III

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER   | MÉTHODES D'ÉVALUATION   |
|---|---|
| <b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>  |   |
| A1. – Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.  | Documentaire (fiche encépagement CVI tenue à jour) et sur le terrain.   |
| A2. – Potentiel de production revendicable :<br>– règles d'encépagement ;<br>– règles de proportion ;<br>– règles de densité et d'écartements entre rangs ;<br>– seuil des pieds manquants ;<br>– suivi des mesures dérogoires. | Documentaire et visite sur le terrain.  |
| A3. – Outil de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage.  |   |
| Matériel de réception et pressurage.  | Documentaire et visite sur site.  |
| Capacité de cuverie.<br>Lieu de conditionnement.<br>Lieu de stockage.   | Documentaire et visite sur site.  |
| Etat du chai.   | Visite sur site.  |
| Traçabilité du conditionnement.   | Documentaire et sur site.   |
| <b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>   |   |
| B1. – Règles de conduite du vignoble.   |   |
| Règles de taille (nombre maximum d'yeux à la taille et nombre de rameaux fructifères à la fin de la floraison).   | Comptage sur terrain.   |
| Règles de palissage.  |   |
| Charge maximale moyenne à la parcelle.  | Comptage du nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet. |
| Pratiques culturales.<br>Etat cultural des parcelles.   | Contrôle à la parcelle.   |
| Irrigation.   | Documentaire et sur terrain.  |
| B2. – Récolte, transport et maturité du raisin  |   |
| Maturité du raisin.   | Documentaire et sur terrain.  |
| Date de début de récolte.   | Documentaire (dérogation) et contrôle sur terrain.  |
| Transports de la vendange.  | Sur site.   |
| B3. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.  |   |
| Normes analytiques.<br>Fermentation malolactique.<br>Pratiques œnologiques.   | Documentaire.   |
| Pressurage.<br>Elevage.   | Documentaire et visite sur site.  |
| Assemblages.  | Documentaire.   |
| B4. – Déclaration de récolte et déclaration de revendication.   |   |
| Entrée en production des jeunes vignes.   | Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.  |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER  | MÉTHODES D'ÉVALUATION  |
|--|--|
| Rendement autorisé.  | 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.                  | Documentaire (suivi des attestations de destruction).  |
| C. – CONTRÔLES DES PRODUITS  |  |
| Vins non conditionnés.   | Examen organoleptique et analytique à la retraitaison.   |
| Vins conditionnés.   | Examen organoleptique et analytique.   |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national. | Examen organoleptique et analytique de tous les lots.  |

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINTE-CROIX-DU-MONT »

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, 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 « Sainte-Croix-du-Mont » 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 de la commune de Sainte-Croix-du-Mont, située dans le département de la Gironde.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 5 mars 2009.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé auprès de la mairie de la commune de Sainte-Croix-du-Mont les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

**3° Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes : Cérons, Donzac, Gabarnac, Loupiac, Monprimblanc, Mourens, Semens, Saint-Germain-de-Graves, Saint-Pierre-d'Aurillac et Verdélais.

V. – *Encépagement*

**1° Encépagement :**

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

**2° Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

VI. – *Conduite du vignoble*

**1° Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard le 1<sup>er</sup> juin.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de douze yeux francs par pied : taille Guyot double, Guyot simple et mixte, cordon de Royat bilatéral, taille à la bordelaise, taille en éventail.

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, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.

Cette charge correspond à un nombre maximum de quatorze grappes par pied, qui peut être porté à seize grappes par pied pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne :

Les parcelles doivent être conduites en bon vigneron conformément aux usages locaux et recevoir les soins nécessaires (taille, palissage, traitements...), dans le respect du terroir et de l'environnement afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

2° **Autres pratiques culturales :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation, botrytisés et/ou passerillés sur souche.

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

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 245 grammes par litre de moût pour le cépage semillon B et 229 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14,5 %.

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 44 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

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 deuxième 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 première 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 première 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.

#### 5° Dispositions particulières :

Il ne peut être revendiqué pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production que les appellations contrôlées « Sainte-Croix-du-Mont » et « Bordeaux ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation « Bordeaux » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation conformément à l'article D. 644-25 du code rural et celle déclarée dans l'appellation « Sainte-Croix-du-Mont » affectée d'un coefficient K.

Le coefficient K est égal au quotient obtenu en divisant le rendement établi pour la récolte en cause en ce qui concerne l'appellation « Bordeaux » par celui de l'appellation « Sainte-Croix-du-Mont ».

### IX. – Transformation, élaboration, élevage, assemblage et conditionnement

#### 1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurages.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

Les vins présentent, au conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

d) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 19 %.

e) Matériel interdit.

L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin est interdite.

f) Bon état 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 sont élevés 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 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. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être 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.

#### 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 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

### X. – Lien à l'origine

#### 1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

- 2° **Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.**
- 3° **Éléments historiques liés à la réputation du produit.**
- 4° **Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.**

#### XI. – *Mesures transitoires*

##### 1° **Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :**

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°), 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 du 5 mars 2009, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » 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.

##### 2° **Modes de conduite :**

a) Les parcelles de vigne en place avant le 1<sup>er</sup> septembre 1991 et dont la densité à la plantation est supérieure à 2 000 pieds par hectare et inférieure à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier suivant :

- mise en conformité de 50 % des superficies concernées pour la récolte 2011 ;
- mise en conformité de 60 % des superficies concernées pour la récolte 2015 ;
- mise en conformité de 70 % des superficies concernées pour la récolte 2019 ;
- mise en conformité de 80 % des superficies concernées pour la récolte 2023 ;
- mise en conformité de 90 % des superficies concernées pour la récolte 2027 ;
- mise en conformité de 100 % des superficies concernées pour la récolte 2030.

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) En cas de non-respect de l'échéancier ci-dessus, le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée, sur les superficies concernées, est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté d'un coefficient égal au rapport entre la densité de plantation et la densité de 5 000 pieds par hectare.

A partir de la récolte 2030, les parcelles de vigne plantées à une densité inférieure à 5 000 pieds par hectare ne bénéficient plus, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée.

#### XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

##### 1° **Dispositions générales :**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

##### 2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

### CHAPITRE II

#### I. – *Obligations déclaratives*

##### 1° **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

##### 2° **Déclaration de repli :**

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Sainte-Croix-du-Mont » dans une appellation d'origine contrôlée plus générale devra en faire 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 repli.

**3° Déclaration préalable des retraisons ou de conditionnement :**

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retraitaison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac ») adressent pour les lots concernés une déclaration de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé cinq jours au plus tard avant le début de l'opération de commercialisation du lot concerné.

**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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

**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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

**6° Vignes en mesures transitoires :**

Au plus tard le 31 décembre 2009, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, avant le 31 décembre, l'opérateur devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles.

**II. – Tenue de registres****Registre de dégustation :**

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan de contrôle ou d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

**CHAPITRE III**

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER   | MÉTHODES D'ÉVALUATION   |
|---|---|
| <b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>  |   |
| A1. – Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.  | Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.  |
| A2. – Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures dérogoires). | Documentaire et visites sur le terrain.   |
| A3. – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.  |   |
| Capacité de cuverie.  | Documentaire et visites sur site.   |
| Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés.   | Documentaire et sur site.   |
| <b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>   |   |
| B1. – 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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet. |
| Etat cultural de la vigne.  | Contrôle à la parcelle.   |
| B2. – Récolte, transport et maturité du raisin.   |   |
| Récolte manuelle par tries successives.   | Contrôle à la parcelle.   |
| Maturité du raisin.   | Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs, contrôles terrain.       |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER  | MÉTHODES D'ÉVALUATION  |
|--|--|
| B3. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.       |  |
| Réception et transfert de la vendange.                                       | Visite sur site.   |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).                       | Documentaire et visite sur site.   |
| B4. – Déclaration de récolte et déclaration de revendication.                |  |
| Manquants.   | Documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et sur le terrain.   |
| Rendement autorisé.  | 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.                  | Documentaire (suivi des attestations de destruction).  |
| Déclaration de revendication.  | Documentaire et visite 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 retraitaison).                                   | 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   |  |
| Étiquetage.  | Documentaire, visite sur site.   |

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Loupiac », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, 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 « Loupiac » 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 de la commune de Loupiac, située dans le département de la Gironde.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 5 mars 2009.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès de la mairie de la commune de Loupiac les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

**3° Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arbis, Barsac, Cadillac, Cantois, Capian, Cérons, Donzac, Gabarnac, Monprimblanc, Mourens, Omet, Saint-André-du-Bois, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Martial, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Sauternes, Semens et Verdelais.

*V. – Encépagement*

**1° Encépagement :**

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

**2° Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

*VI. – Conduite du vignoble*

**1° Modes de conduite :**

*a) Densité de plantation.*

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Toutefois, sur les pentes supérieures à 33 %, les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,90 mètre.

*b) Règles de taille.*

La taille est effectuée au plus tard le 1<sup>er</sup> juin.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de douze yeux francs par pied : taille Guyot double, Guyot simple et mixte, cordon de Royat bilatéral, taille à la bordelaise, taille en éventail.

*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, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

*d) Charge maximale moyenne à la parcelle.*

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare avant surmaturation.

Cette charge correspond à un nombre maximum de quatorze grappes par pied, qui peut être porté à seize grappes par pied pour les cépages sauvignon B et sauvignon gris G.

*e) Seuil de manquants.*

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

*f) Etat cultural de la vigne.*

Les parcelles doivent être conduites en bon vigneron conformément aux usages locaux et recevoir les soins nécessaires (taille, palissage, traitements...), dans le respect du terroir et de l'environnement afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

*g) Installation et plantation du vignoble.*

Pas de disposition particulière.

**2° Autres pratiques culturales :**

Pas de disposition particulière.

**3° Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

*VII. – Récolte, transport et maturité du raisin*

**1° Récolte :**

*a) Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation, botrytisés et/ou passerillés sur souche.*

*b) Dispositions particulières de récolte.*

Les vins sont issus exclusivement de raisins récoltés manuellement par tries successives.

*c) Dispositions particulières de transport de la vendange.*

Pas de disposition particulière.

**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 245 grammes par litre de moût pour le cépage sémillon B et 229 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14,5 %.

**VIII. – Rendements. – Entrée en production****1° Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 hectolitres par hectare.

**2° Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 44 hectolitres par hectare.

**3° Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

**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 deuxième 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 première 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 première 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.

**5° Dispositions particulières :**

Il ne peut être revendiqué pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production que les appellations contrôlées « Loupiac » et « Bordeaux ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation « Bordeaux » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation conformément à l'article D. 644-25 du code rural et celle déclarée dans l'appellation « Loupiac » affectée d'un coefficient K.

Le coefficient K est égal au quotient obtenu en divisant le rendement établi pour la récolte en cause en ce qui concerne l'appellation « Bordeaux » par celui de l'appellation « Loupiac ».

**IX. – Transformation, élaboration, élevage, assemblage et conditionnement****1° Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %.

Les vins présentent, au conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

d) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 19 %.

e) Matériel interdit.

L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin est interdit.

f) Bon état 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 sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit la récolte.

**3° Dispositions relatives au conditionnement :**

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être 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.

**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 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

*X. – Lien à l'origine***1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.****2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.****3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.****4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.***XI. – Mesures transitoires***1° Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées :**

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°), 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 du 5 mars 2009, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Loupiac » 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.

**2° Modes de conduite :**

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité à la plantation est supérieure à 2 500 pieds par hectare et inférieure à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse, sous réserve que l'opérateur respecte l'échéancier suivant :

- mise en conformité de 30 % des superficies concernées pour la récolte 2010 ;
- mise en conformité de 70 % des superficies concernées pour la récolte 2020 ;
- mise en conformité de 100 % des superficies concernées pour la récolte 2030.

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) En cas de non-respect de l'échéancier ci-dessus, les superficies concernées respectent le rendement suivant :

| NOMBRE DE PIEDS PAR HECTARE                          | RENDEMENT MAXIMUM AUTORISÉ<br>(hectolitres par hectare) |
|--|---|
| Supérieur ou égal à 4 500 et inférieur à 5 000 ..... | 40  |
| Supérieur ou égal à 3 500 et inférieur à 4 500 ..... | 35  |
| Supérieur ou égal à 3 000 et inférieur à 3 500 ..... | 30  |
| Supérieur ou égal à 2 500 et inférieur à 3 000 ..... | 20  |

*XII. – Règles de présentation et étiquetage***1° Dispositions générales :**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Loupiac » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

**2° Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

**1° Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

**2° Déclaration de repli :**

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Loupiac » dans une appellation d'origine contrôlée plus générale devra en faire 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.

**3° Déclaration de déclassement :**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Loupiac » devra en faire 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.

**4° Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement :**

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retiraison en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Les opérateurs préparant leur vin en vue de leur vente en vrac au consommateur (« petit vrac »), pour les lots concernés adressent semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

**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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

**6° Vignes en mesures transitoires :**

Au plus tard le 31 décembre 2009, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, avant le 31 décembre, l'opérateur devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles.

### II. – Tenue de registres

**Registre de dégustation**

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan de contrôle ou d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

## CHAPITRE III

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|-------------------------------|-----------------------|
| A. – RÈGLES STRUCTURELLES     |                       |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER   | MÉTHODES D'ÉVALUATION  |
|---|--|
| A1. – Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.  | Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.   |
| A2. – Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures dérogoires). | Documentaire et visites sur le terrain.  |
| A3. – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.  |  |
| Capacité de cuverie.  | Documentaire et visites sur site.  |
| Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés.   | Documentaire et sur site.  |
| <b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>   |  |
| B1. – 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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.  |
| Etat cultural de la vigne.  | Contrôle à la parcelle.  |
| B2. – Récolte, transport et maturité du raisin.   |  |
| Récolte manuelle par tries successives.   | Contrôle à la parcelle.  |
| Maturité du raisin.   | Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs. Contrôles terrain.  |
| B3. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.  |  |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).  | Documentaire et visite sur site.   |
| B4. – Déclaration de récolte et déclaration de revendication.   |  |
| Manquants.  | Documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et sur le terrain.   |
| Rendement autorisé.   | 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.   | Documentaire (suivi des attestations de destruction).  |
| Déclaration de revendication.   | Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.  |
| <b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>  |  |
| Vins non conditionnés (à la retraitaison).  | 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.  |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER  | MÉTHODES D'ÉVALUATION            |
|--------------------------------|----------------------------------|
| D. - PRÉSENTATION DES PRODUITS |                                  |
| Etiquetage.                    | Documentaire et visite sur site. |

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

CHAPITRE I<sup>er</sup>

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Barsac », initialement reconnue par le décret du 11 septembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques  
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et type de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Barsac » 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 de la commune de Barsac, dans le département de la Gironde.

**2° Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 19 février 1986 et 30 mai 2007.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé auprès de la mairie de Barsac les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

**3° Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Bommès, Budos, Cadillac, Cérons, Fargues, Illats, Langon, Léogéats, Loupiac, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes et Toulence.

V. – *Encépagement*

**1° Encépagement :**

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

**2° Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

VI. – *Conduite du vignoble*

**1° Modes de conduite :**

*a) Densité de plantation.*

La densité de plantation est au minimum de 6 500 pieds à l'hectare.

L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 1,90 mètre.

b) Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard le 1<sup>er</sup> mai.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- cépage muscadelle B : en éventail, le pied, formé de deux à cinq bras, portant un maximum de six coursons taillés à un œil franc ;
- cépage sémillon B : en éventail, le pied, formé de deux à cinq bras, portant un maximum de six coursons taillés à deux yeux francs, ou en Guyot simple, avec six yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et un courson taillé à deux yeux francs maximum ;
- cépage sauvignon B et sauvignon gris G : en éventail, le pied, formé de deux à cinq bras, portant un maximum de six coursons taillés à deux yeux francs, en Guyot simple, avec six yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et un courson taillé à deux yeux francs maximum, en taille bordelaise, le cep portant deux longs bois (lattes) avec quatre yeux francs maximum sur chaque long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage et la limite supérieure de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural 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 l'état sanitaire du feuillage et l'entretien du sol.

2° **Autres pratiques culturales :**

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

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

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.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum de 15 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 25 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 28 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

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 troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.

#### 5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

### IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

#### 1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages :

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 21 %.

f) 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.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

La capacité globale de cuverie (cuves et fûts) de stockage représente un minimum de 2 fois le volume vinifié.

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 par type de produit :

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

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

#### 3° Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

#### 4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

### X. – Lien à l'origine

### XI. – Mesures transitoires

#### 1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2), identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 30 mai 2007, continuent à bénéficier pour 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 de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

### 2° Aire de proximité immédiate :

Les opérateurs connus comme vinifiant, avant 1997, des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur des communes n'appartenant pas à l'aire de proximité immédiate peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2014 incluse.

La liste de ces exploitations est jointe en annexe.

### 3° Mode de conduite :

a) Ecartement entre rangs et distance entre pieds.

Les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et à la distance entre pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

b) Densité de plantation.

| SITUATION DES PARCELLES  | RÈGLE À RESPECTER, SOUS RÉSERVE<br>du respect des autres dispositions<br>du présent cahier des charges  |
|--|---|
| Parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges situées hors pentes argileuses    | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 6 500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la soixantième année suivant la plantation de la parcelle (61 <sup>e</sup> feuille).                 |
|  | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 5 200 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 6 500 pieds par hectare. |
|  | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2014 incluse.  |
| Parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges situées sur des pentes argileuses | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 6 500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.  |
|  | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2014 incluse.  |
|  | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 4 000 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 5 000 pieds par hectare. |

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

c) Palissage et hauteur de feuillage.

Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2015 incluse.

### 4° Matériel interdit :

Les règles relatives à l'utilisation du foulo-benne, de l'égouttoir dynamique et du pressoir continu s'appliquent à compter de la récolte 2010.

## 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 « Barsac » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

**2° Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

## 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 1<sup>er</sup> janvier qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> janvier qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

**2° Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

**3° Déclaration préalable des retraisements ou de conditionnement :**

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé toute opération de retraitement en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de 100 jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre 50 et 100 jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

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. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée après le conditionnement.

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

**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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés au moins avant l'expédition.

**5° Déclaration de déclassement :**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

**6° Vignes en mesures transitoires :**

Au plus tard le 31 décembre 2009, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, l'opérateur concerné devra adresser à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées en cas d'arrachage et de replantation (copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet).

## II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

## CHAPITRE III

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER   | MÉTHODES D'ÉVALUATION  |
|---|--|
| A. – RÈGLES STRUCTURELLES   |  |
| A1. – Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.  | Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.   |
| A2. – Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures dérogatoires). | Documentaire et visites sur le terrain.  |
| A3. – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.  |  |
| Exploitations vinifiant hors de l'aire.   | Documentaire.  |
| Traçabilité du conditionnement.   | Déclaratif (tenue de registre) et sur site.  |
| Bâtiment clos spécifiquement dédié aux opérations de vinification, élevage et stockages des produits conditionnés.            | Déclaratif et sur site.  |
| B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION  |  |
| B1. – 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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.  |
| Etat cultural de la vigne.  | Contrôle à la parcelle.  |
| B2. – Récolte, transport et maturité du raisin.   |  |
| Récolte manuelle par tries successives.   | Contrôle à la parcelle.  |
| Maturité du raisin.   | Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs. Par contrôle au pressurage.   |
| B3. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.  |  |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).  | Documentaire et visite sur site.   |
| B4. – Déclaration de récolte et déclaration de revendication.   |  |
| Manquants.  | Documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et sur le terrain.   |
| Rendement autorisé.   | 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.   | Documentaire (suivi des attestations de destruction).  |
| Déclaration de revendication.   | Documentaire et visite 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 retraitaison.   | Examen analytique et organoleptique.   |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER  | MÉTHODES D'ÉVALUATION                                 |
|--|---|
| 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 et visite sur site.                      |

## A N N E X E

### EXPLOITATIONS SITUÉES HORS DE L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE CONFORMÉMENT AU CHAPITRE I<sup>er</sup> XI (2<sup>o</sup>)

DAVID Jean-Luc, à Omet.

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

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>

##### I. – *Nom de l'appellation*

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

##### II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

##### III. – *Couleur et type de produit*

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

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

###### 1<sup>o</sup> **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Barsac, Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes.

###### 2<sup>o</sup> **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 19 février 1986 et 30 mai 2007.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé auprès des mairies des communes mentionnées au 1<sup>o</sup> les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

###### 3<sup>o</sup> **Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Budos, Cadillac, Cérons, Illats, Langon, Léogéats, Loupiac, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Sainte-Croix-du-Mont et Toulence.

##### V. – *Encépagement*

###### 1<sup>o</sup> **Encépagement :**

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

###### 2<sup>o</sup> **Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

## VI. – Conduite du vignoble

### 1° Modes de conduite :

#### a) Densité de plantation.

La densité de plantation est au minimum de 6 500 pieds à l'hectare.

L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 1,90 mètre.

#### b) Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard le 1<sup>er</sup> mai.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

– cépage muscadelle B : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à un œil franc ;

– cépage sémillon B : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs, ou en Guyot simple, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et un courson taillé à 2 yeux francs maximum ;

– cépage sauvignon B et sauvignon gris G : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs, en Guyot simple, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et un courson taillé à 2 yeux francs maximum, en taille bordelaise, le cep portant deux longs bois (lattes) avec 4 yeux francs maximum sur chaque long bois.

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

La hauteur de feuillage palissé 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 et la limite supérieure de rognage.

#### d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

#### e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural 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 l'état sanitaire du feuillage et l'entretien du sol.

En particulier, aucune parcelle ne peut être laissée à l'abandon.

### 2° Autres pratiques culturales :

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

### 3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

## VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

### 1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

### 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 moyen minimum de 15 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

## VIII. – Rendements. – Entrée en production

### 1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 25 hectolitres par hectare.

### 2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 28 hectolitres par hectare.

### 3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

#### 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 troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.

#### 5° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

### *IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

#### 1° **Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 21 %.

f) 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.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

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

h) Bon état 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 :**

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

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

#### 3° **Dispositions relatives au conditionnement :**

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

#### 4° **Dispositions relatives au stockage :**

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – *Lien à l'origine*XI. – *Mesures transitoires*1° **Aire parcellaire délimitée :**

Les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2), identifiées par leurs références cadastrales et leurs superficies et dont la liste a été approuvée par le Comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité dans sa séance du 30 mai 2007, continuent à bénéficier pour leurs récoltes du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Sauternes » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° **Aire de proximité immédiate :**

Les opérateurs connus comme vinifiant, avant 1997, des vins de l'appellation d'origine contrôlée sur des communes n'appartenant pas à l'aire de proximité immédiate peuvent continuer à vinifier, élaborer et élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2014 incluse.

La liste de ces opérateurs est jointe en annexe.

3° **Mode de conduite :**

a) Ecartement entre rangs et distance entre pieds.

Les dispositions relatives à l'écartement entre rangs et à la distance entre pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

b) Densité de plantation.

| SITUATION DES PARCELLES  | RÈGLE À REPECTER, SOUS RÉSERVE<br>du respect des autres dispositions<br>du présent cahier des charges   |
|--|---|
| Parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges situées hors pentes argileuses    | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 6 500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la soixantième année suivant la plantation de la parcelle (61 <sup>e</sup> feuille).                 |
|  | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 5 200 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 6500 pieds par hectare.  |
|  | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5 000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2014 incluse.  |
| Parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges situées sur des pentes argileuses | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 6 500 pieds par hectare et supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.   |
|  | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation est inférieure à 5 000 pieds par hectare continue à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2014 incluse.  |
|  | Les parcelles de vigne dont la densité de plantation, minorée du pourcentage de pieds morts ou manquants fixé dans le présent cahier des charges, est inférieure à 4 000 pieds par hectare font l'objet d'une réduction du rendement calculée à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants et la densité de 5 000 pieds par hectare. |

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

c) Palissage et hauteur de feuillage.

Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2015 incluse.

4° **Matériel interdit :**

Les règles relatives à l'utilisation du foulo-benne, de l'égouttoir dynamique et du pressoir continu s'appliquent à compter de la récolte 2010.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*1° **Dispositions générales :**

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

**2° Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

**1° Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

**2° 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 1<sup>er</sup> janvier qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1<sup>er</sup> janvier qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

**3° Déclaration préalable des retraisements ou de conditionnement :**

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retraitement en vrac ou de conditionnement cinq jours ouvrés au plus tard avant l'opération.

Est considéré comme conditionneur continu tout opérateur qui conditionne plus de cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon semestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne entre cinquante et cent jours dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser de façon trimestrielle une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

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. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée après le conditionnement.

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

**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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés au moins avant l'expédition.

**5° Déclaration de déclassement :**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

**6° Vignes en mesures transitoires :**

Au plus tard le 31 décembre 2009, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI ci-dessus devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle l'inventaire des parcelles concernées.

Chaque année, cet opérateur devra adresser à l'organisme de défense et de gestion une copie de la déclaration de fin de travaux (arrachage et replantation) avant le 31 juillet.

## II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

### CHAPITRE III

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER   | MÉTHODES D'ÉVALUATION  |
|---|--|
| <b>A. – RÈGLES STRUCTURELLES</b>  |  |
| A1. – Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.  | Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain.   |
| A2. – Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage suivi des mesures dérogoires). | Documentaire et visites sur le terrain.  |
| A3. – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.  |  |
| Exploitations vinifiant hors de l'aire.   | Documentaire.  |
| Traçabilité du conditionnement.   | Déclaratif (tenue de registre) et sur site.  |
| Bâtiment clos spécifiquement dédié aux opérations de vinification, élevage et stockages des produits conditionnés.          | Déclaratif et sur site.  |
| <b>B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>   |  |
| B1. – 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 à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.  |
| Etat cultural de la vigne.  | Contrôle à la parcelle.  |
| B2. – Récolte, transport et maturité du raisin.   |  |
| Récolte manuelle par tries successives.   | Contrôle à la parcelle.  |
| Maturité du raisin.   | Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs. Par contrôle au pressurage.   |
| B3. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.  |  |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).  | Documentaire et visite sur site.   |
| B4. – Déclaration de récolte et déclaration de revendication.   |  |
| Manquants.  | Documentaire (tenue à jour de la liste par l'opérateur) et sur le terrain.   |
| Rendement autorisé.   | 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.   | Documentaire (suivi des attestations de destruction).  |
| Déclaration de revendication.   | Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits.  |
| <b>C. – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>  |  |

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER  | MÉTHODES D'ÉVALUATION                                 |
|--|---|
| Vins non conditionnés (à la retraitaison).                                   | 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 et visite sur site.                      |

## A N N E X E

OPÉRATEURS SITUÉS  
HORS DE L'AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| SC Vignobles DUBOURG               | ESCOUSSANS          |
| SCEA Vignobles MALLARD             | ESCOUSSANS          |
| MASSIEU André                      | GABARNAC            |
| EARL Vignobles POISSON             | GABARNAC            |
| DUBOUE Michel                      | LADAUX              |
| EARL Bernard BERNEDE & fils        | MAZERES             |
| EARL Vignobles REGLAT Bernard & FI | MONPRIMBLANC        |
| DAVID Jean-Luc                     | OMET                |
| GUIGNAN Philippe                   | LE PIAN-SUR-GARONNE |
| SCEA Vignobles MASSIEU             | SAINT-ANDRE-DU-BOIS |