

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1217 du 9 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bonnezeaux », « Quarts de Chaume », « Rosé de Loire », « Coteaux du Layon », « Savennières », « Monbazillac », « Côtes de Duras », « Buzet », « Côtes du Vivarais » et « Bergerac »

NOR : *AGRT0916914D*

Le Premier ministre,

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

Vu le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole ;

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 10 juillet 2008, 15 octobre 2008, 4 mars 2009, 15 avril 2009, 13 mai 2009, 27 et 28 mai 2009,

Décète :

Art. 1^{er}. – Sont homologués les cahiers des charges annexés au présent décret des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Bonnezeaux » ;
- « Quarts de Chaume » ;
- « Rosé de Loire » ;
- « Coteaux du Layon » ;
- « Savennières » ;
- « Monbazillac » ;
- « Côtes de Duras » ;
- « Buzet » ;
- « Côtes du Vivarais » ;
- « Bergerac ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 6 novembre 1951 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » ;
- le décret du 10 août 1954 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » ;
- le décret du 4 septembre 1974 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire » ;
- le décret du 18 février 1950 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » ;
- le décret du 5 décembre 1996 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Savennières » ;
- le décret du 2 octobre 1992 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » ;
- le décret du 16 février 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Duras » ;
- le décret du 19 avril 1973 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Buzet » ;

- le décret du 23 septembre 1999 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Vivarais » ;
- le décret du 3 septembre 1993 modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Bergerac » et « Bergerac sec ».

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 9 octobre 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 « BONNEZEAUX »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux », initialement reconnue par le décret du 6 novembre 1951, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » sont assurés sur le territoire de la commune suivante :

Département de Maine-et-Loire

Thouarcé.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » 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 14 janvier 1953.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de Maine-et-Loire

Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaufonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Lourdes-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers et Villevêque.

Département des Deux-Sèvres

Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay.

Département de la Vienne

Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Département de Loire-Atlantique

Ancenis, Anetz, Le Loroux Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet.

Département d'Indre-et-Loire

Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

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

Les vins sont issus du cépage chenin B, à l'exclusion de tout autre.

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 de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille mixte au plus tard le 30 avril selon la règle suivante :

Le nombre d'yeux francs est au maximum de 12 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes :

- hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ;
- obligation de 4 niveaux de fil de palissage ;
- hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 500 kilogrammes de raisins par hectare avant concentration due à la surmaturation.

e) Seuils 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 global 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 :

a) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

b) Le bâchage partiel ou total du sol est interdit.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Bonne maturité.

Les vins proviennent de raisins récoltés arrivant à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel ou par l'action de la pourriture noble.

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 sont 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 238 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 19 % vol. présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 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, avec un rendement nul les années précédentes.

5° Dispositions particulières :

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Bonnezeaux » et « Anjou ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 50 hectolitres à l'hectare et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » affectée d'un coefficient k.

Le coefficient k est égal à 2. Pour une récolte déterminée, et notamment en raison d'accidents climatiques, le coefficient k peut être modifié par décision du comité national compétent, prise après avis de l'organisme de gestion de l'appellation en cause. Cette décision est approuvée par arrêté conjoint des ministres concernés, conformément à l'article D. 644-25 du code rural.

Les dispositions particulières de récolte prévues au point VII (1, b) s'appliquent aux vins produits au-delà de ces quantités totales admises en appellations d'origine contrôlées « Bonnezeaux » et « Anjou ».

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.

Les vins ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure à 51 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

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

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage dans leur chai de vinification durant une période qui s'achève au plus tôt le 15 mars 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 contrôle agréé :

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu 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 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 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année suivant 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° Mode de conduite :

Les vignes plantées avant le 1^{er} janvier 1997 présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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 « Bonnezeaux » 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 :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

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

CHAPITRE II

Obligations déclaratives et tenue de registres

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication annuelle :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant 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 ;

- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac :

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication, soit effectuée au moins 15 jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3. Déclaration de repli :

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

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 au minimum 15 jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare :

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. – Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire :

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production :

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité :

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucres des raisins, densité, acidité totale et fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;

- le (ou les) contenant(s) ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage et stockage	
Outil de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B.3. Transformation, élaboration, élevage, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	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 « QUARTS DE CHAUME »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume », initialement reconnue par le décret du 10 août 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » sont assurés sur le territoire de la commune suivante :

Département de Maine-et-Loire

Rochefort-sur-Loire.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production du « tènement de Chaume », notamment les lieudits Les Quarts, Les Roueres et Le Veau, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 1^{er} février 1956, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès de la mairie de la commune mentionnée au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o **Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de Maine-et-Loire

Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Lourdes-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-

Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Le Thourel, Thouarcé, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque.

Département des Deux-Sèvres

Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay.

Département de la Vienne

Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Département de la Loire-Atlantique

Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet.

Département d'Indre-et-Loire

Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus du cépage chenin B, à l'exclusion de tout autre.

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 de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril selon la règle suivante : le nombre d'yeux francs est au maximum de 12 yeux francs par pied avec 4 yeux francs maximum sur le long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes :

- hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ;
- obligation de 4 niveaux de fil de palissage ;
- hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 500 kilogrammes de raisins par hectare avant concentration due à la surmaturation.

e) Seuils 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 global 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, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Bonne maturité.

Les vins proviennent de raisins récoltés arrivant à surmaturité et présentant sur souche une concentration naturelle par l'action de la pourriture noble ou, le cas échéant, par passerillage.

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 sont récoltés manuellement par tris successifs.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 298 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Pas de disposition particulière.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 19 % vol. présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 25 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, avec un rendement nul les années précédentes.

5° Dispositions particulières :

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Quarts de Chaume » et « Anjou ». Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre 50 hectolitres à l'hectare et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » affectée d'un coefficient k.

Le coefficient k est égal à 2. Pour une récolte déterminée, et notamment en raison d'accidents climatiques, le coefficient k peut être modifié par décision du comité national compétent, prise après avis de l'organisme de gestion de l'appellation en cause. Cette décision est approuvée par arrêté conjoint des ministres concernés, conformément à l'article D. 644-25 du code rural.

Les dispositions particulières de récolte prévues au point VII (1°, b) s'appliquent aux vins produits au-delà de ces quantités totales admises en appellations d'origine contrôlées « Quarts de Chaume » et « Anjou ».

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.

Les vins ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure à 34 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Le recours à l'enrichissement est interdit et notamment toute concentration.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

f) Matériel interdit.

Pas de dispositions particulières.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

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

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage dans leur chai de vinification durant une période qui s'achève au plus tôt le 15 avril 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 contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée lors du 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 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 1^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 avril de l'année suivant 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° Mode de conduite :

Les vignes plantées avant le 1^{er} janvier 1997 présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

2° Taille :

Les vignes plantées avant 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par cep est ramené à 10 yeux francs.

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 « Quarts de Chaume » 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 :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

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

CHAPITRE II

Obligations déclaratives et tenue de registres

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication annuelle :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant 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 ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac :

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication, soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3. Déclaration de repli :

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

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 au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare :

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;

- surface totale.

II. – Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire :

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production :

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise pour la (ou les) parcelle(s) concernée(s) :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité :

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant(s) ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	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 « ROSÉ DE LOIRE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire », initialement reconnue par le décret du 4 septembre 1974, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire » est réservée aux vins tranquilles rosés.

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire » sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

Département de Maine-et-Loire

Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrétien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque.

Département des Deux-Sèvres

Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay.

Département de la Vienne

Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Département d'Indre-et-Loire

Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Cruzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de-Touraine, Joué-les-Tours, Langeais, Larçay, Lémeré, Lerné, Lignièrres-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Patrice, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray.

Département de Loir-et-Cher

Angé, Blois, Bourré, Chailles, Chambon-sur-Cisse, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Chouzy-sur-Cisse, Contres, Couddes, Couffi, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Molineuf, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard, Noyers-sur-Cher, Oisly, Onzain, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chedon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Vallières-les-Grandes.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire » sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine

et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 29 et 30 août 1990, 30 mai 1991, 12 et 13 février 1992, 9 et 10 septembre 1992, 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 7 et 8 novembre 1995, 21 et 22 mai 1996, 4 et 5 septembre 1996, 22 et 23 mai 1997, 4 et 5 novembre 1998, 3 et 4 février 2000, 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001, 5 et 6 septembre 2001, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 26 et 27 février 2003, 6 et 7 novembre 2003, 8 et 9 mars 2006, 29 mai 2008 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Indre

Faverolles, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentris.

Département d'Indre-et-Loire

Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Département de Loir-et-Cher

Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin.

Département de la Loire-Atlantique

Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet.

Département de Maine-et-Loire

Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire », les vins doivent provenir des cépages suivants, à l'exclusion de tout autre : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N, pinot noir N.

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 de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril selon la règle suivante :

Le nombre d'yeux francs est au maximum de 12 yeux francs par pied avec 7 yeux francs maximum sur le long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes :

- hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ;
- obligation de 4 niveaux de fil de palissage ;
- hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12 000 kilogrammes de raisins par hectare.

e) Seuils 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 global 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, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

a) Bonne maturité.

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.

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 153 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 % vol.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 72 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, avec rendement nul les deux premières années.

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.

Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure à 3 grammes par litre, avec une teneur en acidité totale, avant conditionnement, inférieure ou égale à 91,84 meq par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Pour l'élaboration des vins, l'utilisation des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum de 12,5 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

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

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° **Disposition 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 lors du 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 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de la récolte.

X. – *Lien 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° **Aire de production :**

a) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou ».

A titre transitoire, et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire de production « Anjou » identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée visée par le présent cahier des charges jusqu'à l'arrachage des vignes et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2012 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance des 9 et 10 septembre 1992 ;

- 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 4 et 5 novembre 1992 et 3 et 4 novembre 1994 ;
- 2019 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance des 3 et 4 février 2000 ;
- 2022 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 22 et 23 mai 1997 et des 4 et 5 novembre 1998.

b) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur ».

A titre transitoire, et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire de production « Saumur » identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée visée par le présent cahier des charges jusqu'à l'arrachage des vignes et au plus tard jusqu'à la récolte 2017 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent lors des séances des 4 et 5 novembre 1992.

c) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine ».

A titre transitoire, et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire de production « Touraine » identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée visée par le présent cahier des charges jusqu'à l'arrachage des vignes et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2020 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance du 30 mai 1991 ;
- 2021 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance des 12 et 13 février 1992 et 9 et 10 septembre 1992 ;
- 2025 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance des 7 et 8 novembre 1995 et 21 et 22 mai 1996 ;
- 2026 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance des 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001 et 5 et 6 septembre 2001 ;
- 2028 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance des 26 et 27 février 2003 et des 6 et 7 novembre 2003 ;
- 2031 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance des 8 et 9 mars 2006 ;
- 2033 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent en séance du 29 mai 2008.

2° Mode de conduite :

Les vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre pieds sur un même rang, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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 « Rosé de Loire » 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

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

CHAPITRE II

Obligations déclaratives et tenue de registresI. – *Obligations déclaratives***1. Déclaration de revendication annuelle :**

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant 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 ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac :

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication, soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

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 au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

5. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare :

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. – *Tenue de registres*

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire :

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production :

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité :

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant(s) ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B.3. – Transformation, élaboration et stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B.4. – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	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 « COTEAUX DU LAYON »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », initialement reconnue par le décret du 18 février 1950, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

1^o Le nom de l'appellation peut être suivi de l'une des dénominations géographiques suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations dans le présent cahier des charges :

- « Beaulieu-sur-Layon » ou « Beaulieu » ;
- « Faye-d'Anjou » ou « Faye » ;
- « Rablay-sur-Layon » ou « Rablay » ;
- « Rochefort-sur-Loire » ou « Rochefort » ;
- « Saint-Aubin-de-Luigné » ou « Saint-Aubin » ;
- « Saint-Lambert-du-Lattay » ou « Saint-Lambert ».

2^o Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Chaume » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination dans le présent cahier des charges.

3^o La mention « Sélection de grains nobles » est réservée aux vins tranquilles blancs « Coteaux du Layon », « Coteaux du Layon » suivi d'une dénomination géographique prévue au point II (1^o) ou « Coteaux du Layon » suivi de la dénomination géographique « Chaume » répondant aux conditions particulières prévues pour cette mention dans le présent cahier des charges.

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1^o **Aire géographique :**

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de Maine-et-Loire

Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Brigné, Chalonnnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, La Fosse-de-Tigné, La Jumellière, Martigné-Briand, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Georges-sur-Layon, Tancoigné, Thouarcé, Tigné, Trémont, Les Verchers-sur-Layon.

b) Pour les dénominations géographiques prévues au point II (1^o), la récolte des raisins est assurée sur le territoire de la commune du département de Maine-et-Loire correspondant à chaque dénomination :

Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay.

c) Pour la dénomination géographique « Chaume », la récolte des raisins est assurée sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire du département de Maine-et-Loire.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » 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 1^{er} et 2 juin 1989, 20 et 30 août 1990, 8 et 9 février 1995, 22 et 23 mai 1997, 9 et 10 septembre 1998, 4 et 5 novembre 1998 et 13 et 14 février 2002, et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie sur la commune de Rochefort-sur-Loire et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 juin 2002.

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

3° Aire de proximité immédiate :

a) L'aire de proximité immédiate de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » ou de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°), définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de Maine-et-Loire

Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Dénéé, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Parnay, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Le Thoureil, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Verrie, Vihiers, Villevêque.

Département des Deux-Sèvres

Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay.

Département de la Vienne

Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saix, Saint-Léger-de-Montbrillais, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Département de la Loire-Atlantique

Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet.

Département d'Indre-et-Loire

Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

b) Pour la dénomination géographique « Chaume », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de Maine-et-Loire

Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Brigné, Brissac-Quincé, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaudfonds-sur-Layon, Chavagnes, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Dénéé, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, La Fosse-de-Tigné, La Jumellière, Martigné-Briand, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Notre-Dame-d'Allençon, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, La Pommeraye, Rablay-sur-Layon, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Lambert-du-Lattay, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Tancoigné, Thouarcé, Tigné, Trémont, Vauchrézien et Les Verchers-sur-Layon.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus du cépage chenin B, à l'exclusion de tout autre.

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 de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Pour la dénomination géographique « Chaume », les vignes présentent une densité minimale de 4 500 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril selon la règle suivante :

Le nombre d'yeux francs est au maximum de 12 yeux francs par pied avec 4 yeux francs maximum sur le long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes :

- hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ;
- obligation de 4 niveaux de fil de palissage ;
- hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle, avant concentration due à la surmaturation, est fixée à :

APPELLATION ET DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
« Coteaux du Layon »	8 000
« Coteaux du Layon » suivi de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°)	8 000
« Coteaux du Layon » suivi de la dénomination géographiques « Chaume »	7 500

e) Seuils 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 global 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, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Bonne maturité.

Les vins proviennent de raisins récoltés arrivant à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerrillage naturel ou par l'action de la pourriture noble.

Pour le bénéfice de la mention « sélection de grains nobles », les vins proviennent de raisins récoltés arrivant à surmaturité et présentant sur souche une concentration par l'action de la pourriture noble.

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 sont récoltés manuellement par tries successives.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins et TAVN.

Les richesses en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES et mention	RICHESSÉ MINIMALE EN SUCRES des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum (% vol.)
« Coteaux du Layon »	221	14
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°)	238	15
« Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume »	272	16
« Coteaux du Layon » « Sélection de grains nobles »	323	Pas de disposition particulière
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume » « Sélection de grains nobles »	323	Pas de disposition particulière

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les titres alcoométriques volumiques acquis minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION et dénominations géographiques	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE acquis minimum (% vol.)
« Coteaux du Layon »	11
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume »	12

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » et dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % vol. présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) ou « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume », et dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 19 % vol., présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

APPELLATION et dénominations géographiques	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
« Coteaux du Layon »	35

APPELLATION et dénominations géographiques	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°)	30
« Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume »	25

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

APPELLATION et dénominations géographiques	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)
« Coteaux du Layon »	40
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°)	35
« Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume »	30

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, avec un rendement nul les années précédentes.

5° Dispositions particulières :

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux du Layon », « Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°), « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume » et l'appellation d'origine contrôlée « Anjou ».

Dans ce cas, la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » ne doit pas être supérieure à la différence entre :

60 hectolitres à l'hectare et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » ;

50 hectolitres à l'hectare et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) ;

50 hectolitres à l'hectare et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume », affectée d'un coefficient k.

Le coefficient k est fixé à 1,72 pour l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », à 1,67 pour l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) et à 2 pour l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume ».

Pour une récolte déterminée, et notamment en raison d'accidents climatiques, le coefficient k peut être modifié par décision du comité national compétent, prise après avis de l'organisme de gestion de l'appellation en cause. Cette décision est approuvée par arrêté conjoint des ministres concernés, conformément à l'article D. 644-25 du code rural.

Les dispositions particulières de récolte prévues au point VII (1, b) s'appliquent aux vins produits au-delà de ces quantités totales admises en appellations d'origine contrôlées « Coteaux du Layon », « Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°), « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume » et « Anjou ».

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.

APPELLATION et dénominations géographiques	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
« Coteaux du Layon »	Supérieure ou égale à 34
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°)	Supérieure ou égale à 34
« Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume »	Supérieure ou égale à 68

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION et dénominations géographiques	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total maximum
« Coteaux du Layon »	18 % vol.
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume »	19 % vol.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », le recours à toute technique d'enrichissement est interdit pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel minimum est supérieur ou égal à 18 % vol.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) ou « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume », le recours à toute technique d'enrichissement est interdit pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel minimum est supérieur ou égal à 19 % vol.

Pour pouvoir bénéficier de la mention « Sélection de grains nobles », le recours à l'enrichissement et aux techniques soustractives est interdit.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

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

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES et mention	DATE
« Coteaux du Layon »	15 janvier de l'année suivant celle de la récolte
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°)	15 février de l'année suivant celle de la récolte
« Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume »	1 ^{er} juillet de l'année suivant celle de la récolte
« Coteaux du Layon » « Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°)	1 ^{er} juin de la deuxième année suivant l'année de la récolte

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES et mention	DATE
« Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume » « Sélection de grains nobles »	

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 lors du 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 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 :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES et mention	DATE
« Coteaux du Layon »	1 ^{er} février de l'année suivant celle de la récolte
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°)	1 ^{er} mars de l'année suivant celle de la récolte
« Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume »	1 ^{er} juillet de l'année suivant celle de la récolte
« Coteaux du Layon » « Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume » « Sélection de grains nobles »	15 juin de la seconde année qui suit celle de la récolte

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du :

APPELLATION, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES et mention	DATE
« Coteaux du Layon »	15 janvier de l'année suivant celle de la récolte
« Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°)	15 février de l'année suivant celle de la récolte
« Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume »	15 juin de l'année suivant celle de la récolte
« Coteaux du Layon » « Coteaux du Layon » suivie de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume » « Sélection de grains nobles »	1 ^{er} juin de la seconde 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° Aire de production :

Sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire de production « Coteaux du Layon » telle que fixée au point IV (2°), identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » jusqu'à l'arrachage des vignes et au plus tard jusqu'à la récolte de l'année 2022 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le Comité national des vins et eaux-de-vie dans ses séances des 22 et 23 mai 1997 et 4 et 5 novembre 1998.

2° Mode de conduite :

Pour les appellations d'origine contrôlées « Coteaux du Layon » et « Coteaux du Layon » suivies de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°), les vignes plantées avant le 1^{er} janvier 1997, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

3° Taille :

Les vignes plantées avant 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum sept yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par cep est ramené à dix yeux francs.

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 « Coteaux du Layon » 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 :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

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

c) Pour l'appellation « Coteaux du Layon » suivi de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°) ou pour l'appellation « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume », la dénomination géographique figure après le nom de l'appellation « Coteaux du Layon » en caractères de même couleur dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas dépasser celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon ».

d) La mention de l'année de récolte est obligatoire pour les appellations « Coteaux du Layon », « Coteaux du Layon » suivies de l'une des dénominations géographiques prévues au point II (1°), « Coteaux du Layon » suivie de la dénomination géographique « Chaume » lorsque ces appellations sont suivies de la mention « Sélection de grains nobles ».

CHAPITRE II

Obligations déclaratives et tenue de registres

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication annuelle :

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant 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 ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac :

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication, soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3. Déclaration de repli :

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

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 au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare :

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. – Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire :

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production :

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité :

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucres des raisins, densité, acidité totale et fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant(s) ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	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 « SAVENNIÈRES »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Savennières », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1952, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

1° Le nom de l'appellation peut être suivi par la dénomination géographique « Coulée de Serrant » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation peut être suivi par la dénomination géographique « Roche aux Moines » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

3° Le nom de l'appellation peut être suivi par les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions par le présent cahier des charges.

4° Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières » est réservée aux vins blancs tranquilles secs, demi-secs, moelleux ou doux.

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

1° **Aire géographique :**

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

b) Pour les dénominations géographiques « Coulée de Serrant » et « Roche aux Moines », la récolte des raisins ne peut avoir lieu que sur la commune suivante du département de Maine-et-Loire : Savennières.

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 11 et 12 septembre 1985, des 8 et 9 juin 2005 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

Pour la dénomination géographique « Coulée de Serrant », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 11 et 12 septembre 1985.

Pour la dénomination géographique « Roche aux Moines », les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 11 et 12 septembre 1985 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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

3° **Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

APPELLATION et dénominations géographiques	AIRE DE PROXIMITÉ IMMÉDIATE
<p>AOOC « Savennières » suivie ou non de la dénomination géographique « Coulée de Serrant » ou de la dénomination géographique « Roche aux Moines »</p>	<p>Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque</p> <p>Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay</p> <p>Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers</p> <p>Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet</p> <p>Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil</p>

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus du cépage chenin B, à l'exclusion de tout autre.

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 de 4 000 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les parcelles de vignes présentant une densité inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril selon la règle suivante :

Le nombre d'yeux francs est au maximum de 12 yeux francs par pied avec 4 yeux francs maximum sur le long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les parcelles de vignes dont la densité est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes :

- hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ;
- obligation de 4 niveaux de fil de palissage ;
- hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

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 global 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, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

a) Bonne maturité.

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 sont récoltés par sélection de grappes sur souches.

L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Les richesses en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION, DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE et mention	RICHESSÉ MINIMALE en sucres des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum (% vol.)
« Savennières » suivie ou non de la dénomination géographique « Coulée de Serrant » ou de la dénomination géographique « Roche aux Moines »	186	11,5
Suivie des mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux »	212	12,5

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

APPELLATION ET MENTION	RENDEMENT DE BASE (en hectolitres par hectare)
« Savennières » suivie ou non de la mention « demi-sec »	50
Suivie des mentions « moelleux » ou « doux »	35

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

APPELLATION ET MENTION	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)
« Savennières » suivie ou non de la mention « demi-sec »	50
Suivie des mentions « moelleux » ou « doux »	35

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, avec un rendement nul les années précédentes.

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.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est fixée comme suit :

APPELLATION ET MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
« Savennières »	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pouvant être portée à 8 grammes par litre maximum si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles du vin en cause
Mention « demi-sec »	Jusqu'à 18 grammes par litre maximum lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles du vin en cause
Mention « moelleux »	Supérieure à 18 grammes par litre et jusqu'à 45 grammes par litre maximum
Mention « doux »	Supérieure à 45 grammes par litre

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Le recours à toute pratique d'enrichissement est interdit pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières » suivie ou non de la dénomination géographique « Coulée de Serrant » ou de la dénomination géographique « Roche aux Moines » et suivie des mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux ».

Les vins secs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières » suivie ou non de la dénomination géographique « Coulée de Serrant » ou de la dénomination géographique « Roche aux Moines » ne dépassent pas après enrichissement le titre alcoométrique volumique total de 13 % vol.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

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

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage dans leur chai de vinification durant une période qui s'achève au plus tôt le 15 mars 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 contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée lors du 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 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 1^{er} avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars de l'année suivant 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° Mode de conduite :**

Les vignes plantées avant le 1^{er} janvier 1997 présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 pieds par hectare continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Savennières » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

2° Taille :

Les vignes plantées avant 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par cep est ramené à 10 yeux francs.

*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 « Savennières » suivie ou non de la dénomination géographique « Coulée de Serrant » ou de la dénomination géographique « Roche aux Moines » 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 :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant ;

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

c) Les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux », conformément aux normes analytiques fixées pour celles-ci dans le présent cahier des charges, complètent obligatoirement le nom de l'appellation dans les documents commerciaux et titres de mouvement et apparaissent sur les étiquettes dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation.

CHAPITRE II

Obligations déclaratives et tenue de registresI. – *Obligations déclaratives***1. Déclaration de revendication annuelle :**

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant 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 ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients (selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection).

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac :

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication, soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

- les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
- les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3. Déclaration de repli :

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

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 au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité de peuplement à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare :

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface totale.

II. – *Tenue de registres*

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire :

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :

- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production :

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.

Il précise pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- l'année de récolte ;

- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité :

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :

- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucres des raisins, densité, acidité totale et fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant(s) ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B.3. Transformation, élaboration, élevage et stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés et habilités ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	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 « MONBAZILLAC »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être suivi par la mention « Sélection de grains nobles » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » suivie ou non par la mention « Sélection de grains nobles » est exclusivement réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Colombier, Monbazillac, Pomport, Rouffignac-de-Sigoulès et Saint-Laurent-des-Vignes.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 6 et 7 novembre 1991.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des maires 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 pour l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Bergerac, Bouniagues, Conne-de-Labarde, Cunèges, Flaugéac, Gageac-et-Rouillac, Lamonzie-Saint-Martin, Mescoulès, Ribagnac, Saint-Nexans, Sigoulès.

V. – *Encépagement*

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépages accessoires : chenin B, ondenc B et ugni blanc B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur le rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : tailles à astes ou taille à cots.

Chaque pied porte au maximum 15 yeux francs.

c) Règles de palissage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

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 global 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 dispositions particulières.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Surmaturité des raisins.

Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité avec action ou non de la pourriture noble (*Botrytis cynerea*).

b) Dispositions particulières de récolte.

Les parcelles doivent être vendangées manuellement par tries successives.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

L'utilisation des tombereaux à pompe à palettes est interdite pour le transport de la vendange.

2° Maturité du raisin :

a) Les richesses en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

TYPE DES VINS	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	221	14 % vol.
Vins blancs avec mention « Sélection de grains nobles »	255	17 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

VIII. – *Rendements. – Entrée en production. – Dispositions particulières*

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 30 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 40 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 :**

Sur une même superficie déterminée de vignes en production, il peut être revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » et l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac ».

Dans ce cas, la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » ne doit pas être supérieure à la différence entre le rendement annuel autorisé en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Monbazillac », affectée d'un coefficient K.

Ce coefficient K est égal au quotient du rendement annuel autorisé de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » sur le rendement annuel autorisé de l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac ».

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.

La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 80 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

Sans objet.

d) Normes analytiques.

TYPES DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES GLUCOSE + FRUCTOSE (grammes par litre)	ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs	> 45	≤ 25 (1,225 gramme par litre de H ₂ SO ₄)
Vins blancs avec mention « Sélection de grains nobles »	> 85	≤ 25 (1,225 gramme par litre de H ₂ SO ₄)

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 20 %.

Pour la mention « Sélection de grains nobles », tout recours à l'enrichissement est interdit.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité de vinification en cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 2 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1^o du point VIII.

2^o Dispositions par type de produit :

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Sélection de grains nobles » font l'objet d'un élevage jusqu'au 1^{er} juin de la deuxième année qui suit l'année de la récolte.

3^o 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 six mois à compter de la date du conditionnement.

4^o Dispositions relatives au stockage :

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

La température du local de stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, est maîtrisée par une isolation adaptée.

Les bouchons sont entreposés dans un local adapté.

5^o 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 à partir du 1^{er} juin de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Sélection de grains nobles » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la deuxième 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^o Description des facteurs du lien au terroir.

2^o Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3^o Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – *Mesures transitoires*

Modes de conduite :

a) Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectant pas les dispositions relatives à la densité fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b) 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 2012.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

1^o Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2^o Dispositions particulières :

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Sélection de grains nobles » comportent obligatoirement cette mention dans leur étiquetage ainsi que l'indication du millésime.

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 « Monbazillac » avant le 31 mars qui précède la 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 : 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 d'intention de récolte :

Les opérateurs adressent à l'organisme de défense et de gestion une déclaration écrite d'intention de récolte au plus tard 2 jours avant le début de vendange. Une déclaration spécifique est adressée à l'organisme de défense et de gestion pour la récolte des raisins destinés à la production de vins suivis de la mention « Sélection de grains nobles ».

3° 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 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.

4° Déclaration préalable de retraitaison :

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 transaction au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant l'expédition. Cette déclaration est réalisée par le commanditaire (personne qui déclenche la retraitaison).

5° Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

6° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août 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 dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

7° Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

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

II. – *Tenue de registres***Registre d'apport journalier :**

Le producteur de raisins destinés à l'élaboration de vins à appellation d'origine contrôlée « Monbazillac » tient un registre d'apport journalier destiné à recueillir les informations sur les références cadastrales des parcelles vendangées, la date, le volume récolté et la richesse en sucre des lots.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visite sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain. – Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain Estimation de la charge Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) Évaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Taux de manquants	Visite sur le terrain
Entretien général	Visite sur le terrain. – Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Vendanges par tris successives	Documentaire et visite sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire Vérification du TAVN
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Équipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé et entrée en production des vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Vérification documentaire (examen analytique) Examen analytique et 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 « CÔTES DE DURAS »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Duras », initialement reconnue par le décret du 16 février 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Duras » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

III. – *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 Lot-et-Garonne :

Auriac-sur-Dropt, Baleysagues, Duras, Esclottes, Loubès-Bernac, Moustier, Pardailan, Saint-Astier, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Sernin, Sainte-Colombe-de-Duras, Sauvetat-du-Dropt (La), Savignac-de-Duras, Soumensac et Villeneuve-de-Duras.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 18 février 1982 et des 7 et 8 septembre 2005.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Dordogne

Sadillac, Sainte-Eulalie-d'Eymet, Thénac.

Département de la Gironde

Dieulivol, Landerrouat, Lèves-et-Thoumeyragues (Les), Margueron, Monségur, Pellegrue, Riocaud, Saint-Avit-Saint-Nazaire.

Département de Lot-et-Garonne

Lévigac-de-Guyenne, Mauvezin-sur-Gupie, Monteton, Roumagne.

IV. – *Encépagement*

1° Encépagement :

a) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N.

b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : chenin B, mauzac B, muscadelle B, ondenc B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépages accessoires : colombar B, ugni blanc B.

2° Règles de proportion :

La proportion du cépage colombar B ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 25 % de l'encépagement et ne peut être supérieure à la proportion de l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G.

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

V. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

Cette densité peut être réduite à 3 300 pieds par hectare pour les plantations de vignes destinées à la production de vin blanc de type sec. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Après ébourgeonnage, chaque pied porte au maximum 15 yeux francs pour le cépage sauvignon B et le cépage sauvignon gris G et 13 yeux francs pour les autres cépages.

Pour les vignes conduites à une densité inférieure à 4 000 pieds par hectare, chaque pied porte après ébourgeonnage au maximum 18 yeux francs par pieds pour le cépage sauvignon B et le cépage sauvignon gris G et 15 yeux francs pour les autres cépages.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont palissées verticalement.

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

Toutefois, pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum de 1,50 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR DES VINS – DENSITÉ DE PLANTATION	CHARGE MAXIMALE À LA PARCELLE (en kilogrammes par hectare)
Vins blancs secs – Vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds par hectare	10 500
Vins blancs secs – Vignes présentant une densité à la plantation comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare	9 500
Autres vins blancs	8 500
Vins rouges et rosés	10 000

e) Seuils 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 global 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 culturelles :

Pas de dispositions particulières.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VI. – 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) Les richesses en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSÉ MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs secs	170	10,5 % vol.
Autres vins blancs	185	11,5 % vol.
Vins rouges et rosés	180	10,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins blancs autres que secs présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol.

VII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins blancs secs	60
Autres vins blancs	50
Vins rouges et rosés	55

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

COULEUR DES VINS – DENSITÉ DE PLANTATION	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)
Vins blancs secs – Vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds par hectare	72
Vins blancs secs – Vignes présentant une densité à la plantation comprise entre 3 300 pieds par hectare et 4 000 pieds par hectare	64

COULEUR DES VINS – DENSITÉ DE PLANTATION	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)
Autres vins blancs	66
Vins rouges et rosés	66

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 complémentaire.

VIII. – 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 peuvent provenir d'un ou de plusieurs cépages.

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

La proportion du cépage colombard B est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage des vins blancs.

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

COULEUR DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES glucose + fructose (en grammes par litre)
Vins blancs secs	≤ 3
Autres vins blancs	> 12
Vins rosés	≤ 3
Vins rouges	≤ 3

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

- les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 % ;
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 % vol. pour les vins rouges, rosés et blancs secs et 14 % vol. pour les autres vins blancs.

f) Matériel interdit.

L'emploi de bennes autovidantes munies de pompe à palettes est interdit.

Les pressoirs continus munis d'une vis sans fin hélicoïdale de diamètre inférieur à 400 millimètres sont interdits.

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

La capacité globale de vinification et de stockage en rouge devra représenter un minimum de 2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La capacité globale de vinification et de stockage en blanc et rosé devra représenter un minimum de 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

h) Bon entretien global du chai et du matériel.

Pas de disposition particulière.

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 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 de stockage protégé 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 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.

IX. – *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.

X. – *Mesures transitoires*

1° Modes de conduite :

Les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectant pas la densité minimale de plantation de 4 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges. La disposition relative à la hauteur de feuillage s'applique à partir de la récolte 2015 et ne concerne pas les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges et dont la densité est inférieure ou égale à 3 300 pieds par hectare.

2° Matériel interdit :

Les dispositions relatives à l'interdiction des bennes autovidantes munies de pompe à palettes et des pressoirs continus munis d'une vis sans fin hélicoïdale de diamètre inférieur à 400 millimètres s'appliquent à compter de la récolte 2014.

XI. – *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 « Côtes de Duras » 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 « Côtes de Duras » soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pour les vins blancs, le terme « sec » est obligatoire.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration préalable de production de vins blancs moelleux ou doux :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de vins blancs autres que secs de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Duras » au minimum quinze jours avant le début de la récolte.

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 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.

3° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août 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 dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

4° Déclaration préalable de retraitaison :

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 transaction au moins dix jours ouvrés avant la (première) retraitaison.

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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

6° Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

7° 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 maximum après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivie des mesures)	Documentaire et visite sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visite sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle. Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain. Estimation de la charge : – mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV) – évaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe » – contrôle de la CMMP pour les vignes blanches produisant des vins doux ou moelleux
Taux de manquants	Visite sur le terrain
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec le barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire Vérification du TAVN
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Équipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé et entrée en production des vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique et organoleptique des vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Vérification documentaire (examen analytique). Contrôle des produits par examen analytique ou organoleptique selon les dispositions fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection
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 « BUZET »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Buzet », initialement reconnue par le décret du 19 avril 1973, 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 « Buzet » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

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 Lot-et-Garonne :

Ambrus, Anzex, Barbaste, Bruch, Buzet-sur-Baïse, Calignac, Caubeyres, Damazan, Espiens, Feugarolles, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon, Montesquieu, Mongaillard, Nérac, Pompiéy, Puch-d'Agenais, Razimet, Saint-Léon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sainte-Colombe-en-Bruilhois, Sérignac-sur-Garonne, Vianne, Villefranche-du-Queyran et Xaintrailles.

2° **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 mai 1976, des 11 et 12 septembre 1991 et des 26 et 27 février 2003.

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 :**

Néant.

V. – *Encépagement*

1° **Encépagement :**

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépages accessoires : colombar B, gros manseng B et petit manseng B.

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

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N ;
- cépages accessoires : abouriou N et petit verdot N.

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

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

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

VI. – *Conduite du vignoble*

1° **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité de plantation minimale de 4 000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,5 mètres.

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont conduites en taille Guyot (simple ou double) ou en cordon de Royat bas palissé.

Chaque pied doit comporter au maximum 13 yeux francs.

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 est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure du 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 10 000 kilogrammes par 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 7 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils 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 :**

Le désherbage chimique de pré-levée intégral 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 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) Les richesses en sucres des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	161	10 % vol.
Vins rosés	170	10,5 % vol.
Vins rouges	180	10,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 66 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 complémentaire.

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.

La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 90 % dans l'assemblage de chaque lot, à partir du stade du conditionnement.

c) Fermentation malolactique.

La concentration maximale en acide malique est fixée à 0,4 gramme par litre pour les vins rouges au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE total maximum
Vins blancs	12,5 % vol.
Vins rouges	13 % vol.
Vins rosés	13 % vol.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité de vinification en cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VII pour les vins blancs et rosés et à 2 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VII pour les vins rouges.

h) Bon état d'entretien global du chai 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 :

L'opérateur justifie d'une procédure de nettoyage du matériel de 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 six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé 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 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° 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****Modes de conduite :**

Les parcelles plantées en vigne avant 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 et au plus tard jusqu'à la récolte 2032 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions 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 « Buzet » 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 :

Le nom de l'appellation est inscrit sur les étiquettes en caractère dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

CHAPITRE II**I. – Obligations déclaratives****1° Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique notamment :

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

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

2° Déclaration préalable de retraitaion :

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 transaction au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant l'expédition. Cette déclaration est réalisée par le commanditaire (personne qui déclenche la retraitaion).

3° Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au minimum cinq jours ouvrés avant l'opération (par télécopie ou par mail) ou huit jours par la poste.

Les opérateurs réalisant plus de cent conditionnements ou ventes en vrac par an doivent faire une déclaration de début d'opération pour la couleur et le millésime considéré à l'organisme de contrôle agréé au minimum cinq jours ouvrés avant l'opération.

4° Déclaration de renonciation à produire :

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août 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 dans les meilleurs délais 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 au moins cinq jours ouvrés avant l'expédition.

6° Déclaration de déclassement :

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

8° Parcelles en mesures transitoires :

Les producteurs de raisins dont les vignes présentent une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare déposent une déclaration des parcelles concernées auprès de l'organisme de défense et de gestion lors du dépôt de leur première déclaration de revendication suivant l'homologation du présent cahier des charges.

En cas de modification, une nouvelle déclaration doit être déposée.

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires éventuelles, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain dans plan d'inspection
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de vinification	Documentaire
Conditionnement	Déclaratif
Lieu de stockage pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs Contrôle sur le terrain.
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur le terrain
Normes analytiques	Vérification des bulletins d'analyse
Comptabilité matières, traçabilité...	Tenue des registres pour des opérateurs, attestation de certification (IFS, BRC...)
Conditionnement	Vérification de l'analyse préalable
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (obligations déclaratives) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI	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	
Vins non conditionnés	Examen analytique à la retraitaison
Vins non conditionnés	Examen organoleptique à la retraitaison
Vins conditionnés	Examen analytique
Vins conditionnés	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CÔTES DU VIVARAIS »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Vivarais », initialement reconnue par le décret du 23 septembre 1999, 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 « Côtes du Vivarais » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

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 :

Département de l'Ardèche

Bidon, Gras, Labastide-de-Virac, Lagorce, Larnas, Orgnac-l'Aven, Saint-Montan, Saint-Remèze, Vinezac.

Département du Gard

Barjac, Le Garn, Issirac, Montclus, Saint-Privas-de-Champclos.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 et 16 février 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 de l'Ardèche

Ailhon, Balazuc, Bessas, Bourg-Saint-Andéol, Chassiers, Lachapelle-sous-Aubenas, Lanas, Largentière, Pradons, Rochecolombe, Ruoms, Saint-Etienne-de-Fontbellon, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Saint-Thomé, Salavas, Uzer, Vagnas, Vallon-Pont-d'Arc, Valvignères, Viviers-sur-Rhône.

Département de la Drôme

Donzère.

Département du Gard

Aiguèze, Cornillon, Laval-Saint-Roman, Méjannes-le-Clap, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Tharoux.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

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

- cépages principaux : grenache N, syrah N ;
- cépages accessoires : cinsaut N, marselan N.

b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : grenache B ;
- cépages complémentaires : clairette B, marsanne B ;
- cépage accessoire : viognier B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Vins rouges :

- la proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages cinsaut N et marselan N, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins rosés :

- la proportion du cépage grenache N est comprise entre 60 % et 80 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages cinsaut N et marselan N, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

c) Vins blancs :

- la proportion du cépage grenache B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages clairette B et marsanne B, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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.

VI. – Conduite du vignoble**1° Modes de conduite :****a) Densité de plantation.**

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres.

La distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre et supérieure à 1,50 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet, éventail, cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 000 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds 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.**

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.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :**a) Richesse en sucres des raisins.**

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à :

- 178 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;
- 189 grammes par litre de moût pour les vins rouges et rosés.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 52 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 70 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle détruite par envoi aux usages industriels conformément à l'article D. 644-32 du code rural.

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 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.

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 assemblages des vins issus des différents cépages, lorsqu'ils sont vinifiés séparément, doivent être effectués dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou au conditionnement.

COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40 %
Vins rosés	La proportion de cépage grenache N est comprise entre 60 % et 80 %
Vins blancs	La proportion du cépage grenache B est supérieure ou égale à 50 % La proportion des cépages clairette B et marsanne B, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % La proportion du viognier B est inférieure ou égale à 20 %

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 du conditionnement, les vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES fermentescibles glucose + fructose (en grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13 % vol.)		Inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre (0,70 gramme par litre en H ₂ SO ₄)	
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13 % vol.)		Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre en H ₂ SO ₄)	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 3		
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 4		
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 4,0

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

- les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 % ;
- pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit ;
- les foulages ou pompages successifs sont interdits ;
- la vinification par « macération carbonique » est interdite ;
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) Matériel interdit.

Les vinificateurs continus, les cuves à recyclage de marcs, les égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et les érafloirs centrifuges sont interdits.

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le produit du rendement visé au VIII (1^o) par la surface en production vinifiée au chai.

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 de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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° **Descriptions des facteurs de 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° **Encépagement et règles de proportion à l'exploitation :**

Jusqu'à la récolte 2017 incluse, les vins rouges et rosés peuvent être issus du cépage carignan N, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles plantées avant le 23 septembre 1999.

La proportion de ce cépage accessoire et des autres cépages accessoires fixés dans le présent cahier des charges, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

2° **Mode de conduite :**

A titre transitoire, les vignes en place au 23 septembre 1999 ayant une densité minimale à la plantation comprise entre 3 300 et 4 000 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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 « Côtes du Vivarais » 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 :**

Le nom de l'appellation est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à la moitié de celles de tout autre caractère y figurant.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1° **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours ouvrés avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique notamment :

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

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

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

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 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 dans les meilleurs délais.

3° Déclaration préalable de transaction en vrac et des retiraisons :

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

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 au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

5° Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme d'inspection une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de dix jours ouvrés précédant le conditionnement.

Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

6° Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours ouvrés après ce déclassement.

II. – Tenue de registres :**Registre d'assemblages :**

La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire.

Ce registre précise pour chaque lot de vin sa composition par cépage.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et sur le terrain
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et sur le terrain
Comptabilité matière, traçabilité...	Contrôle documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac », 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 dispositions particulières.

III. – *Couleur et types de produit*

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

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 :

Département de la Dordogne

Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, Flaugeac, Le Fleix, Fonroque, La Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, Les Lèches, Lembras, Lunas, Maurens, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Nojals-et-Clotte, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-d'Eymet, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-d'Eymet, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Sainte-Eulalie-d'Eymet, Sainte-Innocence, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

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 17 septembre 1986, 6 novembre 1987, 15 novembre 1988 et les 6 et 7 novembre 1991.

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 pour l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Dordogne

Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps.

Département de la Gironde

Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardégan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion.

Département de Lot-et-Garonne

Duras et Loubès-Bernac.

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

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

- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N et merlot N ;
- cépages accessoires : fer servadou N, mérille N ou périgord N.

b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage complémentaire : ugni blanc B ;
- cépages accessoires : chenin B, ondenc B.

2° Règles de proportion :

Pour les vins rouges et rosés, la proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 25 % de l'encépagement.

Pour les vins blancs, la proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 75 % de l'encépagement.

La proportion de l'ugni blanc B ne peut être supérieure à 25 % de l'encépagement et ne peut être supérieure à la proportion de l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

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

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

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'espacement entre les pieds sur le rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

Il est toutefois admis que cette densité puisse être réduite à 3 300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 3 mètres et l'espacement entre les pieds sur le rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille en cordons de Royat ou taille à cots.

Pour l'ensemble des cépages, le nombre d'yeux francs ne peut excéder 60 000 par hectare et 16 par pieds pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4 000 pieds par hectare, et 20 par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare.

c) Règle de palissage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Toutefois, pour les vignes présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres, la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum de 1,50 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés et à 10 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

e) Seuils de manquants.

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

f) Etat cultural global 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 dispositions particulières.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Les richesses en sucres des raisins et les titre alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSÉ MINIMALE EN SUCRES des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rosés	170	10,5 % vol.
Vins rouges	189	11 % vol.
Vins blancs	170	10,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins blancs	67
Vins rosés	62
Vins rouges	60

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare) pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare
Vins blancs	77	75
Vins rosés	72	70
Vins rouges	68	64

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 complémentaire.

*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 de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages principaux. La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges présentent une teneur maximale en acide malique fixée à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Après fermentation, les vins répondent aux caractéristiques analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES glucose + fructose (en grammes par litre)
Vins blancs	≤ 3
Vins rosés	≤ 10
Vins rouges	≤ 3

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

- l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans les préparations, est interdit pour l'élaboration des vins rosés ;
- les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 %.
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et 13 % pour les vins rosés et les vins blancs.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus dont le diamètre de la vis est inférieur à 400 millimètres et les foulo-bennes (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) sont interdits.

g) Capacité de vinification en cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII pour les vins blancs et rosés et à 2 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII pour les vins rouges.

h) Bon entretien global du chai et du matériel.

Pas de disposition particulière :

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 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 :

Le stockage des vins finis, vrac ou bouteilles, doit se faire en évitant les fortes variations de température. Le stockage des bouchons doit se faire dans un local adapté.

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*

XI. – *Mesures transitoires*

1° Modes de conduite :

a) Les opérateurs effectuant des plantations présentant au minimum 4 000 pieds à l'hectare selon l'article IV (1°, a) du présent cahier des charges et dont tout ou partie des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectent pas les dispositions relatives à la densité fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

La disposition relative à la hauteur de feuillage s'applique à compter de la récolte 2015 et ne concerne pas les vignes en place avant le 3 septembre 1993 et dont la densité à la plantation est inférieure à 3 300 pieds par hectare.

a bis) Les opérateurs effectuant des plantations présentant au minimum 3 300 pieds par hectare selon l'article IV (1°, a) du présent cahier des charges et dont tout ou partie des vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges ne respectent pas les dispositions relatives à la densité fixées dans le présent cahier des charges devront respecter les dispositions suivantes :

- les vignes en place avant le 3 septembre 1993 et dont la densité à la plantation est inférieure à 3 300 pieds par hectare peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2049 pour les cépages sémillon B et muscadelle B et 2039 pour les cépages noirs et autres cépages blancs, à condition d'effectuer une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

SÉMILLON B ET MUSCADELLE B		CÉPAGES NOIRS ET AUTRES CÉPAGES BLANCS	
20 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} aout 2029	20 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} aout 2019
40 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} aout 2034	40 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} aout 2024
60 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} aout 2039	60 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} aout 2029
80 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} aout 2044	80 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} aout 2034
100 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} aout 2049	100 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} aout 2039

- les vignes en place après le 3 septembre 1993 et dont la densité à la plantation est inférieure à 3 000 pieds par hectare (îlots de restructuration) peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2049, à condition :
 - d'effectuer une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

20 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2029
40 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2034
60 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2039
80 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2044
100 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2049

- et de respecter une hauteur de feuillage ne pouvant être inférieure à 1,50 mètre à compter de la récolte 2015 ;
- les vignes en place après le 3 septembre 1993 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3 000 et 3 300 pieds par hectare peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2049, à condition :
 - d'effectuer une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

20 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2029
40 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2034
60 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2039
80 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2044
100 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2049

- et de respecter une hauteur de feuillage ne pouvant être inférieure à 1,50 mètre à compter de la récolte 2015 ;
- les vignes en place après le 3 septembre 1993 et dont la densité à la plantation est comprise entre 3 300 et 4 000 pieds par hectare peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage, à condition de respecter une hauteur de feuillage ne pouvant être inférieure à 1,50 mètre à compter de la récolte 2015.

a ter) Pour les opérateurs n'effectuant aucune plantation, les vignes en place avant l'homologation du présent cahier des charges et dont la densité est inférieure à 4 000 pieds par hectare peuvent bénéficier du droit à l'appellation jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2049, à condition d'effectuer une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant :

SÉMILLON B ET MUSCADELLE B		CÉPAGES NOIRS ET AUTRES CÉPAGES BLANCS	
20 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2029	20 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2019
40 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2034	40 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2024
60 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2039	60 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2029
80 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2044	80 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2034
100 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2049	100 % des superficies	Au plus tard le 1 ^{er} août 2039

b) Les dispositions relatives au nombre maximal d'yeux francs par pied ne s'appliquent qu'à compter de la récolte 2016.

2° **Matériel interdit :**

Les dispositions relatives à l'interdiction des pressoirs continus dont le diamètre de la vis est inférieur à 400 millimètres et des foulo-bennes (bennes autovidante munies d'une pompe à palette dite centrifuge) s'appliquent à compter de la récolte 2015.

3° **Étiquetage :**

Les vins conditionnés désignés et présentés avec l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac sec » avant homologation du présent cahier des charges peuvent être détenus en vue de la vente et mis en circulation jusqu'à épuisement des stocks.

Les étiquettes comportant l'appellation d'origine contrôlée « Bergerac sec » peuvent être utilisées pendant la période de six mois qui suit 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 « Bergerac » 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° **Dispositions particulières :**

a) Pour les vins rosés, le terme « demi-sec » est obligatoire pour les vins ayant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre.

b) Pour les vins blancs, le terme « sec » est obligatoire.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° **Vignes en mesures transitoires :**

A compter de la première plantation à titre dérogatoire prévue à l'article VI (1°, a), et au plus tard le 1^{er} août 2015, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées à l'article XI (1°, a bis et a ter) devra adresser à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé l'inventaire des parcelles concernées.

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

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 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.

3° **Déclaration préalable de retraitaison :**

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 transaction au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant l'expédition. Cette déclaration est réalisée par le commanditaire (personne qui déclenche la retraitaison).

4° **Déclaration préalable de conditionnement :**

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

5° **Déclaration de renonciation à produire :**

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août 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 dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

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 moins cinq jours ouvrés avant l'expédition.

7° 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

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visite sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visite sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain. Vérification de la hauteur de feuillage palissé.
Charge maximale moyenne à la parcelle. Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal	Visite sur le terrain. Estimation de la charge. Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). Évaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV/PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe »
Taux de manquants	Visite sur le terrain
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire Vérification du TAVN
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Équipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé et entrée en production des vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Vérification documentaire (examen analytique). Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots