

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1237 du 14 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Pomerol », « Coteaux de Die », « Châtillon-en-Diois », « Crémant de Limoux », « Limoux », « Crémant de Die » et « Clairette de Die »

NOR : AGR0917378D

Le Premier ministre,

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

Vu le règlement (CE) n° 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 15 avril 2009, 17 juin 2009, 27 et 28 mai 2009,

Décrète :

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

- « Pomerol » ;
- « Coteaux de Die » ;
- « Châtillon-en-Diois » ;
- « Crémant de Limoux » ;
- « Limoux » ;
- « Crémant de Die » ;
- « Clairette de Die ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 8 décembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » ;
- le décret du 26 mars 1993 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Die » ;
- le décret du 3 mars 1975 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois » ;
- le décret du 21 août 1990 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux » ;
- le décret du 13 avril 1981 modifié définissant l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » ;
- le décret du 13 avril 1981 modifié définissant l'appellation d'origine contrôlée « Blanquette de Limoux » ;
- le décret du 29 juillet 2004 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Die » ;
- le décret du 29 juillet 2004 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die ».

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 14 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

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « POMEROL »CHAPITRE I^{er}I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » est réservée aux vins rouges tranquilles.

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 sont assurés sur le territoire des communes et parties de communes suivantes du département de la Gironde : la commune de Pomerol, la partie du territoire de la commune de Libourne prévue par le jugement du tribunal civil de Bordeaux en date du 29 décembre 1928, limitée au nord par la rivière la Barbanne, à l'est par la limite de la commune de Pomerol, au sud par le ruisseau de Tailhas, à l'ouest par la route départementale 910, le boulevard Beauséjour, l'avenue GeorgesClemenceau, la rue du Docteur-Nard, l'avenue de l'Europe et la voie ferrée de Libourne à Bergerac, ainsi que la parcelle située sur la commune de Lalande-de-Pomerol mentionnée en annexe 1, qui produit des vins d'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » en vertu du jugement du tribunal civil de Bordeaux du 29 décembre 1928.

2^o **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 13 septembre 1936 et des 3 et 4 février 2000, ainsi que dans la parcelle de la commune de Lalande-de-Pomerol indiquée en annexe. Cette parcelle perdra son droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » si elle est séparée de l'exploitation dont elle fait partie à la date d'homologation du présent cahier des charges par vente, cession ou échange.

L'Institut national de l'origine et de la qualité a déposé auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o 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 des parcelles suivantes de la commune de Libourne : BI 102 et BC 111.

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

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N (ou malbec ou pressac), merlot N, petit verdot 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 à la plantation de 5 500 pieds par hectare.

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

b) Règles de taille.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) et selon les techniques :

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

Chaque pied porte un maximum de 10 yeux francs.

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 en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure à la hauteur de rognage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

Cette charge correspond à 12 grappes maximum par pied.

e) Seuil de manquants.

Ce pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 10 % jusqu'à la 25^e campagne suivant celle de la plantation de la vigne.

Ce pourcentage est porté à 20 % à partir de la 26^e campagne suivant celle de la plantation de la vigne.

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, l'entretien de son sol et l'état sanitaire de la vendange.

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

2° Autres pratiques culturales :

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

- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite ;
- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation ;
- les sols ne sont pas désherbés chimiquement dans leur totalité. Les talus et tournières sont enherbés.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin**1° Récolte :**

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

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 194 grammes par litre de moût pour le merlot et 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis 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 49 hectolitres par hectare.

Les ajustements annuels du rendement seront déterminés en utilisant le système de rendement moyen décennal (RMD).

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 :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre de H₂SO₄) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,30 milliéquivalents par litre, soit 0,97 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre de H₂SO₄) après cette date.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration maximum de 15 %.

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

f) Matériel interdit.

L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite. L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au minimum à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.

La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification tels que les cuves de vinification et les barriques.

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 relatives à l'élevage :

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 1^{er} novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins ne peuvent être conditionnés qu'à compter du 1^{er} novembre de l'année suivant celle de la récolte.

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu protégé (pluie, vents...) 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 novembre 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 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Aire parcellaire délimitée :

Les parcelles mentionnées en annexe 2, plantées en vigne avant le 3 février 2000 et exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie au présent IV (2°), continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2° Aire de proximité immédiate :

a) Les opérateurs connus comme vinifiant, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, des raisins issus d'exploitations de l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » sur des communes n'appartenant pas à l'aire géographique peuvent continuer à vinifier, dans ces communes, des vins de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2018 incluse.

La liste de ces opérateurs est jointe en annexe 3.

b) Les opérateurs connus comme élevant, avant la date d'homologation du présent cahier des charges, des vins issus d'exploitations de l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » sur des communes n'appartenant pas à l'aire géographique peuvent continuer à élever des vins de l'appellation d'origine contrôlée dans ces communes jusqu'à la récolte 2025 incluse.

La liste de ces opérateurs est jointe en annexe 4.

3° Densité de plantation :

a) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la densité est comprise entre 5 000 pieds à l'hectare et 5 500 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur les superficies concernées est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté d'un coefficient égal à 0,90.

b) Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la densité est inférieure à 5 000 pieds à l'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 2012.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée sur les superficies concernées est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté d'un coefficient égal à 0,75.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pomerol » 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.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

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

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte 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 ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration de repli :

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

3. Déclaration préalable des retraisements ou de conditionnement :

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

Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.

Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée à l'organisme de contrôle agréé.

4. Déclaration de déclassement :

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

5. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défouage classique, ou toute modification du paysage, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

7. Déclaration d'appareil pour les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) :

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de service le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs.

II. – Tenue de registres

Registre de dégustation :

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la 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, vignes abandonnées)	Réalisation de contrôles : – documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) – sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Déclaratif et sur site
Capacité minimale de vinification	Documentaire (inventaire des contenants)
Elevage (durée)	Documentaire et sur site
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
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
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet La variabilité du poids des grappes, selon les millésimes, doit être prise en compte lors du contrôle
Etat cultural de la vigne	Contrôle à la parcelle Critères d'analyse de l'état des vignes : – présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses autres que la vigne – présence significative de maladies cryptogamiques
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs Par examen visuel du raisin
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Documentaire et visite sur site
Suivi des dates relatives au conditionnement	Documentaire et visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

ANNEXE 1

*Liste des parcelles sur la commune de Lalande-de-Pomerol
ayant droit à l'appellation « Pomerol »*

NOM	N° PARCELLE	LIEUDIT	SUPERFICIE
Château de Sales	D 913	A Salles	3 ha 50 a 47 ca
Suite au jugement du tribunal civil de Bordeaux du 29 décembre 1928.			

ANNEXE 2

*Liste des parcelles exclues de l'aire délimitée bénéficiant d'une tolérance de production
définie au chapitre I^{er}, partie XI (1^o) Mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée*

COMMUNE	SECTION	LIEUDIT	NUMÉRO	SUPERFICIE	CÉPAGE
Pomerol	B2	La Chichonne	488p	0,0630 ha	merlot N
Pomerol	B2	La Chichonne	490p	0,0673 ha	merlot N
Pomerol	C1	Catusseau	91	0,0745 ha	merlot N

ANNEXE 3

*Liste des opérateurs vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée « Pomerol »
hors de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate*

SCEA Vignobles Trocard, aux Artigues-de-Lussac (Gironde).
SARL Château La Croix Taillefer, à Lalande-de-Pomerol (Gironde).
SCEA La Ganne, à Lalande-de-Pomerol (Gironde).
EARL Vignobles Bel, à Libourne (Gironde).
Cany Bernard, à Libourne (Gironde).
Darcos Bernard, à Libourne (Gironde).
SCEA de Lavaux, à Libourne (Gironde).
Indivision Estager J.-M., à Libourne (Gironde).
Feytout Denis, à Libourne (Gironde).
Giraud Jean-Claude, à Libourne (Gironde).
SCEA La Renaissance, à Libourne (Gironde).
SCEA Lateyron Paul & Claude, à Libourne (Gironde).
SARL Robin Dominique, à Lussac (Gironde).
SCEA Vignobles Silvestrini, à Lussac (Gironde).
SCEA Vignobles Coudroy, à Montagne (Gironde).
SCEA Vignobles Despaigne Rapin, à Montagne (Gironde).
SCEA Baronne Guichard, à Néac (Gironde).
C. Estager et Fils, à Néac (Gironde).
Garde Jean-Paul, à Néac (Gironde).
GFA Château Haut Surget, à Néac (Gironde).
SCEA Vignobles Bareige, à Saint-Emilion (Gironde).
Paganelli-Estager Françoise, à Saint-Emilion (Gironde).
SCEA Vignobles Ybert Daniel, à Saint-Emilion (Gironde).

ANNEXE 4

*Liste des opérateurs élevant des vins d'appellation d'origine contrôlée « Pomerol »
hors de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate*

SCEA Vignobles Trocard, aux Artigues-de-Lussac (Gironde).
SARL Château La Croix Taillefer, à Lalande-de-Pomerol (Gironde).
SCEA La Ganne, à Lalande-de-Pomerol (Gironde).
EARL Vignobles Bel, à Libourne (Gironde).
Cany Bernard, à Libourne (Gironde).
Darcos Bernard, à Libourne (Gironde).
SCEA de Lavaux, à Libourne (Gironde).
Indivision Estager J.-M., à Libourne (Gironde).
Feytout Denis, à Libourne (Gironde).
Giraud Jean-Claude, à Libourne (Gironde).
SCEA La Renaissance, à Libourne (Gironde).
SCEA Lateyron Paul & Claude, à Libourne (Gironde).
SARL Robin Dominique, à Lussac (Gironde).
SCEA Vignobles Silvestrini, à Lussac (Gironde).
SCEA Vignobles Coudroy, à Montagne (Gironde).
SCEA Vignobles Despaigne Rapin, à Montagne (Gironde).
SCEA Baronne Guichard, à Néac (Gironde).
C. Estager et Fils, à Néac (Gironde).
Garde Jean-Paul, à Néac (Gironde).
GFA Château Haut Surget, à Néac (Gironde).
SCEA Vignobles Bareige, à Saint-Emilion (Gironde).
Paganelli-Estager Françoise, à Saint-Emilion (Gironde).
SCEA Vignobles Ybert Daniel, à Saint-Emilion (Gironde).

PROJET DE CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX DE DIE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Die », initialement reconnue par le décret du 26 mars 1993, 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 « Coteaux de Die » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1° **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

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 de la séance du comité national compétent du 6 novembre 1985, des 5 et 6 juin 2002 et des 8 et 9 novembre 2006.

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 :**

Pas de disposition particulière.

V. – *Encépagement*

1° **Encépagement :**

Les vins sont issus du seul cépage clairette B.

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

Pas de disposition particulière.

VI. – *Conduite du vignoble*

1° **Modes de conduite :**

a) *Densité de plantation.*

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,5 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 avec un maximum de douze yeux francs par pied, soit en taille Guyot, soit en taille cordon de Royat.

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

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) *Charge maximale moyenne à la parcelle.*

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

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

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° **Autres pratiques culturales :**

Pas de disposition particulière.

3° **Irrigation :**

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

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 50 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 :**

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 dispositions particulières complémentaires.

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 malo-lactique.
Pas de disposition particulière.
- d) Normes analytiques.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :

- inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;
- inférieure ou égale à 6 grammes par litre 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.

- e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

- f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

- g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

- 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 :

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

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la l'année de récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Encépagement :

A titre transitoire, les vignes en place au 31 août 1992, plantées en cépage clairette B et présentant une proportion de cépage clairette rose Rs en mélange de plants au sein de la parcelle, 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 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve que la proportion du cépage clairette rose Rs soit inférieure ou égale à 10 % du nombre de pieds présents sur la parcelle.

2° Mode de conduite :

- a) Densité de plantation.

A titre transitoire, les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant une distance entre les pieds sur un même rang inférieure à 0,80 mètre continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

A titre transitoire, les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres ou une superficie par pied supérieure à 2,2 mètres carrés 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 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

b) Conduite de la vigne.

A titre transitoire, les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et conduites en gobelet 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 2027 incluse, sous réserve, outre les autres dispositions du présent cahier des charges, que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

3° Récolte :

A titre transitoire, les opérateurs connus, ayant récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l'appellation d'origine contrôlée au titre de la récolte 2007, sur une superficie déterminée, peuvent récolter mécaniquement une superficie équivalente jusqu'à la récolte 2015 incluse.

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 de Die » 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 d'origine contrôlée est inscrit, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas inférieures à celles des caractères de tout autre indication y figurant.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite adresse à l'organisme de défense et de gestion l'inventaire des parcelles concernées.

En cas d'arrachage des parcelles concernées, l'opérateur concerné adresse à l'organisme de défense et de gestion une copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet de l'année au cours de laquelle l'opération a été réalisée.

2. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

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

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

3. 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 juillet de l'année suivant celle 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.

4. Déclaration préalable des retraisons :

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 retraison de produit.

Pour les vins non retirés dans un délai de un mois après la transaction, une déclaration de retraison est effectuée pour chaque retraison au moins dix jours ouvrés avant le retrait du produit.

5. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner 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 conditionnement pour le lot concerné dans un délai maximum de dix jours ouvrés après le début du 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 dix jours ouvrés après ce déclassement.

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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

8. Déclaration des superficies récoltées mécaniquement lors de la récolte 2007 :

Tout opérateur ayant récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l'appellation d'origine contrôlée au titre de la récolte 2007 adresse, au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une liste récapitulative des parcelles concernées et leur superficie.

L'opérateur précise :

- s'il possède une machine à vendanger ;
- s'il a fait appel à un prestataire de service, en adressant une copie de la facture établie par ce prestataire.

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	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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	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
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 « CHÂTILLON-EN-DIOIS »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois », initialement reconnue par le décret du 3 mars 1975, 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 « Châtillon-en-Diois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Aix-en-Diois, Barnave, Châtillon-en-Diois, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Molières-Glandaz, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman.

2° Aire parcellaire délimitée :

a) Les raisins blancs sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie à l'intérieur de l'aire géographique visée au point 1° et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 novembre 1985 et des 5 et 6 juin 2002.

b) Les raisins noirs sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie à l'intérieur des limites administratives des communes de Châtillon-en-Diois et Menglon, et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 6 novembre 1985 et des 5 et 6 juin 2002.

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 définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Drôme :

Aubenasson, Aurel, Barsac, Chamaloc, Chastel-Arnaud, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Marignac-en-Diois, Ponet-Saint-Auban, Pontaix, Rimon-et-Savel, Romeyer, Saillans, Saint-Andéol, Saint-Benoît-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Sauveur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny, Véronne.

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

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

- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : pinot noir N et syrah N.

b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants : aligoté B et chardonnay B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Vins rouges et vins rosés :

La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.

b) Vins blancs :

Pas de disposition particulière.

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

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

a) Densité de plantation.

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre-rangs supérieur à 2,5 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 avec un maximum de douze yeux francs par pied, soit en taille Guyot, soit en taille cordon de Royat.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

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

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin**1° Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR	RICHESSSE MINIMALE en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE naturel minimum
Vins blancs et rosés	170	10,5 % vol.
Vins rouges	180	10,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis.

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 50 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 :

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 complémentaire particulière.

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

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 %.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Au stade de la mise en marché à destination du consommateur, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles :

COULEUR	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES glucose + fructose (en grammes par litre)
Vins rouges et rosés	Inférieure ou égale à 3
Vins blancs	Inférieure ou égale à 4 Inférieure ou égale à 6, 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.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

f) Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'un volume de cuverie de vinification équivalent à 1,2 fois le produit du rendement visé au 1^o du point VIII 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^o Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

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 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^o Dispositions relatives au stockage :

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

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 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^o Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

A titre transitoire, les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

b) Conduite de la vigne.

A titre transitoire, les vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et conduites en gobelet, 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 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

2° **Récolte :**

A titre transitoire, les opérateurs connus, ayant récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l'appellation d'origine contrôlée au titre de la récolte 2007, sur une superficie déterminée, peuvent récolter mécaniquement une superficie équivalente jusqu'à la récolte 2015 incluse.

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 « Châtillon-en-Diois » 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 des plus grands caractères y figurant.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. **Vignes en mesures transitoires :**

Au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives au mode de conduite adresse à l'organisme de défense et de gestion l'inventaire des parcelles concernées.

En cas d'arrachage des parcelles concernées, l'opérateur concerné adresse à l'organisme de défense et de gestion une copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet de l'année au cours de laquelle l'opération a été réalisée.

2. **Déclaration préalable d'affectation parcellaire (cépage aligoté B) :**

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles complantées en cépage aligoté B et affectées à la production de vins blancs de l'appellation d'origine contrôlée, avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

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

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

3. **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 juillet de l'année suivant celle 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.

4. Déclaration préalable 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.

Pour les vins non retirés dans un délai de un mois après la transaction, une déclaration de retiraison est effectuée pour chaque retiraison au moins dix jours ouvrés avant le retrait du produit.

5. Déclaration de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner 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 conditionnement pour le lot concerné dans un délai maximum de dix jours ouvrés après le début du 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 dix jours ouvrés après ce déclassement.

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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

8. Déclaration des superficies récoltées mécaniquement lors de la récolte 2007 :

Tout opérateur ayant récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l'appellation d'origine contrôlée au titre de la récolte 2007 adresse, au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une liste récapitulative des parcelles concernées et leur superficie.

L'opérateur précise :

- s'il possède une machine à vendanger ;
- s'il a fait appel à un prestataire de services, en adressant une copie de la facture établie par ce prestataire.

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	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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
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
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 « CRÉMANT DE LIMOUX »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux », initialement reconnus par le décret du 21 août 1990, 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 « Crémant de Limoux » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

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

1° Aire géographique :

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

Ajac, Alet-les-Bains, Antugnac, Bourière, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espéaza, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ladern-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, La Serpent, Serres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy et Villelongue-d'Aude.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 février 1992.

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

3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : chardonnay B ;
- cépages complémentaires : chenin B, mauzac B et pinot noir N.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage principal chardonnay B et du cépage complémentaire chenin B est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement.

La proportion du cépage complémentaire chenin B est comprise entre 20 % et 40 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires mauzac B et pinot noir N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

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

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. 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.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un ou deux coursons à 2 yeux francs au maximum ;
- soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons portant au plus 2 yeux francs ou un maximum de 6 coursons dont 5 coursons portant au plus 2 yeux francs et un courson portant au plus 4 yeux francs.

c) Hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13 000 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 9 000 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 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 :

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires pour choisir le matériel végétal le mieux adapté.

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.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les « palox » ne doivent pas contenir plus de 350 kilogrammes de raisins.

Les autres récipients de transport de la vendange ne doivent pas contenir plus de 35 kilogrammes de raisins.

Tous les récipients de transport de la vendange doivent disposer d'une protection en cas de pluie.

Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible. En aucun cas ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.

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 153 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

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 70 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 87 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 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 :

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

Le taux de « rebêches » visé à l'article D. 644-34 du code rural est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Les raisins doivent être versés entiers, ni écrasés, ni égrenés, dans le pressoir.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	Installation de réception des vendanges à l'abri des intempéries Tout matériel en fer non protégé (peinture) est interdit
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESSEUR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation des pressoirs	Le pressoir devra être à l'abri des différentes intempéries au moment de son fonctionnement (protection totale contre les eaux pluviales)
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des chaînes est interdit Seuls sont autorisés les pressoirs pneumatiques, les pressoirs horizontaux à plateaux sans chaînes et les pressoirs verticaux
Conduite du pressurage	La conduite du pressurage peut être maîtrisée grâce à une console programmable. Toutefois, il doit être prévu la possibilité d'interrompre le programme pour pallier des obligations relatives au niveau de l'écoulement et du débit. Lorsque le pressurage se fait en mode automatique, ce programme doit pouvoir être interrompu à tout moment pour passer en mode manuel

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Un dispositif de pesée est obligatoire et doit être adapté au type de récipients utilisés pour la vendange
Aire de stockage.	Les récipients contenant de la vendange doivent être abrités des intempéries
Hauteur de chute des raisins	L'alimentation gravitaire directe du pressoir doit être privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale doit s'effectuer sur un tapis de convoyage La hauteur de chute initiale ne doit pas excéder 1 mètre en chute libre. En cas de dépassement de celle-ci, il est nécessaire d'accompagner la chute des raisins par un système adapté (type goulotte) qui ne devra pas dépasser 1 mètre
Convoyage des raisins	Il est autorisé un maximum de trois tapis entre la première chute et le pressoir Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre Tout devra être mis en œuvre pour respecter l'intégrité du raisin L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis à raisins est de 45 degrés
Nombre de marcs par jour à ne pas dépasser	6 tours par 24 heures de fonctionnement par pressoir
Chargement du pressoir	Un pressoir doit être chargé en une seule fois avec la quantité de raisins correspondant environ à sa capacité, le chargement avec une quantité inférieure doit être exceptionnel Le chargement des pressoirs doit éviter une surcharge consécutive à un tassement provoqué (la norme 3 m ³ /2 200 kilogrammes correspond aux conclusions tirées de l'expérience et des essais)

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	Le fractionnement des jus (tailles-cuvées) doit être possible L'installation doit comprendre un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du système de convoyage de la vendange doivent être écartés et ils ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de pressurage devra être en dur et lavé quotidiennement Un point d'eau pour le lavage est indispensable dans le local
Entretien du pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire Le système de pressurage doit être dans un état irréprochable avant le commencement des vendanges
Récipients à vendange	Un lavage quotidien du matériel de transport de vendange est obligatoire

b) Assemblage des cépages.

La cuvée (assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse répond aux dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent après dégorgement :

- une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 bars, mesurée à la température de 20 °C ;
- une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16 milliéquivalents par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

La concentration est interdite.

L'utilisation des morceaux de bois est interdite.

Les vins conditionnés ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique acquis de 13 %.

f) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

b) Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte.

c) La durée de conservation en bouteilles sur lie est supérieure à neuf mois.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) 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 tirage pour prise de mousse.

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

b) Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

c) Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage, et du matériel de conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

La température du local de stockages des bouteilles « sur lattes » est inférieure ou égale à 20 °C.

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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de douze mois minimum à compter de la date de tirage.

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

Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

1^o **Mode de conduite :**

Les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 2004 présentant une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds par hectare mais supérieure ou égale 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 2025 incluse, sous réserve que la proportion de ces vignes soit inférieure à :

50 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2015 ;

25 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2020.

Les vignes concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

2^o **Transport de la vendange :**

Jusqu'à la récolte 2015 incluse, le transport de la vendange peut être réalisé avec des bennes à vendange, sous réserve que :

- ces bennes ne contiennent pas plus de 3 000 kilogrammes de raisins ;
- la hauteur des raisins soit inférieure ou égale à 0,60 mètre ;
- la hauteur de 0,60 mètre soit marquée à l'intérieur de la benne.

4^o **Réception et convoyage des raisins :**

Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant la date d'homologation du présent cahier des charges, et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 5 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir, cela jusqu'à la récolte 2015 incluse.

4^o **Dispositions relatives au stockage :**

La disposition relative à la température du local de stockages des bouteilles « sur lattes » s'applique à compter de la récolte 2015.

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 « Crémant de Limoux » 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^o **Dispositions particulières :**

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée 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 des plus grands caractères y figurant.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

a) Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction pendant une période de cinq ans, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

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

b) La déclaration de renonciation à produire telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux » sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Renonciation à produire :

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

3. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » :

Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum huit jours ouvrés avant le premier tirage et au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- d'une copie du carnet de pressoir.

La copie de la déclaration de récolte et, selon les cas, la copie de la déclaration de production pour les caves coopératives ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs valent déclaration de revendication si les volumes revendiqués sont identiques à ceux figurant sur ces déclarations, et sous réserve d'être accompagnée d'une copie du carnet de pressoir.

4. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage » :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

5. Déclaration de mise en marché à destination du consommateur :

Tout opérateur déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, la date à laquelle ses produits sont mis en marché à destination du consommateur, au plus tard cinq jours ouvrés après cette date de mise en marché à destination du consommateur.

La déclaration indique :

- le volume concerné, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro du lot.

Elle est accompagnée d'une analyse réalisée après adjonction de la liqueur d'expédition.

6. Analyse avant plantation :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion l'analyse (ou une copie de l'analyse) physico-chimique du sol de la parcelle destinée à être plantée, au moins un mois avant le début des travaux de plantation.

II. – Tenue de registres

1. Carnet de pressoir :

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

Il est signé par l'opérateur apporteur de raisins.

2. Cahier de tirage :

La tenue d'un cahier de tirage est obligatoire.

Ce cahier précise :

- la date et l'heure du début de tirage ;
- la date et l'heure de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- le numéro de tirage.

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	
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés et pour les vins sur « lattes »	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	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Assemblages	Contrôle documentaire et sur le terrain
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et sur le terrain
Suivi de règles particulières de transformation	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
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Limoux », initialement reconnue par le décret du 21 février 1959 pour les vins tranquilles et le décret du 18 février 1938 pour les vins mousseux, les vins répondant aux conditions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénomination géographique
et mentions complémentaires*

1° Le nom de l'appellation est complété par la mention « méthode ancestrale » conformément aux dispositions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation est complété par la mention « blanquette de Limoux » conformément aux dispositions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Limoux » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins blancs mousseux.

IV. – *Aire géographique et zones dans lesquelles
les différentes opérations sont réalisées*

1° **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et le conditionnement des vins mousseux, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude :

Ajac, Alet-les-Bains, Antugnac, Bouriège, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espéras, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ladern-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, La Serpent, Serres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy et Villelongue-d'Aude.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 février 1992.

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 :

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour la couleur considérée.

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR, TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	ENCÉPAGEMENT
Vins rouges	Cépage principal : merlot N Cépages complémentaires : cot N, grenache N, syrah N Cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N
Vins blancs tranquilles	Chardonnay B, chenin B, mauzac B
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	Cépage principal : mauzac B Cépages accessoires : chardonnay B et chenin B
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	Exclusivement issus du cépage mauzac B

2° Règles de proportion à l'exploitation :

COULEUR, TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins rouges	La proportion du cépage merlot N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement La proportion des cépages grenache N, cot N, syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	La proportion du cépage mauzac B est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement

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. 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.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

TYPE DE PRODUIT, CÉPAGE mentions complémentaires	RÈGLES DE TAILLE
Vins tranquilles	
Chenin B, mauzac B	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 5 coursons dont 4 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum

TYPE DE PRODUIT, CÉPAGE mentions complémentaires	RÈGLES DE TAILLE
Chardonnay B	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 5 coursons dont 4 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum
Grenache N	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum
Cabernet franc N, cabernet sauvignon N, cot N, merlot N, syrah N	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois, après ébourgeonnage, et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	Les vignes sont taillées : - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 6 coursons dont 5 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum

c) Hauteur de feuillage.

TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vins tranquilles	La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

COULEUR, TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (en kilogrammes par hectare)
Vins rouges	9 000
Vins blancs tranquilles	10 000
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	13 000

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 :

COULEUR, TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (en kilogrammes par hectare)
Vins rouges et vins blancs tranquilles	6 500
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	9 000

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires pour choisir le matériel végétal le mieux adapté.

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

Les vins blancs tranquilles et mousseux sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » :

- les « palox » ne doivent pas contenir plus de 350 kilogrammes de raisins ;
- les autres récipients de transport de la vendange ne doivent pas contenir plus de 35 kilogrammes de raisins ;
- tous les récipients de transport de la vendange doivent disposer d'une protection en cas de pluie ;
- le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible. En aucun cas ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.

2° Maturité du raisin :

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

COULEUR, TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges	198	12 % vol.
Vins blancs tranquilles	178	12 % vol.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	153	9,5 % vol.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	153	10 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 6 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

COULEUR, TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins rouges	50
Vins blancs tranquilles	50
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	60

2° Rendement butoir :

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

COULEUR, TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)
Vins rouges	60
Vins blancs tranquilles	60
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	70

3° Rendement maximum de production :

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale », un rendement maximum de production est fixé à 87 hectolitres par hectare.

Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle à 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 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 :

Le taux de rebêches visé à l'article D. 644-34 du code rural est un minimum d'extraction compris entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » :

- les raisins doivent être versés entiers, ni écrasés, ni égrenés, dans le pressoir ;
- l'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	Installation de réception des vendanges à l'abri des intempéries Tout matériel en fer non protégé (peinture) est interdit
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESSEUR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation des pressoirs	Le pressoir devra être à l'abri des différentes intempéries au moment de son fonctionnement (protection totale contre les eaux pluviales)

CRITÈRES LIÉS AU PRESSEUR	RÈGLES À RESPECTER
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des chaînes est interdit Seuls sont autorisés les pressoirs pneumatiques, les pressoirs horizontaux à plateaux sans chaînes et les pressoirs verticaux
Conduite du pressurage	La conduite du pressurage peut être maîtrisée grâce à une console programmable. Toutefois, il doit être prévu la possibilité d'interrompre le programme pour pallier des obligations relatives au niveau de l'écoulement et du débit. Lorsque le pressurage se fait en mode automatique, ce programme doit pouvoir être interrompu à tout moment pour passer en mode manuel

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Un dispositif de pesée est obligatoire et doit être adapté au type de récipients utilisés pour la vendange
Aire de stockage	Les récipients contenant de la vendange doivent être abrités des intempéries
Hauteur de chute des raisins	L'alimentation gravitaire directe du pressoir doit être privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale doit s'effectuer sur un tapis de convoyage La hauteur de chute initiale ne doit pas excéder 1 mètre en chute libre. En cas de dépassement de celle-ci, il est nécessaire d'accompagner la chute des raisins par un système adapté (type goulotte) qui ne devra pas dépasser 1 mètre
Convoyage des raisins	Il est autorisé un maximum de trois tapis entre la première chute et le pressoir Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre Tout devra être mis en œuvre pour respecter l'intégrité du raisin L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis transportant des raisins est de 45 degrés
Nombre de marcs par jour à ne pas dépasser	6 tours par 24 heures de fonctionnement par pressoir
Chargement du pressoir	Le pressoir doit être chargé en une seule fois avec la quantité de raisins correspondant environ à sa capacité, le chargement avec une quantité inférieure doit être exceptionnel Le chargement des pressoirs doit éviter une surcharge consécutive à un tassement provoqué (la norme 3 m ³ /2 200 kilogrammes correspond aux conclusions tirées de l'expérience et des essais)

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	Le fractionnement des jus (tailles-cuvées) doit être possible L'installation doit comprendre un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement
Autopressurage	Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange doivent être écartés et ils ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de pressurage devra être en dur et lavé quotidiennement Un point d'eau pour le lavage est indispensable dans le local
Entretien du pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire Le système de pressurage doit être dans un état irréprochable avant le commencement des vendanges
Récipients à vendange	Un lavage quotidien du matériel de transport de vendange est obligatoire

b) Assemblage des cépages.

COULEUR, TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, de vins en fermentation, ou de vins issus d'au moins trois cépages : - la proportion du cépage merlot N est comprise entre 45 % et 70 % de l'assemblage - la proportion des cépages cot N, grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'assemblage - la proportion des cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 35 % de l'assemblage
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	La cuvée (assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse répond aux dispositions fixées pour les règles de proportion à l'exploitation

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR, TYPE DE PRODUIT	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3 grammes par litre
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4 grammes par litre
Vins blancs tranquilles	4 grammes par litre

Les vins mousseux, après élimination du dépôt, répondent aux caractéristiques analytiques suivantes :

MENTIONS complémentaires	SURPRESSION à 20 °C (bars)	TENEUR EN ACIDITÉ volatile (en milliéquivalents par litre)	TENEUR EN ANHYDRIDE sulfureux total (en milligrammes par litre)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	Supérieure ou égale à 3,5	Inférieure ou égale à 16	Inférieure ou égale à 185	-
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	Supérieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 16	Inférieure ou égale à 150	Supérieur ou égal à 10 % vol.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ne font l'objet d'aucun enrichissement.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale », la concentration et l'utilisation de morceaux de bois de chêne sont interdites.

Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ne dépassent pas, après dégorgement, le titre alcoométrique volumique acquis de 13 %.

f) Matériels interdits.

Pour les vins blancs tranquilles, l'emploi de tout système de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoir contenant des chaînes est interdit.

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

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification doivent présenter un bon état d'entretien général.

2° Dispositions par type de produit :

a) La fermentation alcoolique des vins blancs tranquilles est obligatoirement réalisée en fûts de chêne.

Les vins blancs tranquilles font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte. Cet élevage est obligatoirement réalisé dans des fûts de chêne pour la période allant de la fin de la fermentation alcoolique jusqu'au 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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

c) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse s'effectue après le 1^{er} décembre qui suit la récolte.

La durée de conservation en bouteilles sur lies est supérieure à 9 mois.

d) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique.

Cette fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid ou par l'élimination d'une partie de la population levurienne.

La prise de mousse se fait uniquement en bouteille, avec ou sans levurage, à partir du moût partiellement fermenté.

Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte.

L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.

Le délai de conservation en bouteilles ne peut être inférieur à 2 mois.

Le dépôt peut être éliminé soit par dégorgement, soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique.

L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

3° Dispositions relatives au conditionnement.

TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	DISPOSITIONS RELATIVES AU CONDITIONNEMENT
Vins tranquilles	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 et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de 15 jours suite au conditionnement. Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	a) 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 tirage pour prise de mousse. Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du tirage. b) Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres. c) Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	a) 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 tirage pour prise de mousse. Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du tirage. b) Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement

4° Dispositions relatives au stockage :

Pour les vins tranquilles, l'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », la température du local de stockages des bouteilles « sur lattes » est inférieure ou égale à 20 °C.

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR, TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	DATE
Vins rouges et vins blancs tranquilles	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	A l'issue de la période d'élevage de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	A l'issue de la période d'élevage de 2 mois minimum à compter de la date de tirage.

b) Périodes au cours desquelles les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

COULEUR, TYPE DE PRODUIT, mentions complémentaires	DATE
Vins rouges et vins blancs tranquilles	Au plus tôt le 15 avril qui suit l'année de récolte
Vins de base destinés à la production des vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale »	Au plus tôt le 1 ^{er} décembre de l'année de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux »	A l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	A l'issue d'une période de 2 mois minimum à compter de la date de tirage.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Encépagement :

a) Pour les vins rouges et jusqu'à la récolte 2009 incluse, les parcelles plantées en cépage carignan N continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

- la proportion du cépage carignan N soit inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation ;
- les vignes soient taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons portant au plus 2 yeux francs ;
- dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus du cépage carignan N soit inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage.

b) Pour les vins rouges et jusqu'à la récolte 2009 incluse, l'obligation d'une proportion des cépages complémentaires supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation s'entend en incluant les superficies plantées en cépage carignan N.

2° Mode de conduite :

Les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 2004 présentant une densité de plantation comprise entre 3 300 pieds et 4 000 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 2025 incluse, sous réserve que la proportion de ces vignes soit inférieure à :

50 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2015 ;

25 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2020.

Les vignes concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

3° Transport de la vendange :

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et jusqu'à la récolte 2015 incluse, le transport de la vendange peut être réalisé avec des bennes à vendange, sous réserve que :

- ces bennes ne contiennent pas plus de 3 000 kilogrammes de raisins ;
- la hauteur des raisins soit inférieure ou égale à 0,60 mètre ;
- la hauteur de 0,60 mètre soit marquée à l'intérieur de la benne.

4° Réception et convoyage des raisins :

Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant la date d'homologation du présent cahier des charges, et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de cinq tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir, ceci jusqu'à la récolte 2015 incluse.

5° Dispositions concernant le stockage :

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », la disposition relative à la température du local de stockages des bouteilles « sur lattes » s'applique à compter de la récolte 2015.

XII. – Règles de présentation et d'étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » 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 :

Pour les vins bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux » et les vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale », le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction pendant une période de cinq ans, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

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

2. Renonciation à produire :

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée la plus générale.

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles) :

Pour les vins tranquilles, la déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant l'année de récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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.

La copie de la déclaration de récolte et, selon les cas, la copie de la déclaration de production pour les caves coopératives ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs valent déclaration de revendication si les volumes revendiqués sont identiques à ceux figurant sur ces déclarations.

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » :

Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum huit jours ouvrés avant le premier tirage et au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

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

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

La copie de la déclaration de récolte et, selon les cas, la copie de la déclaration de production pour les caves coopératives ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs valent déclaration de revendication si les volumes revendiqués sont identiques à ceux figurant sur ces déclarations.

5. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage » :

Pour les vins mousseux, la déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

6. Déclaration de déclassement (vins tranquilles) :

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

7. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons (vins tranquilles) :

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin tranquille bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au moins cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et dans un délai maximum de cinq jours ouvrés après la transaction.

8. Déclaration de mise en marché à destination du consommateur (vins mousseux) :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé la date à laquelle ces produits sont mis en marché à destination du consommateur, au plus tard cinq jours ouvrés après cette date de mise en marché à destination du consommateur.

La déclaration indique :

- le volume concerné, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro du lot.

Elle est accompagnée d'une analyse réalisée après adjonction de la liqueur d'expédition.

9. Déclaration de conditionnement (vins tranquilles) :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin tranquille bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement dans un délai maximum de huit jours ouvrés après le conditionnement.

Pour les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an, une déclaration déclarative mensuelle doit être adressée à l'organisme de contrôle.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

10. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné (vins tranquilles) :

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.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

11. Analyse avant plantation :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion l'analyse (ou une copie de l'analyse) physico-chimique du sol de la parcelle destinée à être plantée au moins un mois avant le début des travaux de plantation.

II. – Tenue de registres

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

1. Suivi de maturité :

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires :

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

3. Cahier de tirage :

Pour les vins mousseux, la tenue d'un cahier de tirage est obligatoire.

Ce cahier précise :

- la date et l'heure du début de tirage ;
- la date et l'heure de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- le numéro de tirage.

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés et pour les vins sur « lattes » (vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale »)	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	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et sur le terrain
Assemblages	Contrôle documentaire et sur le terrain
Pratiques ou traitements œnologiques (pratiques interdites, enrichissement)	Contrôle documentaire et sur le terrain
Suivi de règles particulières de transformation	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
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 (vins tranquilles)	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Vins après élimination du dépôt (vins mousseux)	Examen analytique et 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 « CRÉMANT DE DIE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Die », initialement reconnue par le décret 26 mars 1993, 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 « Crémant de Die » est réservée aux vins mousseux blancs.

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national des appellations d'origine lors de la séance du comité national compétent du 6 novembre 1985, des 5 et 6 juin 2002 et des 8 et 9 novembre 2006.

L'institut national des appellations d'origine dépose auprès des maires des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o **Aire de proximité immédiate :**

Pas de disposition particulière.

V. – *Encépagement*

1^o **Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : clairette B ;
- cépages secondaires : aligoté B et muscat à petits grains B.

2^o **Règles de proportion à l'exploitation :**

- la proportion du cépage clairette B est supérieure ou égale à 55 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage aligoté B est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage muscat à petits grains B est comprise entre 5 % et 10 % de l'encépagement.

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

VI. – *Conduite du vignoble*

1^o **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,5 mètres.

L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées soit en taille Guyot, soit en taille cordonde Royat, avec un 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 0,5 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13 000 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 9 000 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 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 complémentaires.

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.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange :

– le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible. En aucun cas, ce délai ne peut être supérieur à 24 heures pour les vendanges transportées en caisses et « palox » et à 6 heures pour les vendanges transportées dans des bennes à vendange ;

– la hauteur des raisins dans les contenants utilisés pour le transport de la vendange est inférieure ou égale à 0,60 mètre. Les bennes à vendange d'une hauteur supérieure à 0,60 mètre sont équipées d'un faux plancher non étanche installé à 0,60 mètre du bord supérieur de la benne à vendange.

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 144 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis de 10 %.

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 70 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 :

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

Le taux de « rebêches » visé à l'article D. 644-34 du code rural est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Les raisins doivent être versés entiers dans le pressoir.

Les installations de pressurage doivent répondre aux dispositions ci-après.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION de la vendange	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	L'installation de réception des vendanges doit être à l'abri des intempéries. Dans les dispositifs de réception, l'utilisation de ferraille non protégée est proscrite
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESSEUR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	L'installation de pressurage des vendanges doit être à l'abri des intempéries
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Un dispositif adéquat de pesée est obligatoire et doit être adapté au type de récipients utilisés pour la vendange
Aire de stockage	Les raisins en attendant d'être pressés doivent être entreposés à l'abri
Hauteur de chute des raisins	L'alimentation gravitaire directe du pressoir doit être privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage. Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre. Si nécessaire, elle pourra être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum
Convoyage des raisins et tapis à raisins	Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre. La chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies. Un maximum de deux tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé. L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45 degrés. Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45 degrés. Tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin est interdit

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	Un système d'évaluation et de contrôle de la quantité de moûts obtenus au pressurage doit être visualisé sur cuve

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Autopressurage	Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	Le système de réception doit être entretenu annuellement
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements...)
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire
Récipients à vendange	Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire

b) Assemblage des cépages.

La proportion de moûts de raisin issus du cépage muscat à petits grains B destinés à l'élaboration de la cuvée est inférieure ou égale à 10 % du volume de la cuvée.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins présentent, après dégorgement, une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 atmosphères, mesurée à la température de 20 °C.

Les vins présentent, après dégorgement, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre.

Les vins présentent après adjonction de la liqueur d'expédition une teneur en sucre, exprimée en sucres fermentescibles, inférieure ou égale à 15 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

f) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

b) Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) 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 tirage pour prise de mousse.

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

b) Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de douze mois minimum à compter de la date de tirage.

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

Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

1^o **Encépagement :**

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place au 31 août 1992, plantées en cépage clairette B et présentant une proportion de cépage clairette rose Rs en mélange de plants au sein de la parcelle, 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 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve que la proportion du cépage clairette rose Rs soit inférieure ou égale à 10 % du nombre de pieds présents sur la parcelle.

2^o **Mode de conduite :**

a) Densité de plantation.

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres ou une superficie par pied supérieure à 2,2 mètres carrés 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 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

b) Conduite de la vigne.

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et conduites en gobelet 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 2027 incluse, sous réserve, outre les autres dispositions du présent cahier des charges, que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

3^o **Réception et pressurage. – Installations de pressurage :**

Convoyage des raisins et tapis à raisins.

Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant la date d'homologation du présent cahier des charges, et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de quatre tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir.

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 « Crémant de Die » 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^o **Dispositions particulières :**

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée 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 des plus grands caractères y figurant.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Vignes en mesures transitoires :**

Au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite adresse à l'organisme de défense et de gestion l'inventaire des parcelles concernées.

En cas d'arrachage des parcelles concernées, l'opérateur concerné adresse à l'organisme de défense et de gestion une copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet de l'année au cours de laquelle l'opération a été réalisée.

2. Déclaration d'intention de production :

Tout opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production huit jours au moins avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).

Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

3. Déclaration de revendication :

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

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols et en hectolitres ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

La déclaration de tirage ci dessous vaut déclaration de revendication pour les tirages réalisés avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

4. Déclaration de tirage (prise de mousse) :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de tirage au plus tard un mois après la fin de l'opération.

Cette déclaration indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro de lot ;
- le millésime ;
- la date prévue de début et de fin de l'opération ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu du conditionnement ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

5. Déclaration de dégorgement :

Pour tout lot faisant l'objet d'un dégorgement, l'opérateur adresse, à l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de dégorgement au plus tard un mois après la fin de l'opération.

Cette déclaration indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le millésime (détail du lot par millésime en hl) ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

II. – Tenue de registres

Carnet de pressoir :

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date et l'heure du début de chaque opération ;

- le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.

Il est signé par l'opérateur apporteur de raisins.

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	
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et sur site
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	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B.3 Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et sur le terrain
Assemblages	Contrôle documentaire et sur le terrain
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et sur le terrain
Suivi des règles particulières de transformation	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	
Vins après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die », initialement reconnue comme appellation d'origine par le décret du 21 avril 1910 et comme appellation d'origine contrôlée par le décret du 30 décembre 1942, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « méthode ancestrale » 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 « Clairette de Die » est réservée aux vins blancs mousseux.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

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 des appellations d'origine lors de la séance du comité national compétent du 6 novembre 1985, des 5 et 6 juin 2002 et des 8 et 9 novembre 2006.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose 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 :

Pas de disposition particulière.

V. – *Encépagement*

1° Encépagement :

- a) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : muscat à petits grains B ;
 - cépage accessoire : clairette B.
- b) Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille sont issus du seul cépage clairette B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », la proportion du cépage muscat à petits grains B est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

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

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,5 mètres.

L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées soit en taille Guyot, soit en taille cordon de Royat, avec un 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 0,5 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13 000 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 9 000 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 de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

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 144 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

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 70 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 :**

Le taux de rebêches visé à l'article D. 644-34 du code rural est un minimum d'extraction compris entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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 moûts de raisin du cépage muscat à petits grains B, dans la cuvée destinée à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », ne peut être inférieure à 75 %.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin susceptible de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3 atmosphères mesurée à la température de 20 °C et une teneur en sucres, exprimée en sucres fermentescibles, supérieure ou égale à 35 grammes par litre.

Tout lot de vin élaboré par seconde fermentation en bouteille et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 atmosphères mesurée à la température de 20 °C et une teneur en sucres, exprimée en sucres fermentescibles, inférieure ou égale à 15 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins conditionnés ne dépassent pas, après enrichissement :

- le titre alcoométrique volumique total de 12,5 % pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ;
- le titre alcoométrique volumique acquis de 13,5 % pour les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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.

i) Maîtrise des températures.

Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », le chai de vinification et d'élaboration est doté d'un dispositif suffisant et adapté de filtration et de production de frigos.

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

a) Les vins sont élaborés par seconde fermentation en bouteille de verre.

Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

b) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique.

Cette fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne. L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.

La prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté.

Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 4 mois.

La fermentation s'arrête naturellement dans la bouteille.

L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

c) Pour les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille et les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », le dépôt peut être éliminé :

– soit par dégorgement ;

– soit par filtration isobariométrique dite « de bouteille à bouteille » ;

– soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobariométrique. Dans le récipient d'unification, les vins sont maintenus à une température inférieure ou égale à 4 °C. Le récipient est muni d'un dispositif permettant le contrôle de la température.

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 tirage pour prise de mousse.

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

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 susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période de 4 mois de conservation en bouteilles sur lies, et au plus tôt le 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage, et au plus tôt le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

- vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » : à l'issue d'une période de 4 mois minimum à compter de la date de tirage ;
- vins élaborés par seconde fermentation en bouteille : à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1° Encépagement :

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place au 31 août 1992, plantées en cépage clairette B et présentant une proportion de cépage clairette rose Rs en mélange de plants au sein de la parcelle, 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 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve que la proportion du cépage clairette rose Rs soit inférieure ou égale à 10 % du nombre de pieds présents sur la parcelle.

2° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et présentant un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres ou une superficie par pied supérieure à 2,2 mètres carrés 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 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

b) Conduite de la vigne.

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et conduites en gobelet 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 2027 incluse, sous réserve, outre les autres dispositions du présent cahier des charges, que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

3° Récolte :

A titre transitoire, les opérateurs ayant récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l'appellation d'origine contrôlée au titre de la récolte 2007, sur une superficie déterminée, peuvent récolter mécaniquement une superficie équivalente jusqu'à la récolte 2015 incluse.

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 « Clairette de Die » 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 d'origine contrôlée 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 des plus grands caractères y figurant.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Vignes en mesures transitoires :

Au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite adresse à l'organisme de défense et de gestion l'inventaire des parcelles concernées.

En cas d'arrachage des parcelles concernées, l'opérateur concerné adresse à l'organisme de défense et de gestion une copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet de l'année au cours de laquelle l'opération a été réalisée.

2. Déclaration de revendication dite « d'aptitude » :

Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum huit jours ouvrés avant le premier tirage et au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- d'une copie du carnet de pressoir.

La copie de la déclaration de récolte et, selon les cas, la copie de la déclaration de production pour les caves coopératives ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs valent déclaration de revendication si les volumes revendiqués sont identiques à ceux figurant sur ces déclarations, et sous réserve d'être accompagnées d'une copie du carnet de pressoir.

3. Déclaration de revendication :

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

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la méthode d'élaboration (méthode ancestrale ou seconde fermentation en bouteille) ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols et en hectolitres ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;

– le lieu d’entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d’un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

La déclaration de tirage ci-dessous vaut déclaration de revendication pour les tirages réalisés avant le 31 juillet de l’année qui suit celle de la récolte.

4. Déclaration de tirage (prise de mousse) :

Tout opérateur adresse à l’organisme de défense et de gestion une déclaration de tirage au plus tard un mois après la fin de l’opération.

Cette déclaration indique notamment :

- l’appellation revendiquée ;
- la méthode d’élaboration (méthode ancestrale ou seconde fermentation en bouteille) ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de lot ;
- le millésime ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l’adresse de l’opérateur ;
- le lieu d’entrepôt du vin.

5. Déclaration relative aux superficies récoltées mécaniquement lors de la récolte 2007 :

Au plus tard un mois après la date d’homologation du présent cahier des charges, tout opérateur ayant récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l’appellation d’origine contrôlée au titre de la récolte 2007 adresse à l’organisme de défense et de gestion et à l’organisme de contrôle agréé une liste récapitulative des parcelles concernées et leur superficie.

L’opérateur précise :

- s’il possède une machine à vendanger ;
- s’il a fait appel à un prestataire de service, en adressant une copie de la facture établie par ce prestataire.

II. – Tenue de registres

Enregistrement des opérations d’élimination du dépôt :

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération d’élimination du dépôt.

Ce registre indique notamment :

- la date de début de l’opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l’issue de l’opération d’élimination du dépôt ;
- le numéro du lot, à l’issue de l’opération d’élimination du dépôt.

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	
Capacité en frigos, en filtration (« méthode ancestrale »)	Contrôle documentaire et sur le terrain
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur le terrain
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
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
Suivi des règles particulières de transformation	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
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après élimination du dépôt	Examen analytique et examen organoleptique