

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1243 du 14 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Arbois », « L'Etoile », « Côtes du Jura », « Macvin du Jura », « Côtes de Bergerac », « Côtes du Rhône », « Ventoux », « Pacherenc du Vic-Bilh » et « Coteaux du Tricastin »

NOR : *AGRT0919128D*

Le Premier ministre,

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

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du 22 octobre 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 12 février 2009, 4 mars 2009, 15 avril 2009 et 13 mai 2009,

Décète :

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

- « Arbois » ;
- « L'Etoile » ;
- « Côtes du Jura » ;
- « Macvin du Jura » ;
- « Côtes de Bergerac » ;
- « Côtes du Rhône » ;
- « Ventoux » ;
- « Pacherenc du Vic-Bilh » ;
- « Coteaux du Tricastin ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 15 mai 1936 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » ;
- le décret du 31 juillet 1937 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » ;
- le décret du 31 juillet 1937 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » ;
- le décret n° 91-1176 du 14 novembre 1991 définissant les conditions de production des vins de liqueur à appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » ;
- le décret du 3 septembre 1993 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » ;
- le décret n° 96-567 du 24 juin 1996 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » ;
- le décret du 27 juillet 1973 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Ventoux » ;
- le décret du 31 mai 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » ;
- le décret du 27 juillet 1973 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Tricastin ».

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

A N N E X E

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

- a) Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « vin de paille » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.
- b) Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « vin jaune » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.
- c) Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Pupillin » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

1^o **Aire géographique :**

a) La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Abergement-le-Grand, Arbois, Les Arsures, Mathenay, Mesnay, Molamboz, Montigny-lès-Arsures, Les Planches-près-Arbois, Pupillin, Saint-Cyr-Montmalin, Vadans et Villette-lès-Arbois.

b) Pour la dénomination géographique « Pupillin », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département du Jura : Pupillin.

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 de la séance du comité national compétent des 1^{er} et 2 juin 1989.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies 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 :

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

Département du Doubs

Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson.

Département du Jura

Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Aresches, Arlay, L'Aubépin, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Balanod, Bans, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Belmont, Bersaillin, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Brainans, Bréry, Briod, Buvilly, Cernans, Césancey, Chamblay, Chamolle, Champagne-sur-Loue, Champrougier, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, Château-Chalon, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseuans, Chaux-Champagne, La Chaux-en-Bresse, Chazelles, Chemenot, Chêne-Sec, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Conliège, Cosges, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Domblans, Dournon, Ecleux, L'Etoile, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulénay, Francheville, Frébuans, Froideville, Frontenay, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Grozon, Grusse, Ivory, Ivrey, Ladoye-sur-Seille, Larnaud, Lavigny, Lemuy, Loisia, Lombard, Lons-le-Saunier, Le Louverot, La Loye, Macornay, Malleroy, Mantry, Marnoz, La Marre, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Messia-sur-Sorne, Miéry, Mirebel, Moiron, Molain, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montholier, Montmarlon, Montmorot, Mont-sous-Vaudrey, Mouchard, Nance, Nanc-lès-Saint-Amour, Nantey, Neuville, Nevy-sur-Seille, Nogna, Orbagna, Ounans, Oussières, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Picarreau, Plaineoiseau, Plasne, Poids-de-Fiole, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Pully, Quintigny, Recanoz, Relans, Repots, Revigny, Rosay, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Étreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salins-les-Bains, Santans, Sellières, Senaud, Sergenau, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Val-d'Epy, Vaudrey, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Verges, Véria, Vernantois, Le Vernois, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincelles, Vincent, Voiteur.

b) Pour la dénomination géographique « Pupillin », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes visées au point IV (1^o, a) et au point IV (3^o, a), non comprise la commune de Pupillin qui constitue l'aire géographique de cette dénomination géographique.

V. – Encépagement

1^o Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : chardonnay B, savagnin B ;
- Cépages accessoires : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N.

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

- cépages principaux : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, savagnin B.

c) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants : chardonnay B, poulsard N (appelé localement ploussard), savagnin B, trousseau N.

d) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » sont issus du seul cépage savagnin B.

2^o Règles de proportion à l'exploitation :

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

VI. – Conduite du vignoble

1^o Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare, sauf pour les plantations en terrasses.

Pour les vignes non plantées en terrasses et les terrasses avec au moins deux rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.

b) Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille en guyot simple ou double et la taille en cordon de Royat.

Pour les cépages chardonnay B, poulard N, savagnin B et trousseau N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pieds et 120 000 yeux francs par hectare.

En taille guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

Pour le cépage pinot noir N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 80 000 yeux francs par hectare.

En taille guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 8 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 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, avec un minimum de 1 mètre. La hauteur de feuillage palissée est 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 maximum moyenne à la parcelle est de 11 000 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 :**

a) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

- les tournières en bas des parcelles ont une dimension de 3 mètres minimum pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de 1 mètre minimum pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs devra être limitée à 70 mètres maximum.

b) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50 °C.

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.

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

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

- 153 grammes par litre de moût pour les cépages rouges, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ;
- 161 grammes par litre de moût pour les cépages blancs, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune ».

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » doivent être issus de raisins cueillis en bon état sanitaire et à maturité physiologique.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %.

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, y compris pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 %.

d) Titre alcoométrique volumique total.

Le titre alcoométrique volumique total des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » est supérieur ou égal à 19 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

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

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

d) Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R / 10\ 000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 72 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 66 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 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 qu'à partir de 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 :

Si pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » et l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée par la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient k égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Arbois » (vins blancs) par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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 sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires. Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges ne peuvent présenter, au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en acide malique supérieure à 0,4 gramme par litre

d) Normes analytiques.

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ») ne peuvent présenter, au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

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

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges. Le taux de concentration partielle est fixé à 10 % maximum.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et rosés, de 14 % pour les vins blancs.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et d'élevage.

La capacité de cuverie de vinification doit être au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La capacité globale d'élevage sous bois doit être au moins équivalente à 2 fois le volume de vin revendiqué sous la mention « vin de paille » de la déclaration de récolte de l'année 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 :

a) Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

A l'issue de la vinification, les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 décembre de la sixième année qui suit celle de la récolte, dont soixante mois minimum en fut, sous voile et sans ouillage, permettant au vin d'acquiescer le « goût de jaune ».

b) Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de six semaines, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit.

Au moment du pressurage, les raisins doivent présenter une richesse en sucres supérieure à 320 grammes par litre de moût et inférieure à 420 grammes par litre de moût.

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 septembre de la troisième année qui suit celle de la récolte dont dix-huit mois minimum sous bois.

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 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.

b) La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « vin jaune ».

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} octobre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} janvier de la septième année qui suit celle de la récolte.

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

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

X. – *Lien à l'origine*

1^o **Descriptions des facteurs du lien au terroir.**

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

3^o **Éléments historiques liés à la réputation du produit.**

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

XI. – *Mesures transitoires*

Les vignes plantées avant le 1^{er} août 1994 et ne répondant pas aux conditions de production relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces vignes, à compter de la récolte 2012, le rendement autorisé sera le rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par la mention « vin de paille », affecté d'un coefficient de 0,8.

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 « Arbois » 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) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) Pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Pupillin », la dénomination géographique devra être obligatoirement inscrite à la suite du nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimée en caractères dont les dimensions, aussi bien en largeur qu'en hauteur, ne devront pas dépasser celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Déclaration d'intention de pressurage :**

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de pressurage au moins dix jours avant la date prévue pour cette opération.

Elle indique :

- le nom de l'opérateur ;
- la date de début de pressurage ;
- le lieu où se déroule le pressurage.

2. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.

Elle indique :

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

– le lieu d’entrepôt du vin.

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

3. Déclaration de transaction :

Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction d’un vin non conditionné bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l’organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum avant la transaction.

L’opérateur doit préciser les volumes concernés.

4. 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 une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l’opération.

Les opérateurs réalisant plus de 24 conditionnements par an, à l’exception des conditionnements de vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune », sont dispensés de cette obligation déclarative, sur demande individuelle auprès de l’organisme de contrôle agréé. Ces opérateurs doivent adresser à l’organisme de contrôle agréé, préalablement à toute opération, leur calendrier annuel de conditionnement. Pour ces opérateurs le délai minimum de déclaration pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune » est fixé à quatre jours ouvrés avant l’opération.

5. Déclaration relative à l’expédition hors du territoire national d’un vin non conditionné :

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

6. Déclaration de déclassement :

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

7. 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 au moins quinze jours ouvrés avant ce repli.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D’ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l’aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Locaux de séchage des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Documentaire et/ou terrain (localisation et caractéristiques)
Lieu de vinification	Documentaire
Elevage pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Documentaire et/ou terrain (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Tenue de registre
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Vérification terrain (comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Vérification terrain (comptage de grappes)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle concentration des raisins (déclaration de pressurage) Contrôle conformité vin de base (déclaration de revendication)
Elevage Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle terrain
Conditionnement Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	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	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés ou avant conditionnement (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ou « vin de paille »)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Documentaire et visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

a) Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « vin de paille » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

b) Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « vin jaune » 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 « L'Etoile » 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 du Jura : L'Etoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier.

2° Aire parcellaire délimitée :

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

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département du Doubs

Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson.

Département du Jura

Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Abergement-lès-Thésy, Aiglepierre, Arbois, Aresches, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Augerans, Augisey, Aumont, Balanod, Bans, Barretaine, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Belmont, Bersaillin, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blois-sur-Seille, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Brainans, Bréry, Briod, Buvilly, Cernans, Césancey, Chamblay, Chamole, Champagne-sur-Loue, Champrougier, La Chapelle-sur-Furieuse, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, Château-Chalon, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseuans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chazelles, Chemenot, Chêne-Sec, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Conliège, Cosges, Courbette, Courbouzon, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cramans, Crançot, Cuisia, Darbonnay, Desnes, Les Deux-Fays, Digna, Domblans, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Frébuans, Froideville, Frontenay, Geraise, Germigney, Geruge, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Grozon, Grusse, Ivory, Ivrey, Ladoye-sur-Seille, Larnaud, Lavigny, Lemuy, Loisia, Lombard, Lons-le-Saunier, Le Louverot, La Loye, Macornay, Mallerey, Mantry, Marnoz, La Marre, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Mirebel, Moiron, Molain, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montbarrey, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmarlon, Montmorot, Mont-sous-Vaudrey, Mouchard, Nance, Nanc-lès-Saint-Amour, Nantey, Neuville, Nevy-sur-Seille, Nogna, Orbagna, Ounans, Oussières, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Picarreau, Les Planches-près-Arbois, Plasne, Poids-de-Fiole, Poligny, Pont-d'Héry, Pont-du-Navoy, Port-Lesney, Pretin, Pully, Pupillin, Recanoz, Relans, Repots, Revigny, Rosay, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Sainte-Agnès, Saizenay, Salins-les-Bains, Santans, Sellières, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Val-d'Epy, Vaudrey, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Verges, Véria, Vernantois, Le Vernois, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villeneuve-sous-Pymont, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villette-lès-Arbois, Villeveux, Le Villey, Vincelles, Vincent, Voiteur.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

- a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : chardonnay B, savagnin B ;
 - cépage accessoire : poulsard N (appelé localement ploussard).
- b) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants : chardonnay B, poulsard N (appelé localement ploussard), savagnin B.
- c) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » sont issus du seul cépage savagnin B.
- 2° Règles de proportion à l'exploitation :**
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 80 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

- a) Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare, sauf pour les plantations en terrasses.
- Pour les vignes non plantées en terrasses et les terrasses avec au moins deux rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.
- b) Règles de taille.
- Seules sont autorisées la taille en guyot simple ou double et la taille en cordon de Royat.
- Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pieds et 120 000 yeux francs par hectare.
- En taille guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.
- c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, avec un minimum de 1 mètre. La hauteur de feuillage palissée est 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 maximum moyenne à la parcelle est de 11 000 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 :

- a) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :
- les tournières en bas des parcelles ont une dimension de 3 mètres minimum pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de 1 mètre minimum pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées.
 - pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs devra être limitée à 70 mètres maximum.
- b) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50 °C.

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.
- La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.
- b) Dispositions particulières de récolte.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries.
- 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 :

– 161 grammes par litre de moût.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » doivent être issus de raisins cueillis en bon état sanitaire et à maturité physiologique.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, y compris pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 %.

d) Titre alcoométrique volumique total.

Le titre alcoométrique volumique total des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » est supérieur ou égal à 19 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

c) Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R / 10\ 000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 72 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 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 qu'à partir de 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 :

Si pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » et l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » complétée par de la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée par la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient K égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « L'Etoile » par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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 sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus du seul cépage accessoire.

Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ») ne peuvent présenter, au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et d'élevage.

La capacité de cuverie de vinification doit être au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La capacité globale d'élevage sous bois doit être au moins équivalente à 2 fois le volume de vin revendu sous la mention « vin de paille » de la déclaration de récolte de l'année 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 :

a) Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

A l'issue de la vinification, les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 décembre de la sixième année qui suit celle de la récolte, dont soixante mois minimum en fut, sous voile et sans ouillage, permettant au vin d'acquiescer le « goût de jaune ».

b) Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de six semaines, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit.

Au moment du pressurage, les raisins doivent présenter une richesse en sucres supérieure à 320 grammes par litre de moût et inférieure à 420 grammes par litre de moût.

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 septembre de la troisième année qui suit celle de la récolte dont dix-huit mois minimum sous bois.

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 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.

b) La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « vin jaune ».

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} octobre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} janvier de la septième année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. – *Lien à l'origine*

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

XI. – *Mesures transitoires*

Les vignes plantées avant le 1^{er} août 1994, et ne répondant pas aux conditions de production relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces vignes, à compter de la récolte 2012, le rendement autorisé sera le rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par la mention « vin de paille », affecté d'un coefficient de 0,8.

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 « L'Etoile » 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 :**

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Déclaration d'intention de pressurage :**

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de pressurage au moins dix jours avant la date prévue pour cette opération.

Elle indique :

- le nom de l'opérateur ;
- la date de début de pressurage ;
- le lieu où se déroule le pressurage.

2. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.

Elle indique :

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

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

3. **Déclaration de transaction :**

Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum avant la transaction.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

4. **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 une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de vingt-quatre conditionnements par an, à l'exception des conditionnements de vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune », sont dispensés de cette obligation déclarative, sur demande individuelle auprès de l'organisme de contrôle agréé. Ces opérateurs doivent adresser à l'organisme de contrôle agréé, préalablement à toute opération, leur calendrier annuel de conditionnement. Pour ces opérateurs, le délai minimum de déclaration pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune » est fixé à quatre jours ouvrés avant l'opération.

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

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

6. Déclaration 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.

7. 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 au moins quinze jours ouvrés avant ce repli.

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Locaux de séchage des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Documentaire et/ou terrain (localisation et caractéristiques)
Lieu de vinification	Documentaire
Elevage pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Documentaire et/ou terrain (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Tenue de registre
B. – RÈGLES LIÉS AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Vérification terrain (comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Vérification terrain (comptage de grappes)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle concentration des raisins (déclaration de pressurage) Contrôle conformité vin de base (déclaration de revendication)
Elevage Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle terrain
Conditionnement Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	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	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Documentaire et visite sur site

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

1° Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « vin de paille » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « vin jaune » 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 « Côtes du Jura » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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 :

Département du Jura

Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétrou-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannesières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Prétin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Étreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 septembre 1988, 22 février 1989, 1^{er} et 2 juin 1989, 6 et 7 novembre 1991.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département du Doubs

Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchoux, Rouhe, Rurey, Samson.

Département du Jura

Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnau, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châillon, Chaumergy, Chausseuans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans ; Courlaoux, Crançot, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Froideville, Geraise, Germigney, Geruge, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, Mallerey, La Marre, Mirebel, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Nantey, Neuville, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Publy, Recanon, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiebaut, Saizenay, Santans, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Val-d'Epy, Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villeveux, Le Villey, Vincent.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : chardonnay B, savagnin B ;
- cépages accessoires : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N.

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

- cépages principaux : pinot noir N, poulsard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;

- cépages accessoires : chardonnay B, savagnin B.
- c) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages suivants : chardonnay B, poulsard N (appelé localement ploussard), savagnin B, trousseau N.
- d) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » sont issus du seul cépage savagnin B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare, sauf pour les plantations en terrasses.

Pour les vignes non plantées en terrasses et les terrasses avec au moins deux rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.

b) Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille en cordon de Royat.

Pour les cépages chardonnay B, poulsard N, savagnin B et trousseau N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pieds et 120 000 yeux francs par hectare.

En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

Pour le cépage pinot noir N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 80 000 yeux francs par hectare.

En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 8 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, avec un minimum de 1 mètre.

La hauteur de feuillage palissée est 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 maximum moyenne à la parcelle est de 11 000 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 :

a) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

- les tournières en bas des parcelles ont une dimension de 3 mètres minimum pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de 1 mètre minimum pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;

- pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs devra être limitée à 70 mètres maximum.

b) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50 °C.

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.

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus de raisins récoltés manuellement par tries..

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 sucre inférieure à :

- 153 grammes par litre de moût pour les cépages rouges, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ;
- 161 grammes par litre de moût pour les cépages blancs, y compris les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune ».

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » doivent être issus de raisins cueillis en bon état sanitaire et à maturité physiologique.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

- les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 % ;
- les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %, y compris pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 14 %.

d) Titre alcoométrique volumique total.

Le titre alcoométrique volumique total des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » est supérieur ou égal à 19 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

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

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 hectolitres par hectare.

d) Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R/10\ 000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2° **Rendement butoir :**

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 72 hectolitres par hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 66 hectolitres par hectare.

c) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », à 20 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 qu'à partir de 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 :**

Si, pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » et l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » complétée par la

mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient k égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » (vins blancs) par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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 sont issus d'un ou plusieurs cépages. Ils ne peuvent être issus des seuls cépages accessoires. Dans les assemblages, les vins proviennent de raisins issus majoritairement des cépages principaux.

c) Fermentation malolactique.

Les vins rouges ne peuvent présenter, au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en acide malique supérieure à 0,4 gramme par litre

d) Normes analytiques.

Les vins (à l'exception de ceux susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ») ne peuvent présenter, au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

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

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges. Le taux de concentration partielle est fixé à 10 % maximum.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et rosés, de 14 % pour les vins blancs.

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification et d'élevage.

La capacité de cuverie de vinification doit être au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

La capacité globale d'élevage sous bois doit être au moins équivalente à 2 fois le volume de vin revendiqué sous la mention « vin de paille » de la déclaration de récolte de l'année 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 :**

a) Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune ».

A l'issue de la vinification, les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 décembre de la sixième année qui suit celle de la récolte, dont 60 mois minimum en fut, sous voile et sans ouillage, permettant au vin d'acquiescer le « goût de jaune ».

b) Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de six semaines, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit.

Au moment du pressurage, les raisins doivent présenter une richesse en sucres supérieure à 320 grammes par litre de moût et inférieure à 420 grammes par litre de moût.

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 septembre de la troisième année qui suit celle de la récolte dont dix-huit mois minimum sous bois.

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 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.

b) La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », d'une contenance de 62 centilitres environ, est réservée au conditionnement des seuls vins de l'appellation d'origine contrôlée bénéficiant de la mention « vin jaune ».

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} octobre de la troisième année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} janvier de la septième année qui suit celle de la récolte.

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

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

X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

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

3° Éléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – Mesures transitoires

Les vignes plantées avant le 1^{er} août 1994 et ne répondant pas aux conditions de production relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

Pour ces vignes, à compter de la récolte 2012, le rendement autorisé sera le rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée complétée ou non par la mention « vin de paille », affecté d'un coefficient de 0,8.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de pressurage :

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de pressurage au moins dix jours avant la date prévue pour cette opération.

Elle indique :

- le nom de l'opérateur ;
- la date de début de pressurage ;
- le lieu où se déroule le pressurage.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.

Elle indique :

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

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

3. Déclaration de transaction :

Tout opérateur souhaitant effectuer une transaction d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours ouvrés maximum avant la transaction.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

4. 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 une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de vingt-quatre conditionnements par an, à l'exception des conditionnements de vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune », sont dispensés de cette obligation déclarative, sur demande individuelle auprès de l'organisme de contrôle agréé. Ces opérateurs doivent adresser à l'organisme de contrôle agréé, préalablement à toute opération, leur calendrier annuel de conditionnement. Pour ces opérateurs le délai minimum de déclaration pour les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin jaune » est fixé à quatre jours ouvrés avant l'opération.

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

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

6. Déclaration de déclassement :

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

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Locaux de séchage des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Documentaire et/ou terrain (localisation et caractéristiques)
Lieu de vinification	Documentaire
Elevage pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Documentaire et/ou terrain (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Tenue de registre.

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Vérification terrain (comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Vérification terrain (comptage de grappes)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle concentration des raisins (déclaration de pressurage) Contrôle conformité vin de base (déclaration de revendication)
Elevage Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle terrain
Conditionnement Vins susceptibles de bénéficier des mentions « vin de paille » ou « vin jaune »	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	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	
A la retraitaison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés ou avant conditionnement (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin jaune » ou « vin de paille »)	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D. – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Documentaire et visite sur site

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MACVIN DU JURA »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 1991, les vins de liqueur 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 « Macvin du Jura » est réservée aux vins de liqueur blancs, rouges ou rosés.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins est assurée sur le territoire des communes suivantes :

Département du Jura

Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétrou-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Étreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.

La production du moût, l'élaboration et l'élevage des vins de liqueur, sont assurés dans l'aire géographique constituée des communes précédentes ainsi que des communes de :

Département du Doubs

Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson.

Département du Jura

Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Crançot, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulénay, Francheville, Froideville, Geraise, Germigney, Geruge, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, Mallerey, La Marre, Mirebel, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Nantey, Neuville, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Pully, Recanoz, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Val-d'Epy, Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production pour l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura », telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 septembre 1988, 22 février 1989, 1^{er} et 2 juin 1989 et 6 et 7 novembre 1991.

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

3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins de liqueur sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants :

- vins de liqueurs rouges et rosés : pinot noir N, pouslard N (appelé localement ploussard), trousseau N ;
- vins de liqueurs blancs : chardonnay B, savagnin B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare, sauf pour les plantations en terrasses.

Pour les vignes non plantées en terrasses et les terrasses avec au moins deux rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.

b) Règles de taille.

Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille en cordon de Royat.

Pour les cépages chardonnay B, pouslard N, savagnin B et trousseau N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 20 yeux francs par pieds et 120 000 yeux francs par hectare.

En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

Pour le cépage pinot noir N, le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 80 000 yeux francs par hectare.

En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 8 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage (H/E).

Les plantations nouvelles seront réalisées avec une hauteur de feuillage palissée au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, avec un minimum de 1 mètre. La hauteur de feuillage palissée est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins 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 maximum moyenne à la parcelle est de 11 000 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 :

a) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :

- dimension des bandes enherbées en bas des parcelles : de 3 mètres minimum pour les rangs de plus de 30 mètres de long, 1 mètre minimum pour les rangs plus courts ;
- longueur du rang : à partir de 15 % de pente la longueur des rangs sans système de récupération de l'eau de pluie devra être limitée à 70 mètres maximum.

b) A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50 °C.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin.

a) Richesse en sucres des raisins.

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

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les moûts présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 % vol.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

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

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins de liqueur rouges, à 55 hectolitres de moût par hectare.

d) Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R/10\ 000)$.

La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins de liqueur blancs, à 72 hectolitres de moût à l'hectare.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins de liqueur rosés ou rouges, à 66 hectolitres de moût à l'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 qu'à partir de 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 de liqueur sont élaborés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

Les vins de liqueur à appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » doivent être préparés par mutage avec de l'eau-de-vie à appellation d'origine réglementée « eau-de-vie de marc de Franche-Comté » en quantité telle que leur titre alcoométrique volumique acquis soit compris entre 16 % et 22 % vol.

L'eau-de-vie à appellation d'origine réglementée « eau-de-vie de marc de Franche-Comté » utilisée pour le mutage doit provenir de la même exploitation que les moûts.

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

2° Mutage :

a) Moût.

Les moûts sont utilisés pendant la période des vendanges, au fur et à mesure de leur récolte, sans aucune filtration.

L'emploi de moût issu d'une récolte antérieure, de moût concentré ou enrichi est formellement interdit.

Les moûts peuvent avoir subi un début de fermentation et doivent présenter au moment du mutage une richesse en sucre naturel au moins égale à 153 grammes par litre de moût.

b) Eau-de-vie.

L'eau-de-vie doit avoir un titre alcoométrique volumique minimum de 52 % vol, provenir de distillations antérieures à la campagne précédant celle de l'élaboration du vin de liqueur et avoir été stockée et vieillie en fûts de chêne pendant au moins quatorze mois.

3° Elevage, maturation :

Le mélange doit être fait intimement, puis laissé au repos.

Les vins de liqueur à appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » ainsi élaborés doivent être conservés dans des récipients de chêne au moins un an.

4° Produit fini :

Les vins de liqueur à appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » doivent être préparés par mutage avec de l'eau-de-vie à appellation d'origine réglementée « eau-de-vie de marc de Franche-Comté » répondant aux conditions susvisées en quantité telle que leur titre alcoométrique volumique acquis soit compris entre 16 % et 22 % vol.

5° Circulation des produits :

Les vins de liqueur à appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » ne peuvent sortir des chais des élaborateurs avant le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

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

Les vins de liqueur pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Macvin du Jura » ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Dans la présentation, la mention « Macvin du Jura » peut être portée sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire.

Les mots : « Macvin » et « Jura » doivent être inscrits en caractères identiques, très apparents, de même dimension, aussi bien en hauteur qu'en largeur, et de même couleur.

Toute mention ou indication autre que les mots « Macvin du Jura » ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas le double de celles des mots « Macvin du Jura ».

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

Chaque vinificateur devra adresser à l'organisme de défense et de gestion (ODG) une déclaration de revendication en « AOC Macvin du Jura » avant le 25 novembre de l'année de récolte du moût pour Macvin du Jura.

Cette déclaration doit préciser notamment :

- le nom et l'adresse du producteur ;
- la date du mutage ;
- la couleur du produit ;
- le volume de produit obtenu revendiqué ;
- le degré du produit obtenu.

Cette déclaration doit être en corrélation avec le « Registre d'élaboration de Macvin du Jura ».

2. Tenue de registres :**Registre d'élaboration de Macvin du Jura.**

Ce registre et les pages qui le constituent sont numérotés. Il est rempli au fur et à mesure de l'élaboration du Macvin du Jura.

Il renseigne sur le moût :

- le(s) cépage(s) ;
- la teneur en sucres.

Il renseigne sur l'eau-de-vie utilisée pour le mutage :

- la campagne de distillation ;
- le volume ;
- TAV ;
- la quantité d'alcool pur.

Il renseigne sur le vin de liqueur obtenu :

- date de mutage ;
- couleur ;
- volume élaboré ;
- TAV ;
- numéro de contenant.

CHAPITRE III

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
Parcelles appartenant à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
Encépagement	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et terrain
B. - RÈGLES ANNUELLES	
Conduite du vignoble :	Vérification terrain (commune avec les autres AOC du Jura)
Récolte : maturité du raisin	Vérification des enregistrements de contrôles de maturité
Rendement : moût	Contrôle documentaire (déclaration de récolte)
Mutage : - période (vendanges) - caractéristiques de l'eau-de-vie	Contrôle documentaire (registre d'élaboration)
Elevage : - sous bois - durée (≥ 1 an)	Contrôle visuel Contrôle documentaire
C. - PRODUIT	
Conformité analytique	Analyse
Conformité organoleptique	Dégustation

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

CHAPITRE I^{er}

I. - *Nom de l'appellation*

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

II. - *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Pas de dispositions particulières.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1° Aire géographique :

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

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

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 17 septembre 1986, 6 novembre 1987, 15 novembre 1988 et 6 et 7 novembre 1991.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Dordogne

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

Département de la Gironde

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

Département de Lot-et-Garonne

Duras et Loubès-Bernac.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

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

b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

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

2° Règles de proportion :

Pour les vins blancs, la proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 75 % de l'encépagement. La proportion de l'ugni blanc B ne peut être supérieure à 25 % de l'encépagement et ne peut être supérieure à la proportion de l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G.

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

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

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

a) Densité de plantation.

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

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

b) Règles de taille.

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

Chaque pied porte au maximum 16 yeux francs pour les cépages blancs et 12 yeux francs pour les cépages rouges.

c) Règle de palissage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 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 10 000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs et à 9 500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges.

e) Seuils de manquants.

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

f) Etat cultural global de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

Pas de dispositions particulières.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de dispositions particulières.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

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

	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins blancs	187	11,5 % vol.
Vins rouges	198	11,5 % vol.

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

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

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (en hectolitres par hectare)
Vins blancs	55
Vins rouges	50

2° Rendement butoir :

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (en hectolitres par hectare)
Vins blancs	66
Vins rouges	60

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

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.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages visés à l'article V (1°).

Pour les vins blancs, la proportion de l'ensemble des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

COULEUR DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (en grammes par litre)
Vins blancs	4 < et ≤ 54
Vins rouges	≤ 3

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

f) Matériel interdit.

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

g) Capacité de vinification en cuverie.

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

h) Bon entretien global du chai et du matériel.

Pas de disposition particulière.

2^o Dispositions par type de produit :

Les vins rouges sont élevés durant une période qui s'achève au plus tôt le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte dont au minimum deux mois en bouteilles.

3^o Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4^o Dispositions relatives au stockage :

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

Le stockage des bouchons doit se faire dans un local adapté.

5^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 blancs sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

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

La circulation des vins rouges entre entrepositaires agréés ne pourra intervenir qu'après le 1^{er} décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1^o Description des facteurs du lien au terroir.

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

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

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

XI. – Mesures transitoires

1^o Modes de conduite :

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

b) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2012.

2° **Matériel interdit :**

Les dispositions relatives à l'interdiction des pressoirs continus dont le diamètre de la vis est inférieur à 400 millimètres et des foulo-bennes (bennes autovidantes munies d'une pompe à palette dite centrifuge) s'appliquent à compter de la récolte 2014.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° **Dispositions générales :**

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

2° **Dispositions particulières :**

Pour les vins blancs, les termes « demi-sec », « moelleux » et « doux » sont obligatoires en fonction de la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) du vin.

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 vins rouges à appellation d'origine contrôlée « Côtes de Bergerac » avant le 31 mars qui précède la récolte.

Cette déclaration précise :

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

2° **Déclaration de revendication :**

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

Elle indique :

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

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

3° **Déclaration préalable de retraitaison :**

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant l'expédition. Cette déclaration est réalisée par le commanditaire (personne qui déclenche la retraitaison).

4° **Déclaration préalable de conditionnement :**

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

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

L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

6° **Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :**

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

7° **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 de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

8° Déclaration de déclassement :

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

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Équipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé et entrée en production des vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Vérification documentaire (examen analytique). – Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », initialement reconnue par le décret du 19 novembre 1937, 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 « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

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

La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins rouges et rosés.

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

1^o Aire géographique :

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

Département de l'Ardèche

Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Bourg-Saint-Andéol, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Cornas, Félines, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Péray, Talencieux, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vion.

Département de la Drôme

Beaumont-Monteux, Bouchet, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, La Roche-de-Glun, Livron-sur-Drôme, Mercurole, Méridol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison-sur-Lez, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pont-de-l'Isère, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Serves-sur-Rhône, Suze-la-Rousse, Tain-l'Hermitage, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres.

Département du Gard

Aiguèze, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pougnaoressse (section A du cadastre mis à jour pour l'année 1934), Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, Sabran, Sauveterre, Saze, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Tavel, Théziers, Tresques, Valliguières, Vénéjan, Villeneuve-lès-Avignon.

Département de la Loire

Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin.

Département du Rhône

Ampuis, Condrieu, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Tupin-et-Semons.

Département de Vaucluse

Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le décret du 19 novembre 1937 et par les modifications successives telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de l'Ardèche

Alboussière, Arlebosc, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Gras, Labastide-de-Virac, Peaugres, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Savas, Soyons, Thorrenc, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, La Voulte.

Département de la Drôme

Albon, Aleyrac, Alex, Ambronil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-lès-Valence, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Donzère, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Laveyron, Loriol-sur-Drôme, Montjoux, Montoison, Montségur-sur-Lauzon, La Motte-de-Galaure, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Les Pilles, Ponsas, Propiac, Roche-Saint-Secret-Beconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Solérieux, Teyssières, Triors, Valence, Veauves.

Département du Gard

Les Angles, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Meynes, Montfaucon, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Laurent-la-Vernède, Salzac, Sernhac, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard.

Département de l'Isère

Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne.

Département de la Loire

Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupe, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint-Romain-en-Jarez.

Département du Rhône

Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal.

Département de Vaucluse

Althen-les-Paluds, Aubignan, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Le Crestet, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Monteux, Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Le Thor.

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

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, viognier B ;
- cépages accessoires : piquepoul blanc B, ugni blanc B.

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

- cépage principal : grenache N ;
- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, marselan N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

c) Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Vins blancs :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

b) Vins rouges et vins rosés :

- la proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement, sauf pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme) ;
- la proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 15 % ;

Cette obligation ne s'applique pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée ;

- la proportion du cépage marselan N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages blancs ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement pour les vins rouges et à 20 % de l'encépagement pour les vins rosés.

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

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

a) Densité de plantation.

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

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

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon), avec un maximum de six coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de deux yeux francs.

Le cépage viognier B peut être taillé :

- soit en taille Guyot simple, avec un maximum de huit yeux francs sur le long bois et un ou deux coursons à deux yeux francs au maximum ;

- soit en taille Guyot double, avec un maximum de six yeux francs sur chaque long bois et un ou deux coursons à deux yeux francs au maximum.

La période d'établissement du cordon est limitée à deux ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessus pour le cépage viognier B, est autorisée.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage :

- pour les vignes conduites en cordon, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

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

Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échelas, soit en palissage plan relevé, avec, dans ce dernier cas, au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

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 :**

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

- a) Le paillage plastique est interdit ;
- b) 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.

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 raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

2° **Maturité du raisin :**

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

- 180 grammes par litre de moût pour le cépage syrah N ;
- 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 178 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) 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 51 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

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

3° **Rendement maximum de production :**

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

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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 :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des deux cépages complémentaires.

Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (département de la Drôme).

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

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

COULEUR DES VINS, période et mention complémentaire	TENEUR en sucres fermentescibles et stade auquel s'applique la valeur	TENEUR en acidité volatile et stade auquel s'applique la valeur	INTENSITÉ colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE de polyphénols totaux (DO 280 nm)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »		Inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre (lot non conditionné)		
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	Inférieure à 2 grammes par litre (lot conditionné)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins blancs, rouges ou rosés élevés sous bois (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		

COULEUR DES VINS, période et mention complémentaire	TENEUR en sucres fermentescibles et stade auquel s'applique la valeur	TENEUR en acidité volatile et stade auquel s'applique la valeur	INTENSITÉ colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE de polyphénols totaux (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (à partir du 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 4 (au conditionnement)	Supérieur ou égal à 30 (au conditionnement)

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %.

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

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

f) Matériel pour l'élaboration des vins.

Le matériel utilisé pour l'élaboration des vins ne doit pas affecter le potentiel qualitatif. Ce matériel pour l'élaboration des vins peut faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

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

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

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Obligations d'analyse des vins :

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et selon les cas de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12) :

Vins blancs, rouges ou rosés	Acidité totale ; Acidité volatile ; Titre alcoométrique volumique acquis ; Sucres fermentescibles ; Anhydride sulfureux total ; pH.
Vins rouges	Intensité colorante modifiée ; Indice de polyphénols totaux.

Au cours de la conservation des vins non conditionnés et *a minima* tous les trois mois à compter de la date de la précédente analyse :

Vins blancs, rouges ou rosés	Acidité volatile ; Anhydride sulfureux libre.
------------------------------	--

4° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

5° Dispositions relatives au stockage :

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

6° 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.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

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

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séances des 9 et 10 février 1994 et des 4 et 5 septembre 1996, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

2° Encépagement :

a) Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter de la seconde campagne suivant celle au cours de laquelle a été homologué le présent cahier des charges.

b) Pour les vins rouges et rosés, l'obligation d'une proportion minimale de 15 % de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages complémentaires s'applique à compter de la récolte 2019.

Jusqu'à la récolte 2015 incluse, cette proportion ne présente pas de minimum à respecter.

A compter de la récolte 2016, cette proportion minimale est de 10 % de l'encépagement.

Toutefois, jusqu'à la récolte 2023 incluse, le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité peut, sur demande individuelle dûment justifiée techniquement et après avis d'une commission d'experts désignée à cet effet, réduire la proportion minimale de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages complémentaires. Tout opérateur désirant réduire la proportion minimale de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages complémentaires en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

3° Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996.

Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

4° Autres pratiques culturelles :

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

5° Assemblage de cépages :

a) A titre transitoire, jusqu'à la récolte 2015, les vins rouges sont issus majoritairement du cépage principal ou proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des deux cépages complémentaires.

Cette disposition s'applique également jusqu'à la récolte 2023 incluse pour les opérateurs dispensés de l'obligation d'une proportion minimale de cépages complémentaires.

b) La disposition relative à l'obligation d'un assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement de cépages principaux pour les vins blancs s'applique à compter de la récolte 2016.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

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

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

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

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

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

4. Déclaration préalable de conditionnement :

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

5. 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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

6. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

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. Intention de plantation :

Une copie de la déclaration d'intention de plantation doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès des services de la DGDDI (au moins un mois avant le début des travaux).

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire
A.3. Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, vérification sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur d'établissement du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants), et de l'absence de paillage plastique
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle	Vérification de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Vérification de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte, la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)
Conservation	Vérification du suivi analytique du vin (contrôle anhydride sulfureux libre et acidité volatile)
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux », initialement reconnue sous le nom « Côtes du Ventoux » par le décret du 27 juillet 1973, 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 « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Ventoux », complétée ou non par la mention « primeur » ou « nouveau », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Jocas, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-d'Apt, Venasque, Viens, Villars et Villes-sur-Auzon.

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.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies 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 :**

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

Département des Alpes-de-Haute-Provence

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

Département des Bouches-du-Rhône

Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues, Verquières.

Département de la Drôme

Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes,

Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Méridol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, Rochebrune, Rochegude, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sèderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Vinsobres.

Département de Vaucluse

Althen-des-Paluds, Ansois, Aurel, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Carpentras, Castellet, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grambois, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jonquières, Lacoste, Lafare, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Ménerbes, Méridol, Mirabeau, Mondragon, Monieux, Monteux, Morières-les-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Oppède, Orange, Pertuis, Peyrind'Aigues, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Christol, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sannes, Sarrians, Sault, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Vedène, Velleron, Villedieu, Villelaure, Violès, Vitrolles-en-Luberon.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, roussanne B ;
- cépages accessoires : marsanne B, vermentino B, viognier B.

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

- cépages principaux : carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, clairette B, counoise N, grenache blanc B, marsanne B, marselan N, piquepoul noir N, roussanne B, vermentino B, viognier B.

2° Règles de proportion à l'exploitation

a) Vins blancs.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins rouges et vins rosés.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

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

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

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

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

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

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,50 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon) avec un maximum de six coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés, avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et un ou deux coursons à deux yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », après écimage, 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.

Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,4 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir.

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

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

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

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

a) Le désherbage chimique total avec des herbicides de prélevée est interdit.

b) Le désherbage chimique ou mécanique des tournières est interdit.

3° **Irrigation :**

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin**

a) Richesse en sucres des raisins.

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

– 198 grammes par litre de moût pour les cépages noirs destinés à l'élaboration de vins rouges ;

– 187 grammes par litre de moût pour les cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rosés et pour les cépages blancs.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

11,5 % pour les vins blancs et rosés ;

12 % pour les vins rouges.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

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

2° **Rendement butoir :**

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

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

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

4° **Entrée en production des jeunes vignes :**

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

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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 :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

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

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

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

COULEUR DES VINS, mention complémentaire	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) et stade auquel s'applique la valeur (en grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE et stade auquel s'applique la valeur (milliéquivalents par litre)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »		Inférieure ou égale à 10,2 (lot non conditionné)
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	Inférieure à 2 (lot conditionné)	
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 3 (au conditionnement)	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)	

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %.

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

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

f) Matériel pour l'élaboration des vins.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface en production vinifiée au chai.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins conditionnés.

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. – *Lien à l'origine*

1° Description des facteurs du lien au terroir.

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

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – *Mesures transitoires*

1° Encépagement :

Les vignes plantées en cépages pascal B, piquepoul blanc B et ugni blanc B avant le 10 novembre 1994 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte de l'année 2014 incluse sous réserve que :

- la proportion des cépages bourboulenc B, clairette B, counoise N, grenache blanc B, marsanne B, marselan N, pascal B, piquepoul N, piquepoul blanc B, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B et viognier B soit inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement, pour les vins rouges et rosés ;
- la proportion des cépages marsanne B, piquepoul blanc B, pascal B, ugni blanc B, vermentino B et viognier B soit inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement, pour les vins blancs.

2° Mode de conduite :

a) A titre transitoire, les parcelles de vigne plantées avant le 10 novembre 1994 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation (superficie maximale par pied, distance maximale entre les rangs et écartement entre les pieds sur un même rang) continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) A titre transitoire, les parcelles de vigne plantées après le 10 novembre 1994, dont la densité est supérieure ou égale à 3 500 pieds à l'hectare et dont la distance entre les rangs est inférieure à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

1° Dispositions générales :

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

2° Dispositions particulières :

- a) Le nom de l'appellation 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) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février 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.

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

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac, vente en vrac au consommateur ou premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

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

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

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

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

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

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

La déclaration de conditionnement pour les vins conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins deux jours ouvrés après le conditionnement.

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

5. Déclaration de déclassement :

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

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (abaques par cépage).
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification de l'autocontrôle (enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation).
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « PACHERENC DU VIC-BILH »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh », initialement reconnue par le décret du 10 juillet 1948, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation est obligatoirement suivi par la mention « sec » 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 « Pacherenc du Vic-Bilh » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1° Aire géographique :

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

Département du Gers

Cannet, Maumusson-Laguian, Viella.

Département des Pyrénées-Atlantiques

Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-du-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, , Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau et Vialer.

Département des Hautes-Pyrénées

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

2° Aire parcellaire délimitée :

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

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Gers : Labarthète, Riscle et Saint-Mont.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : courbu B, petit courbu B, petit manseng B, gros manseng B ;
- cépages accessoires : arrufiac B, sauvignon B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure à 60 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure à 80 % de l'encépagement.

La proportion du cépage sauvignon B est inférieure à 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° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied ne peut être supérieure à 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées soit en taille cordon de Royat, soit en taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 15 yeux francs par pied en cordon de Royat et en Guyot simple et de 20 yeux francs par pied en Guyot double.

Quelle que soit la technique de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) est inférieur ou égal à :

12 pour la taille en cordon de Royat et en Guyot simple ;

16 pour la taille en Guyot double, sauf pour le cépage gros manseng limité à 12 rameaux par pied.

c) Règles de palissage.

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

La hauteur de feuillage palissée est mesurée entre la limite inférieure établie à 0,3 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,2 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale des parcelles est fixée à 8 500 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 15 %.

f) Bon état cultural global de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

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

a) L'enherbement des tournières est obligatoire ;

b) L'utilisation de produits antigerminatifs ou de prélevée est interdite du mois de décembre au mois de février.

3° Irrigation :

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

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

b) Dispositions particulières de la récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives, à l'exception des raisins récoltés sur les parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier exclusivement de la mention « sec ».

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

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

2° Maturité du raisin :

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

APPELLATION, MENTION	RICHESSA MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec »	187	11,50 % vol.
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh »		
Cépage petit manseng B	238	14,50 % vol.
Autres cépages	221	

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention « sec » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 60 hectolitres par hectare.

c) Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule : $(N \times 2,75) \times (R/10\ 000)$.

Pour les vignes plantées en terrasses, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2° Rendement butoir :

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

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec », à 66 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Sur une même superficie déterminée de vignes en production, il peut être revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec » et l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh ».

La quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec » ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec » et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » affectée d'un coefficient K.

Ce coefficient est égal au quotient du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec » par le rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh ».

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

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblages des cépages.

Les vins sont issus de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins deux cépages, dont au moins un des cépages principaux.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION, MENTION	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose)
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec »	inférieure ou égale à 4 grammes par litre
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh »	supérieure à 45 grammes par litre

e) Pratiques œnologiques.

L'utilisation de moyens de maîtrise des températures est obligatoire lors des vinifications des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec ».

Le titre alcoométrique volumique total maximum des vins après enrichissement répond aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION, MENTION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total maximum
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh » suivie de la mention « sec »	14 % vol.
AOC « Pacherenc du Vic-Bilh »	18,50 % vol.

f) Matériel interdit.

L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

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

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

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

La présence de moyens appropriés d'évacuation des eaux usées (rigoles d'évacuation) est obligatoire.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sec » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 décembre de l'année de récolte.

Les vins autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention « sec » font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique à l'activité vinicole 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 « sec » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} janvier de l'année suivant celle de la récolte.

Les vins autres que ceux susceptibles de bénéficier la mention « sec » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril de l'année suivant celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

1° Description des facteurs du lien au terroir.

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

XI. – *Mesures transitoires*

1° **Aire de production :**

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 6 mars 1997 continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse.

2° **Encépagement :**

Les règles de proportion de l'encépagement à l'exploitation s'appliquent à compter de la récolte 2010.

3° **Mode de conduite :**

Les parcelles plantées en vigne avant le 1^{er} août 1997 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation ou aux dispositions relatives aux règles de palissage peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

4° **Rendement :**

Les dispositions relatives au rendement des vignes en terrasses prévues au point XIII (1°, c) ne sont applicables qu'à compter de la récolte 2011.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

1° **Dispositions générales :**

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Pacherenc du Vic-Bilh » 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 :**

La mention « sec » est inscrite immédiatement à la suite du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

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

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 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 ;
- 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.

Cette déclaration distinguera :

- les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ;
- les parcelles plantées en terrasses.

2. **Déclaration des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier exclusivement de la mention « sec » :**

Tout opérateur récoltant mécaniquement doit adresser à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard quinze jours ouvrés avant la récolte, la liste des parcelles destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier exclusivement de la mention « sec ».

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

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

4. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

5. Déclaration préalable des retiraisons de vins en vrac :

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

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

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

7. Déclaration de conditionnement :

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

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

8. Déclaration de déclassement :

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

II. – Tenue de registres

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 de vinification :

Registre de vinification par lot avec pour chaque lot :

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

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Déclaratif et visite sur site
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille (nombre de rameaux fructifères de l'année)	Comptage du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge avant surmaturation à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle terrain ou documentaire et visites sur le terrain
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) et contrôle à la parcelle
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Documentaire et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	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...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés	Examen organoleptique à la retraitaison

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins conditionnés	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX DU TRICASTIN »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Tricastin », initialement reconnue par le décret du 27 juillet 1973, 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 « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Tricastin », complétée ou non par la mention « primeur » ou « nouveau », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Allan, La Baume-de-Transit, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-du-Rhône, Clansayes, Colonselle, Donzère, Grignan, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Malataverne, Montségur-sur-Lauzon, Réauville, La Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Salles-sous-Bois, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Valaurie.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 7 novembre 1973.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de l'Ardèche

Alba-la-Romaine, Aubignas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Gras, Larnas, Ruoms, Saint-Just, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Thomé, Le Teil, Valvignières, Viviers.

Département de la Drôme

Aleyrac, Arpavon, Aubres, La Bégude-de-Mazenc, Bouchet, Châteauneuf-de-Bordette, Chaubedonne, Comps, Condorcet, Curnier, Dieulefit, Espeluche, Eyrolles, Eyzahut, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Montboucher-sur-Jabron, Montbrison, Montélimar, Montjoux, Montjoyer, Nyons, Orcinas, Le Pègue, Piégon, Pierrelatte, Les Pilles, Le Poët-Laval, Pont-de-Barret, Portes-en-Valdaine, Puygiron, Rochebaudin, Rochefort-en-Valdaine, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Salettes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Sainte-Jalle, Souspierre, Suze-la-Rousse, Taulignan, Teyssières, La Touche, Tulette, Valouse, Venterol, Vesc, Vinsobres.

Département du Gard

Pont-Saint-Esprit, Saint-Paulet-de-Caisson.

Département de Vaucluse

Bollène, Buisson, Cairanne, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Montdragon, Mornas, Morières-lès-Avignon, Puyméras, Rasteau, Richerenche, Roaix, Sablet, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Villedieu, Violès.

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

- a) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, syrah N ;
 - cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache B, marsanne B, marselan N, mourvèdre N, roussanne B et viognier B.
- b) Les vins blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache B, marsanne B, roussanne B et viognier B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

- a) Vins rouges et vins rosés :
- la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
 - la proportion des cépages principaux, individuellement, est comprise entre 20 % et 80 % de l'encépagement ;
 - la proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- b) Vins blancs :
- La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement.
- La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

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

- a) Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres.
- L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre et supérieur à 1,50 mètre.
- Toutefois, les parcelles identifiées sur la liste approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 10 et 11 février 1999 peuvent présenter une densité minimale de 3 300 pieds par hectare ou un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres, mais inférieur ou égal à 3 mètres.
- b) Règles de taille.
- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet, cordon de Royat) avec un maximum de douze yeux francs par pied.
- Le cépage viognier B et les parcelles plantées en cépage syrah N âgées de plus de vingt ans (21^e feuille) peuvent être taillées soit en taille Guyot simple ou double avec un maximum de douze yeux francs par pied.
- c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- Les cépages marsanne B, roussanne B, syrah N et viognier B sont obligatoirement palissés.

DENSITÉ DE PLANTATION	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds par hectare	Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre
Parcelles identifiées sur la liste approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 10 et 11 février 1999	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 raisin

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

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

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, le désherbage des tournières est interdit.

3° **Irrigation :**

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

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

b) Dispositions particulières de récolte

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins.

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

- 178 grammes par litre de moût pour les cépages blancs ;
- 180 grammes par litre de moût pour le cépage syrah N ;
- 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

2° **Rendement butoir :**

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

3° **Rendement maximum de production :**

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 complémentaires particulières.

*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.

COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 %
Vins rosés	Les vins sont issus majoritairement des cépages principaux et ne peuvent pas être issus des seuls cépages accessoires La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 %

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

COULEUR DES VINS, mention complémentaire	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) et stade auquel s'applique la valeur (en grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE et stade auquel s'applique la valeur (milliéquivalents par litre)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »		Inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre (lot non conditionné)
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	Inférieure à 2 grammes par litre (lot conditionné)	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (après fermentation alcoolique)	

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est interdit.

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

f) Matériel d'élaboration des vins.

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

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au 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.

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du trente-huitième jour précédant le troisième jeudi du mois de novembre de l'année de la récolte.

X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

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

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – Mesures transitoires

1° Encépagement :

La disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 70 % de l'encépagement de l'exploitation pour l'ensemble des cépages principaux, ainsi que la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 20 % pour les cépages grenache N et syrah N, s'appliquent à compter de la récolte 2019.

Jusqu'à la récolte 2018 incluse, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement de l'exploitation.

2° Mode de conduite :

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 sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

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

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « nouveau » ou « primeur » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

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

Elle indique notamment :

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

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

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur :

La déclaration de transaction en vrac, ou la déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

4. Déclaration préalable des retrais en vrac :

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

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

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

6. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au moins dix jours ouvrés avant le début du conditionnement.

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

7. Déclaration de déclassement :

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

II. – Tenue de registres

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et sur le terrain
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et sur le terrain
Comptabilité matière, traçabilité...	Contrôle documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
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