

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1284 du 23 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Marcillac », « Bellet » ou « Vin de Bellet », « Beaumes de Venise », « Vinsobres », « Côtes du Rhône Villages », « Vacqueyras » et « Gigondas »

NOR : *AGRT0905669D*

Le Premier ministre,

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

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

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

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

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

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 17 décembre 2008, 21 janvier 2009, 4 mars 2009,

Décète :

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

- « Marcillac » ;
- « Bellet » ou « Vin de Bellet » ;
- « Beaumes de Venise » ;
- « Vinsobres » ;
- « Côtes du Rhône Villages » ;
- « Vacqueyras » ;
- « Gigondas » ;

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 2 avril 1990 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » ;
- le décret du 11 novembre 1941 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ou « Vin de Bellet » ;
- le décret du 25 octobre 2005 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise » ;
- le décret du 15 février 2006 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres » ;
- le décret du 12 février 1999 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » ;
- le décret du 30 avril 2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » ;
- le décret du 6 janvier 1971 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas ».

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 23 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 « MARCILLAC »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac », initialement reconnue par le décret du 2 avril 1990, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » est réservée aux vins tranquilles rouges ou 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 rouges et rosés, ainsi que l'élevage des vins rouges, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aveyron : Balsac, Clairvaux-d'Aveyron, Goutrens, Marcillac-Vallon, Mouret, Nauviale, Pruines, Salles-la-Source, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Cyprien-sur-Dourdou et Valady.

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 15 et 16 septembre 1982.

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

3^o **Aire de proximité immédiate :**

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : fer N ;
- cépages accessoires : prunelard N, cabernet sauvignon N, merlot N ;

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La proportion du cépage fer N ne peut être inférieure à 90 % 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.

La densité doit être au minimum de 4 000 pieds par hectare sauf pour les vignes cultivées en terrasses.

Pour les nouvelles plantations ou replantations réalisées après la date d'homologation du présent cahier des charges, les dispositions suivantes s'appliquent :

- dans les vignes en plein et dans les vignes plantées en terrasses avec deux rangs et plus par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacements entre les pieds. L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,5 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre et supérieur à 1,25 mètre ;
- dans les vignes plantées en terrasses avec un seul rang par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,5 mètres carrés et l'écartement entre pieds sur un même rang doit être compris entre 0,85 mètre et 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont conduites en taille Guyot ou cordon de Royat.

Il ne pourra être laissé pour la taille Guyot plus de 17 yeux francs par cep, courson compris, et 20 yeux francs par cep pour la taille en cordon de Royat.

Au 31 juillet, chaque pied ne pourra comporter plus de 15 rameaux s'il est conduit en taille Guyot et 17 s'il est conduit en cordon de Royat.

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

Pour les vignes palissées en plan relevé, la hauteur du ou des fils porteurs (fils auxquels est fixée la baguette ou supportant le cordon de Royat) doit être au maximum de 0,80 mètre. Toutefois cette disposition ne s'applique que pour les plantations effectuées après la date d'homologation du présent cahier des charges.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare. La charge maximale par pied est de 2,3 kilogrammes.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural et du 3° ci-après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 500 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 sont un des éléments fondamentaux du terroir :

a) Les tournières sont enherbées.

b) Le sol ne peut être laissé nu par désherbage chimique sur toute la surface de la parcelle pendant les mois de novembre, décembre et janvier.

c) Le désherbage chimique total des talus des terrasses est autorisé seulement si la hauteur des talus mesurée à la verticale est inférieure à 1,5 mètre.

d) L'épamprage de la partie verticale du cep (tronc) est obligatoire et doit être réalisé avant fin juillet.

e) Chaque pied ne peut porter sur son tronc, après l'arrêt de la végétation (véraison), en moyenne plus de 1,5 pampre de plus de 30 centimètres.

f) La présence de végétation ligneuse sur une parcelle sauf dans les talus des terrasses est interdite.

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin et selon les dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les contenants doivent être de type alimentaire ou revêtus de peinture alimentaire ou d'une bâche alimentaire.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Les richesses en sucres des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEURS DE VINS	RICHESSÉ MINIMALE en sucres des raisins (en gramme par litre de moût)
Vins rosés	175
Vins rouges	180

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

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, pour les vins rouges et rosés, à 55 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

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.

Une vigne en terrasses est une vigne dont les rangs sont établis sur des parties planes perpendiculaires au sens de la pente qui servent à la circulation du matériel. Ces parties sont séparées entre elles par des talus dont la hauteur et la largeur sont variables.

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

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

Le chai de vinification, d'élevage et de stockage des vins doit être uniquement à usage viticole.

a) Réception et pressurage.

Le pressoir continu est interdit.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent au minimum à 80 % de raisins ou de vins issus de cépage principal fer N, auxquels peuvent être assemblés, à hauteur maximale de 20 %, des raisins ou des vins issus des cépages accessoires.

c) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges et la teneur en acide malique des vins rouges au moment de la mise en marché à destination du consommateur ou de la sortie en vrac du chai du producteur ne peut dépasser 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les vins rouges ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 2 grammes par litre.

Les vins rosés ne peuvent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre.

La teneur maximale en dioxyde de carbone des vins rosés est fixée à 1 200 milligrammes par litre.

Les vins rosés présentent une intensité colorante (somme des densités optiques à 420 et 520 nanomètres) comprise entre 0,5 et 2.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées uniquement pour les vins rouges avec un taux maximum de concentration partielle de 10 % par rapport aux volumes mis en œuvre.

Le titre alcoométrique volumique total des vins après enrichissement est au maximum de 13 %.

f) Matériel interdit.

Les pompes servant à la manutention de la vendange ne peuvent être des pompes à ailettes.

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

Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification destiné à élaborer de l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » au moins équivalent à une fois et demie le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII ci-dessus, sauf si le rendement de l'exploitation est régulièrement inférieur au rendement de l'appellation visé au 1° du point VIII ci-dessus.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

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

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

Le lieu de stockage pour les produits conditionnés doit être protégé thermiquement.

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 rosés 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 rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

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

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

Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant celle 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° **Aire de production :**

Pas de disposition particulière.

2° **Encépagement :**

Est classé en cépage accessoire ouvrant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » le cabernet franc N pour les vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges et jusqu'à leur arrachage.

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 « Marcillac » 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.

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

2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1° **Déclaration de revendication :**

Chaque élaborateur désirant produire du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » souscrit auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} décembre suivant la récolte une déclaration de revendication et au plus tard quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement.

La déclaration de revendication indique notamment :

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

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

2° **Replis :**

Pas de disposition particulière.

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

Les déclarants de récolte doivent déclarer auprès de l'organisme de défense et de gestion, pour chaque campagne, avant le 31 juillet précédant la récolte, les parcelles pour lesquelles ils renoncent à produire sous appellation d'origine contrôlée « Marcillac ».

L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle et à l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4° **Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**

Chaque viticulteur désirant produire du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » pour la récolte suivante dépose auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration annuelle d'affectation parcellaire avant la fin du mois de février de chaque année. Cette déclaration pourra être reconduite par tacite reconduction pour les années suivantes s'il n'y a pas de modification. Seules les éventuelles modifications intervenues après la déclaration précédente seraient à signaler.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire précise notamment :

- la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- 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 ;
- la date et la signature de l'opérateur.

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 d'une semaine maximum après ce déclassement.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- le volume de vin déclassé ;
- la date et la signature de l'opérateur.

6° **Déclaration relative à l'expédition en dehors 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 « Marcillac » devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- l'identité du destinataire ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de l'expédition ;
- la date et la signature de l'opérateur.

7° **Déclaration préalable de transaction ou de mise à la consommation d'un vin non conditionné :**

Tout opérateur souhaitant commercialiser ou mettre à la consommation un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés avant la livraison, le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- l'identité du destinataire ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de livraison ;
- la date et la signature de l'opérateur.

8° **Déclaration de conditionnement :**

Tout opérateur ayant conditionné dans le mois du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard le 10 du mois qui suit l'opération, le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;

- la date de début de conditionnement du vin ;
- le volume de vin concerné ;
- la date et la signature de l'opérateur.

9° Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ou de confection de terrasses, une déclaration doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

II. – Tenue de registres

Chaque producteur doit tenir un registre permettant d'apprécier l'évolution de la maturité des raisins susceptibles de produire de l'appellation d'origine contrôlée.

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, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Pressurage	Visite sur site
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
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 sur site du matériel de transport et de manutention de la vendange
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Documentaire et visite sur site

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité...	Tenue des registres
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
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 avant conditionnement ou transaction ou mise à la consommation	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les vins

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BELLET » OU « VIN DE BELLET »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ou « Vin de Bellet », initialement reconnue par le décret du 11 novembre 1941, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ou « Vin de Bellet » 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 une partie du territoire de la commune de Nice dans le département des Alpes-Maritimes, au sein d'un périmètre constitué des lieudits suivants : Les Séoules ; Le Pilon ; Le Grand Bois ; Golfan ; Les Cappans ; Saint-Roman de Bellet ; La Tour ; Candau ; Saquier ; Saint-Sauveur ; Gros Pin ; Serre-Long ; Crémat ; Mont-Bellet (Cantagalet) ; Li Puncia ; Lingestiera (en partie).

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie au sein du périmètre défini au point 1, à l'exception des parcelles sur des sols d'alluvions modernes et des terrains non destinés à la culture de la vigne d'après les usages locaux.

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

3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

– cépages principaux : braquet N, fuella nera N ;

– cépages accessoires : cinsaut N, grenache N.

b) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

– cépages principaux : braquet N, fuella nera N ;

– cépages accessoires : bourboulenc B, blanqueiron B, cinsaut N, clairette B, grenache N, mayorquin B, roussanne B, vermentino B.

c) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

– cépage principal : vermentino B ;

– cépages accessoires : blanqueiron B, bourboulenc B, chardonnay B, clairette B, mayorquin B, muscat à petits grains B, roussanne B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

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

a) La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 60 % de l'encépagement pour les vins rouges, rosés et blancs.

b) Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage cinsaut N ne doit pas être supérieure à 15 % de l'encépagement.

c) Pour les vins rosés, la proportion de l'ensemble des cépages clairette B et vermentino B ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

d) Pour les vins blancs et rosés, la proportion de l'ensemble des cépages blanqueiron B, bourboulenc B, mayorquin B et roussanne B ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité de plantation minimale de 5 000 pieds par hectare, soit une surface maximale de 2 mètres carrés par pied. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrangs et d'espacement entre les pieds.

Les vignes plantées à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges présentent un écartement entre rangs qui ne peut être supérieur à 2 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang qui ne peut être inférieur à 0,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille gobelet, en éventail ou en cordon de Royat, en taille courte comportant au plus 5 coursons à 2 yeux francs.

Les cépages braquet N et chardonnay B peuvent être taillés en taille Guyot simple comportant au plus 10 yeux francs par pied dont 8 maximum sur le long bois.

La taille est effectuée avant le 15 avril.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur du feuillage palissé correspond au minimum à 0,5 fois la distance entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé 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 maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 500 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 5 000 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 :

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

a) Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des ceps sont effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques. Ces opérations doivent être réalisées avant le stade véraison.

b) Le désherbage chimique n'est possible que sur le rang ou sur les bordures non mécanisables. Il ne doit en aucun cas être total.

c) Les sols et les tournières doivent faire l'objet d'un entretien mécanique.

d) L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par « terre exogène » une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Bellet » ou « Vin de Bellet ».

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

L'utilisation de la machine à vendanger ou de tout autre moyen ne permettant pas de transporter les grappes de raisin entières jusqu'aux lieux de vinification est interdite.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange est transportée dans des contenants dont la charge ne peut être supérieure à 50 kilogrammes.

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 189 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Le titre alcoométrique volumique des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges et rosés	11 % vol.
Vins blancs	11,5 % vol.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

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

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 40 hectolitres par hectare

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 44 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

que des cépages admis pour l'appellation. 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, rosés et blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins représentatif de l'encépagement.

L'assemblage entre millésimes est interdit.

c) Fermentation malolactique.

Au moment du conditionnement, les vins rouges ne peuvent présenter une teneur en acide malique supérieure à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les vins doivent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) qui ne peut être supérieure à 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

L'utilisation de charbon à usage œnologique est interdite.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

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 et le matériel de vinification doivent présenter un bon état d'entretien général.

i) Maîtrise des températures de vinification.

Le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 février de la deuxième année suivant l'année de récolte dont douze mois minimum en contenant de chêne à compter du 1^{er} décembre de l'année de récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) L'opérateur doit disposer d'un moyen de rinçage avec de l'eau potable ainsi que d'une procédure de nettoyage pour le circuit d'embouteillage.

b) Les contenants pour les volumes inférieurs ou égaux à 1,5 litre doivent être en verre.

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

Les bâtiments servant à la conservation des vins doivent disposer *a minima* d'une isolation thermique suffisante.

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur avant le 1^{er} mars de l'année suivant l'année de récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur avant le 1^{er} mars de la deuxième année suivant l'année de récolte.

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

Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 15 février de l'année suivant l'année de récolte.

Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 15 février de la deuxième année suivant l'année de 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

Pour les vins rouges et rosés élaborés à partir de raisins issus de plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges, la proportion du cépage cinsaut N peut être :

- supérieure à 15 % tout en étant inférieure à 50 % de l'encépagement jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- supérieure à 15 % tout en étant inférieure à 30 % de l'encépagement entre les récoltes 2019 et 2028 incluses.

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

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} décembre de l'année de récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

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 des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Tout opérateur désirant revendiquer l'appellation d'origine contrôlée doit établir la liste des parcelles affectées à cette production avant le 1^{er} février précédant la récolte.

Cette affectation sera reconductible pour une durée de cinq ans, seules les éventuelles modifications en cours d'année étant à signaler.

3. Déclaration préalable des retrais :

Tout opérateur souhaitant commercialiser du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en vrac doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au maximum quinze jours avant la retraitaison. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

4. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner du 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 quinze jours ouvrables précédant le conditionnement. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

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

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

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

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 et visites sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogoatoires)	Documentaire et visite sur le terrain
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Potentiel revendicable	Vérification documentaire, cohérence avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire
Taille	Vérification visuelle
Charge maximale moyenne à la parcelle	Vérification par visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification documentaire et sur site
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Contrôle sur site
Conditionnement	Vérification documentaire (suivi analytique) et visites sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue du registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur le site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Vérification documentaire et/ou analytique Contrôle des paramètres suivants : titre alcoométrique volumique (TAV), acidité volatile (AV), teneur en SO ₂ total, sucres fermentescibles
Examen organoleptique au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen sensoriel
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et sensoriel de chaque lot

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise », initialement reconnue par le décret du 25 octobre 2005, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise » est réservée aux vins rouges tranquilles.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette.

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 8 et 9 juin 2005.

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 du département de Vaucluse : Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians et Vacqueyras.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : grenache N ;
- cépage complémentaire : 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, mourvèdre N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

b) 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 :

La proportion de l'ensemble cépage principal et cépage complémentaire est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La proportion du cépage syrah N est comprise entre 25 % et 50 % de l'encépagement.

La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale 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.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,20 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,20 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrangs et d'espacements entre les pieds.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre, à l'exception des vignes conduites en cordon unilatéral pour lesquelles l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,10 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à deux ans. Durant cette période, la taille Guyot, simple ou double, est autorisée avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat, 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 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.

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 7 000 kilogrammes par hectare.

Le pourcentage de pieds présentant une charge supérieure à 2 kilogrammes est inférieur ou égal à 10 % du nombre de pieds de la parcelle considérée.

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 5 000 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) 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 de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

a) Pour les vignes âgées de moins de vingt ans (jusqu'à la 20^e feuille incluse), l'épamprage et l'ébourgeonnage sont obligatoires et doivent être réalisés avant le stade phénologique dit « véraison ».

- b) Les traitements chimiques spécifiques antibotrytis sont interdits.
- c) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, sont interdits :
- le désherbage entre les rangs avec des herbicides de prélevée ;
 - le désherbage chimique ou mécanique des tournières ;
 - le paillage plastique.

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 doivent être récoltés manuellement.

Le tri de la vendange est obligatoire soit sur la parcelle, soit sur la table de tri.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 3 000 kilogrammes.

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 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N et à 207 grammes par litre de moût pour tous les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

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 38 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 42 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 50 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 1^{re} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des deux cépages grenache N et syrah N.

c) Fermentation malolactique.

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement :

– les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre ;

– la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique naturel inférieur ou égal à 14 % et à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;

– l'intensité colorante modifiée est supérieure ou égale à 6 ;

– l'indice de polyphénols totaux est supérieur ou égal à 45.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute technique de thermotraitement de la vendange est interdite.

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

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 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^o Dispositions par type de produit :

Les vins sont élevés au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3^o Dispositions relatives au conditionnement :

a) Une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement est obligatoire.

b) Les bouchons agglomérés sont interdits.

c) 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^o Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'après le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

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

a) Les vins répondant aux conditions d'encépagement et de règles de proportion à l'exploitation suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine jusqu'à la récolte 2015 incluse :

– cépage grenache N dans la proportion minimale de 50 % de l'encépagement ;

– cépages syrah N et mourvèdre N, ensemble ou séparément, dans la proportion minimale de 20 % de l'encépagement ;

– et, dans la proportion maximale de 20 % de l'encépagement, les cépages accessoires suivants : 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, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B, les cépages blancs étant limités à 10 % de l'encépagement.

b) 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.

2° 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.

Les dispositions relatives à la hauteur maximale du cordon de Royat ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996.

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.

3° Autres pratiques culturales :

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.

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

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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 ;
- d'un plan de cave (emplacement, numéros et volumes des contenants) si des modifications sont intervenues au cours de la précédente campagne viticole.

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.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

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

3. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale) :

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 simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné ou à la déclaration préalable de conditionnement.

4. 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.

5. Déclaration préalable de conditionnement :

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

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

6. Déclaration de déclassement :

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

7. Déclaration de fin de travaux :

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.

Elle doit être accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

II. – *Registres particuliers*

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)	Documentaire
A.3. – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Transport de la vendange	Documentaire et visite sur site
Interdiction de traitements physiques de la vendange	Documentaire et visite sur site
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)
Epamprage et ébourgeonnage (sur les vignes avant la 21 ^e feuille)	Contrôle sur le terrain
Absence de désherbage entre les rangs avec des herbicides de prélevée	Contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Absence de désherbage chimique ou mécanique des tournières	Contrôle sur le terrain
Entretien de la parcelle	Vérification de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
B.4. – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
C. – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Examens analytiques et examens organoleptiques	Avant transaction (vrac) Sur les produits conditionnés Sur les produits mise en vente en vrac au consommateur
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 « VINSOBRES »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres », initialement reconnue par le décret du 15 février 2006, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres » est réservée aux vins rouges 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 de la commune de Vinsobres dans le département de la Drôme.

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 9 et 10 novembre 2005 et 8 et 9 mars 2006.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de la Drôme

Aubres, La Baume-de-Transit, Bouchet, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Clansayes, Colonzelle, Condorcet, Donzère, La Garde-Adhemar, Les Granges-Gontardes, Grignan, Mérindol-

les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rochegude, Roche-Saint-Secret-Beconne, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solerieux, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Valaurie, Venterol.

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.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins 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, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

b) 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 :

La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

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

La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

Toutefois, pour les exploitations de moins de 1,5 hectare, les règles suivantes s'appliquent :

- la proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- le cépage principal et un des deux cépages complémentaires sont obligatoirement présents.

La conformité de l'encépagement est appréciée 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.

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'interrangs et d'espacements entre les pieds.

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons.

Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

La période d'établissement du cordon de Royat pour tous les cépages conduits selon ce mode sera limitée à deux ans. Durant cette période, la taille Guyot est autorisée : soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum, soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en cordon de Royat, 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 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.

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 7 000 kilogrammes par hectare.

Le pourcentage de pieds présentant une charge supérieure à 2 kilogrammes est inférieur ou égal à 10 % du nombre de pieds de la parcelle considérée.

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) Pour les vignes âgées de moins de vingt ans (jusqu'à la 20^e feuille incluse), l'épamprage et l'ébourgeonnage sont obligatoires et doivent être réalisés avant le stade phénologique dit « véraison ».

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

- le désherbage avec des herbicides de prélevée en totalité est interdit. Les herbicides de prélevée sont utilisés seulement pour l'entretien du rang ;
- le paillage plastique est interdit ;
- 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 :**

Toute installation fixe d'irrigation située à l'intérieur des parcelles 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.

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

Le tri de la vendange est obligatoire soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Le poids de la vendange transportée est limité à 4 000 kilogrammes par benne.

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 :

- 207 grammes par litre de moût pour les cépages syrah N et mourvèdre N ;
- 216 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

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 38 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 42 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production est fixé à 50 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 septième 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 sixième 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 et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place.

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

c) Fermentation malolactique.

La teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

d) Normes analytiques.

Les vins prêts à être commercialisés en vrac présentent :

- une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 7,5 ;
- un indice de polyphénols totaux supérieur ou égal à 50.

Au stade du conditionnement, les vins présentent :

- une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique naturel inférieur ou égal à 14 % et à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute technique de thermotraitement de la vendange est interdite.

L'addition de morceaux de bois de chêne à n'importe quel stade de la vinification, de l'élaboration ou de l'élevage des vins est interdite.

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

f) Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le 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 :

Les vins sont élevés au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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 revendication :

- acidité totale ;
- acidité volatile ;
- titre alcoométrique volumique acquis ;
- sucres fermentescibles ;
- pH.

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

- 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 une année 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} mars de l'année qui suit celle 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 :

a) Les vins répondant aux conditions d'encépagement et de règles de proportion à l'exploitation suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine jusqu'à la récolte 2016 incluse :

- grenache N dans la proportion minimum de 50 % de l'encépagement ;
- syrah N et mourvèdre N, ensembles ou séparément, dans la proportion minimum de 20 % de l'encépagement ;
- et, dans la proportion maximum de 20 % de l'encépagement, les cépages accessoires suivants : 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, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B, les cépages blancs étant limités à 5 % de l'encépagement.

b) 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.

2° 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 taille.

Pour les plantations réalisées avant le 31 juillet 1985, le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

c) 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.

La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique qu'aux plantations réalisées après le 26 juin 1996.

3° Autres pratiques culturales :

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 ;

Le désherbage de prélevée est interdit à compter de la récolte 2013.

4° Irrigation :

La disposition relative à l'interdiction d'installations fixes à l'intérieur des parcelles s'applique à compter du 1^{er} mai 2014.

5° Entrée en production des jeunes vignes :

Les dispositions relatives à l'entrée en production des jeunes vignes s'appliquent pour les vignes plantées après le 31 juillet 2012.

Pour les vignes plantées avant le 31 juillet 2012, 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.

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

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion 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 ainsi que d'une analyse complète par lot homogène de vin.

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.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

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 quinze 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 :

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 quinze jours ouvrés avant l'opération.

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

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

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 simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

6. Déclaration de déclassement :

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

7. 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 un 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.

8. Déclaration de fin de travaux :

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.

Elle doit être accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

II. – Tenue de registre

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)	Documentaire
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)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification de la réalisation du suivi maturité sur une parcelle-témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
Matériel de récolte	Vérification de la conformité sanitaire (propreté et entretien) du matériel de transport et de récolte de la vendange (benne, machine à vendanger, seau)
Tri de la vendange	Contrôle visuel
Poids des bennes	Vérification de la conformité du matériel de transport de la vendange
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Suivi du produit	Vérification de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de revendication
Conservation	Vérification du suivi analytique du vin (contrôle SO ₂ , libre et acidité volatile) tous les deux mois à compter de la date de l'analyse complète
Matériel de cave	Vérification de la propreté et de l'entretien de chacun des matériels
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 DR...). 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 « CÔTES DU RHÔNE VILLAGES »**

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », initialement reconnue par le décret du 2 novembre 1966, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

*II. – Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

- « Cairanne » ;
- « Chusclan » ;
- « Laudun » ;
- « Massif d'Uchaux » ;
- « Plan de Dieu » ;
- « Puyméras » ;
- « Rasteau » ;
- « Roaix » ;
- « Rocheballe » ;
- « Rousset-les-Vignes » ;
- « Sablet » ;
- « Saint-Gervais » ;

- « Saint-Maurice » ;
- « Saint-Pantaléon-les-Vignes » ;
- « Séguret » ;
- « Signargues » ;
- « Valréas » ;
- « Visan ».

III. – Couleur et types de produit

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

Les dénominations géographiques « Cairanne », « Laudun », « Rasteau », « Roaix », « Rochegude », « Rousset-les-Vignes », « Sablet », « Saint-Gervais », « Saint-Maurice », « Saint-Pantaléon-les-Vignes », « Séguret », « Valréas » et « Visan » sont réservées aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

La dénomination géographique « Chusclan » est réservée aux vins tranquilles rouges ou rosés.

Les dénominations géographiques « Massif d'Uchaux », « Plan de Dieu », « Puyméras » et « Signargues » sont réservées aux vins tranquilles rouges.

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

1^o Aire géographique :

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

Département de l'Ardèche

Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche.

Département de la Drôme

Bouchet, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison, Nyons, (Le) Pègue, Piégon, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres.

Département du Gard

Aiguèze, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, Laudun, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan.

Département de Vaucluse

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

b) La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	COMMUNES
« Cairanne »	Cairanne
« Chusclan »	Chusclan, Orsan, Codolet, Bagnols-sur-Cèze et Saint-Etienne-des-Sorts, conformément aux dispositions du jugement du tribunal civil d'Uzès en date du 6 février 1947
« Laudun »	Laudun, Saint-Victor-la-Coste et Tresques conformément aux dispositions du jugement du tribunal civil d'Uzès en date du 6 février 1947

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE	COMMUNES
« Massif d'Uchaux »	Lagarde-Paréol, Mondragon, Piolenc, Uchaux et Sérignan-du-Comtat (pour partie)
« Plan de Dieu »	Camaret-sur-Aigues, Jonquières, Violès et Travaillan (pour partie)
« Puyméras »	Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, Faucon, Puyméras et Saint-Romain-en-Viennois
« Rasteau »	Rasteau
« Roaix »	Roaix
« Rochegude »	Rochegude
« Rousset-les-Vignes »	Rousset-les-Vignes
« Sablet »	Sablet
« Saint-Gervais »	Saint-Gervais
« Saint-Maurice »	Saint-Maurice-sur-Eygues
« Saint-Pantaléon-les-Vignes »	Saint-Pantaléon-les-Vignes
« Séguret »	Séguret
« Signargues »	Domazan, Estézargues, Rochefort-du-Gard et Saze
« Valréas »	Valréas
« Visan »	Visan

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le jugement du tribunal civil d'Uzès en date du 6 février 1947 et par les décrets des 2 novembre 1966, 1^{er} octobre 1985, 2 octobre 1997, 25 août 2005 et par les modifications successives telles qu'approuvées par le comité national compétent de 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 :

a) 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, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Gras, Labastide-de-Virac, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint Désirat, Saint Etienne de Valoux, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-de Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Péray, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Savas, Sécheras, Serrières, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-les-Annonay, Vinzieux, Vion, La Voulte.

Département de la Drôme

Albon, Aleyrac, Alex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-de-

Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Crozes-Hermitage, Donzère, Erôme, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Gervans, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Larnage, La Roche-de-Glun, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Mercuriol, Montjoux, Montoisson, Montségur-sur-Lauzon, La Motte-de-Galaure, La Penne-sur-l'Ouvèze, Les Pilles, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Propiac, Roche-Saint-Secret-Béconne, 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, Serves-sur-Rhône, Solérieux, Tain-l'Hermitage, Teyssières, Triors, Valence, Veauvins.

Département du Gard

Les Angles, Aramon, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Connaux, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Meynes, Montfaucon, La Roque-sur-Cèze, Pugnadoresse, Pouzilhac, Remoulins, Roquemaure, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Salzac, Sernhac, Tavel, Théziers, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon.

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, Avignon, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Châteauneuf-du-Pape, Le Crestet, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Gigondas, Jonquerettes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Monteux, Mornas, Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Sarrians, Le Thor, Vacqueyras.

b) Pour les dénominations géographiques, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes visées au point IV (1^o, a) et au point IV (3^o, a), non comprises les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques.

V. – Encépagement

1^o 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 sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : grenache N ;
- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, counoise N, muscardin N, piquepoul noir N, terret noir N.

c) Les vins 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, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

d) 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 ne peut être inférieure à 80 % de l'encépagement.

b) Vins rouges et rosés :

– la proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;

– la proportion du cépage principal ne peut être inférieure à 50 % de l'encépagement ;

– la proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 20 % 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.

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 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Le cépage viognier B peut être taillé :

– soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ;

– soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 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 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.

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 7 500 kilogrammes par hectare.

Pour les dénominations géographiques, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 000 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 6 000 kilogrammes par hectare et à 5 500 kilogrammes par hectare pour les dénominations géographiques.

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

APPELLATION et dénominations géographiques	RICHESSA MINIMALE en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
AOC Côtes du Rhône Villages (vins blancs et rosés)	196	12 % vol.
AOC Côtes du Rhône Villages (vins rouges)	207	12 % vol.
AOC Côtes du Rhône Villages complétée par une dénomination géographique (vins blancs et rosés)	196	12 % vol.
AOC Côtes du Rhône Villages complétée par une dénomination géographique (vins rouges issus des cépages syrah ou mourvèdre)	207	12,5 % vol.
AOC Côtes du Rhône Villages complétée par une dénomination géographique (vins rouges issus des autres cépages)	216	12,5 % vol.

- b) 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 à 44 hectolitres par hectare.
 b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique, à 41 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

- a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 50 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 d'une dénomination géographique, à 45 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 55 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.

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

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS, période et mention complémentaire	TENEUR EN SUCRES fermentescibles (en g/l de glucose + fructose) 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 (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre			
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		
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		
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		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 6	Supérieur ou égal à 40

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 présentent, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 14,5 %.

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°) 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 <i>a minima</i> 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 pour les 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.

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

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

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. – Mesures transitoires

1° Encépagement :

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.

2° 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.

3° Autres pratiques culturales :

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.

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 Villages » complétée ou non par une dénomination géographique et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion 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.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

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

3. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale) :

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 simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

4. 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.

5. 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.

6. Déclaration de déclassement :

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

7. 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.

8. 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
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 « VACQUEYRAS »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras », initialement reconnue par le décret du 9 août 1990, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Sarrians, Vacqueyras.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 21 et 22 février 1990.

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

Département de l'Ardèche

Saint-Jean-de-Muzols, Tournon-sur-Rhône.

Département de la Drôme

Les Granges-Gontardes, Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Tain-l'Hermitage .

Département du Rhône

Ampuis, Condrieu, Tupin-et-Semons.

Département de Vaucluse

Althen-des-Paluds, Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bedoin, Blauvac, Brantes, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Crestet, Crillon-le-Brave, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Flassan, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monteux, Mormoiron, Orange, Puyméras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hyppolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Villes-sur-Auzon, Violès.

V. – *Encépagement*

1^o **Encépagement :**

a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, viognier B.

b) Les vins rouges 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, muscardin N, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, viognier B.

c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

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

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

- pour le cépage grenache N : les clones 70, 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 :

Chacun des cépages ne peut représenter plus de 80 % de l'encépagement.

b) Vins rouges :

La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

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

La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

c) Vins rosés :

Chacun des cépages principaux ne peut représenter plus de 80 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires 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.

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'interrangs et d'espacements entre les pieds.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,85 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont conduites en taille courte, en gobelet ou en cordon de Royat, avec un maximum de 6 coursons. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Le cépage viognier B peut être taillé :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

La période d'établissement ou de rajeunissement du cordon de Royat est limitée à deux ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot avec un long bois à 8 yeux francs au maximum et un courson à 2 yeux francs au maximum 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 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.

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 6 500 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 5 000 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 :**

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

a) Le paillage plastique est interdit ;

b) Le désherbage en plein de l'interrang est interdit du 1^{er} septembre au 1^{er} 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.

b) Dispositions particulières de récolte.

La vendange doit être saine et préalablement triée si l'état sanitaire le nécessite, quelle que soit la méthode de récolte.

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 :

216 grammes par litre pour le cépage grenache N ;

207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;

196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

12,50 % pour les vins rouges ;

12 % pour les vins rosés et blancs.

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 36 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

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

3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production est fixé à 42 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 3^e 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 2^e année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{re} 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.

c) Fermentation malolactique.

Pour les vins rouges, 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, période et mention complémentaire	TENEUR EN SUCRES fermentescibles et stade auquel s'applique la valeur (grammes par litre de glucose + fructose)	TENEUR EN ACIDITÉ volatile et stade auquel s'applique la valeur (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS totaux (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 3 (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)			
Vins blancs ou rosés		Inférieure ou égale à 13,26 (transaction en vrac et conditionnement)		
Vins rouges (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28 (transaction en vrac et conditionnement)		
Vins rouges élevés sous bois (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33 (transaction en vrac et conditionnement)		
Vins rouges (à partir du 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33 (transaction en vrac et conditionnement)		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 6 (au conditionnement)	Supérieur ou égal à 45 (au conditionnement)

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

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

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le 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.

i) Maîtrise des températures de fermentation.

Les unités de vinification doivent être équipées d'un système de contrôle des températures de fermentation, à l'exclusion des systèmes tubulaires par ruissellement.

2° Dispositions par type de produit :

- les vins blancs et rosés sont élevés au minimum jusqu'au 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- les vins rouges sont élevés au minimum jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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 :

Au cours de la conservation des vins non conditionnés et *a minima* tous les six mois à compter de la date de la déclaration de revendication :

- acidité volatile ;
- anhydride sulfureux libre.

Au stade du conditionnement :

- Vins blancs, rouges ou rosés :
 - acidité totale ;
 - acidité volatile ;
 - titre alcoométrique volumique acquis ;
 - sucres fermentescibles ;
 - anhydride sulfureux total ;
 - pH.
- Vins rouges :
 - indice de polyphénols totaux ;
 - intensité colorante modifiée.

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 pour les 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 :

- à l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- à l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 décembre 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 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.

2° **Mode de conduite :**

a) Densité de plantation :

- les dispositions relatives à la superficie maximum par pied et la distance maximale entre les rangs ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 9 août 1990 ;
- la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur le rang ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges ;
- les parcelles plantées en vigne avant le 9 août 1990 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 taille.

Pour les vignes plantées avant le 1^{er} septembre 1980, le nombre maximum d'yeux francs par pied est fixé à 16.

c) 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 ;
- la disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

3° **Autres pratiques culturales :**

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.

4° **Pratiques œnologiques :**

La disposition relative aux systèmes de contrôle des températures de fermentation ne s'applique qu'à compter de la cinquième récolte suivant la date d'homologation du présent cahier des charges.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

1° **Dispositions générales :**

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

2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 10 jours ouvrés avant la première transaction en vrac ou le premier conditionnement et au plus tard le 15 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 ainsi que, le cas échéant, de la liste des parcelles ayant plus de 20 % de pieds morts ou manquants avec indication du pourcentage pour chacune d'entre elles.

2. Déclaration de renoncement 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.

Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

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 10 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 :

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 10 jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 10 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale) :

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 simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

6. Déclaration de déclassement :

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

7. Déclaration de fin de travaux :

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.

Elle doit être accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

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	Vérification documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires)	Vérification 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	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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, manquants)
Irrigation	Vérification des obligations déclaratives et contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Tri de la vendange	Contrôle sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi analytique du produit pendant la conservation	Vérification du suivi analytique du vin (contrôle SO ₂ libre et acidité volatile) tous les six mois à compter de la date de la déclaration de revendication
Conditionnement	Analyse complète des vins assemblés au stade du conditionnement
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 « GIGONDAS »**

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas », initialement reconnue par le décret du 6 janvier 1971, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

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

Pas de disposition particulière

III. – Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » est réservée aux vins tranquilles 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 de la commune de Gigondas dans le département de Vaucluse.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 13 mars 2008.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Le Crestet, Entrechaux, Faucon, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mondragon, Mornas, Orange, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Violès.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

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

b) 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 :

La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 15 % 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.

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 de Royat) avec un maximum de 6 coursons. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

La période d'établissement ou de rajeunissement du cordon de Royat est limitée à deux ans. Durant cette période, la taille Guyot simple est autorisée avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage :

- pour les vignes conduites en cordon de Royat, 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 6 500 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 4 500 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.

Le tri de la vendange est obligatoire quelle que soit la méthode de récolte. Le tri est effectué soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange doit être 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) Richesse en sucres des raisins.

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

207 grammes par litre de moût pour les cépages cinsaut N, mourvèdre N et syrah N ;

216 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

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 36 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

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

3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production est fixé à 42 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 complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

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

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement :

- les vins rosés présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre ;
- les vins rouges présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 17,30 milliéquivalents par litre ;
- la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre ;
- pour les vins rouges, l'intensité colorante modifiée est supérieure ou égale à 6 ;
- pour les vins rouges, l'indice de polyphénols totaux est supérieur ou égal à 45 ;
- la tenue à l'air des vins doit être conforme.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Toute technique de thermotraitement de la vendange est interdite.

L'addition de morceaux de bois de chêne à n'importe quel stade de la vinification, de l'élaboration ou de l'élevage des vins est interdite.

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

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

f) Matériel interdit.

L'utilisation des pompes à ailettes pour la manutention de la vendange est interdite.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le 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 :

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

Les vins rouges sont élevés au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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 rouges ou rosés	Acidité totale. Acidité volatile. Titre alcoométrique volumique acquis. Sucres fermentescibles. Anhydride sulfureux total. pH.
Vins rouges	Indice de polyphénols totaux.

AU COURS DE LA CONSERVATION DES VINS NON CONDITIONNÉS et a minima tous les 4 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins 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 pour les 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.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rosés ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

1° 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 :

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, la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 50 % de l'encépagement de l'exploitation pour le cépage grenache N s'applique à compter de la récolte 2014.

Pour les vins rouges et rosés, la disposition relative à l'obligation d'une proportion maximale de 50 % de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages mourvèdre N et syrah N s'applique à compter de la récolte 2014.

Pour les vins rosés, la disposition relative à l'obligation d'une proportion minimale de 15 % de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages mourvèdre N et syrah N s'applique à compter de la récolte 2014.

2° Conduite du vignoble.

a) Densité de plantation.

Les dispositions relatives à la densité de plantation s'appliquent aux plantations réalisées après la date d'homologation du présent cahier des charges.

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

La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

c) Règles de taille.

Les vignes plantées avant le 31 juillet 1980 sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Pour les plantations réalisées avant le 31 juillet 1980, le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

3° **Autres pratiques culturales.**

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.

4° **Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.**

a) Assemblage des cépages.

Pour les vins rosés, la disposition relative à l'obligation de la présence d'au moins un des deux cépages complémentaires dans les assemblages s'applique à compter de la récolte 2014.

b) Matériel interdit.

La disposition relative à l'interdiction des pressoirs continus s'applique à compter de la récolte 2013.

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

2° **Dispositions particulières :**

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou 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 quinze 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 quinze 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 2 mètres 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. Déclaration de fin de travaux :

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.

Elle doit être accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

8. Déclaration d'intention de récolte mécanique (contrôle du tri de la vendange) :

Une déclaration d'intention de récolte mécanique doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 juillet qui précède la récolte. Toutefois, par dérogation exceptionnelle et sur demande motivée, cette déclaration peut être adressée au plus tard huit jours avant la récolte.

II. – Tenue de registre

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)	Documentaire
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
Tri de la vendange	Contrôle terrain
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 (SV 11) ou la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV 12)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Conservation	Vérification du suivi analytique du vin (contrôle SO ₂ 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
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