

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Décret n° 2009-1320 du 28 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Château-Grillet », « Condrieu », « Cornas », « Côte Rôtie », « Saint-Joseph », « Saint-Péray » et « Hermitage » ou « Ermitage » ou « l'Hermitage » ou « l'Ermitage », « Lirac », « Pierrevert »

NOR : AGRT0920190D

Le Premier ministre,

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

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 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, et 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 27 et 28 mai 2009,

Décète :

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

- « Château-Grillet » ;
- « Condrieu » ;
- « Cornas » ;
- « Côte Rôtie » ;
- « Saint-Joseph » ;
- « Saint-Péray » ;
- « Hermitage » ou « Ermitage » ou « l'Hermitage » ou « l'Ermitage » ;
- « Lirac » ;
- « Pierrevert ».

Art. 2. – Sont abrogés :

- le décret du 8 décembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet » ;
- le décret du 27 avril 1940 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » ;
- le décret du 5 août 1938 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » ;
- le décret du 18 octobre 1940 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » ;
- le décret du 15 juin 1956 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph » ;
- le décret du 8 décembre 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » ;
- le décret du 4 mars 1937 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans H ;
- le décret du 2 octobre 1992 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Lirac » ;
- le décret du 1^{er} juillet 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Pierrevert ».

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 28 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 « CHÂTEAU-GRILLET »CHAPITRE I^{er}I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles
différentes opérations sont réalisées*1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Loire : Saint-Michel-sur-Rhône et Vérin.

2^o **Aire parcellaire délimitée :**

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 septembre 1996 à savoir :

- commune de Saint-Michel-sur-Rhône (cadastre remanié en 1994) : section AB, parcelles 104 et 106 ;
- commune de Vérin (cadastre remanié en 1994) : section AC, parcelles 78, 80, 81, 83 (partie), 84, 85 (partie) et 88.

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

Les vins sont issus du cépage viognier B.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8 000 pieds par hectare.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,25 mètre carré. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont conduites sur échelas. La hauteur de palissage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est égale à la hauteur mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échelas.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle 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 global de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

Pas de disposition particulière.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à 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 raisins entiers jusqu'au lieu de leur vinification est interdite.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange est transportée dans des récipients dont le contenu est limité à 50 kilogrammes.

2° Maturité du raisin :

a) Richesses en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 37 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 41 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est inférieure ou égale à 4 grammes par litre après fermentation alcoolique.

e) Pratiques œnologiques et physiques :

- l'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite ;

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

f) Matériel interdit.

Pas de disposition particulière.

g) Capacité de cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale au produit du rendement visé au VIII (I°) par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

- les informations figurant dans le registre de manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

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 « Château-Grillet » 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} février qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

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

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

4. Déclaration préalable de conditionnement :

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

5. Déclaration de déclassement :

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

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
Comptabilité matière, traçabilité,...	Contrôle documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis à la consommation, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu », initialement reconnue par le décret du 27 avril 1940 modifié, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Mention complémentaire*

Pas de disposition particulière.

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

1° **Aire géographique :**

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

Département de l'Ardèche

Limony.

Département de la Loire

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

Département du Rhône

Condrieu.

2° **Aire parcellaire délimitée :**

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 2 juin 1989.

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

3° **Aire de proximité immédiate :**

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

Département de l'Ardèche

Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion.

Département de la Drôme

Albon, Andancette, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerles-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veauvins.

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

Ampuis, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

V. – Encépagement

Les vins sont issus du cépage viognier B.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 6 500 pieds par hectare.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,5 mètre carré. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

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

Des allées d'une largeur supérieure à 2 mètres peuvent être mises en place. Les allées ainsi constituées ont une largeur inférieure ou égale à 3 mètres. Elles disposent d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé. Dans des situations accidentées (pente de 30 % minimum), des allées plus larges peuvent être constituées.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras), avec un maximum de 3 yeux francs par courson ;
- taille en Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont conduites soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » :

- pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement 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 ;
- pour les vignes conduites sur échelas, la hauteur de palissage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est égale à la hauteur mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échelas.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuils de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

a) Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, banquettes, ...) sont entretenus par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que le respect du paysage caractéristique du vignoble.

Afin de respecter leur aspect visuel historique, les murets et terrasses sont entretenus avec des matériaux traditionnels.

b) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire délimitée.

c) Le désherbage en plein des parcelles de vigne par tout traitement herbicide est interdit du 1^{er} septembre au 1^{er} février.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

L'utilisation de la machine à vendanger ou de tout autre moyen ne permettant pas de transporter les raisins entiers jusqu'au lieu de leur vinification est interdite.

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 178 grammes par litre de moût.

- b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 41 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 46 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Pas de disposition particulière.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

- les vins dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est supérieure ou égale à 45 grammes par litre ne peuvent pas faire l'objet d'un enrichissement ou d'une acidification ;
- l'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite ;
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

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

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie totale au moins égale au produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

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

Pas de disposition particulière.

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

La production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire de production telle que définie par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 2 juin 1989 continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2009.

2° Densité de plantation :

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2038 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

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

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

L'étiquetage des vins ne répondant pas aux dispositions permettant de bénéficier de la mention « sec » doit comporter obligatoirement la mention relative à la teneur en sucre, correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans ces vins.

CHAPITRE II

*I. – Obligations déclaratives***1. Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} février 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.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac 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.

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

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

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

4. Déclaration préalable de conditionnement :

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

5. Déclaration de déclassement :

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

6. Déclaration relative à la modification des éléments structurant le paysage viticole :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants du paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
Comptabilité matière, traçabilité...	Contrôle documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis à la consommation, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cornas », initialement reconnue par le décret du 5 août 1938, 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 « Cornas » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire de la commune de Cornas, dans le département de l'Ardèche.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 mai 1971.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de l'Ardèche

Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Étienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion.

Département de la Drôme

Albon, Andancette, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanas-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercuro, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veauvins.

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, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Mallevall, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin.

Département du Rhône

Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

V. – Encépagement

Les vins sont issus du cépage syrah N.

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

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4 400 pieds par hectare.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacements entre les pieds.

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;
- taille en Guyot simple ou double.

La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont conduites soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » :

- pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement 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 ;
- pour les vignes conduites sur échelas, la hauteur de palissage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échelas.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

a) Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que le respect du paysage caractéristique du vignoble.

Afin de respecter leur aspect visuel historique, les murets et terrasses sont entretenus avec des matériaux traditionnels.

b) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire délimitée.

c) Le désherbage en plein des parcelles de vigne par tout traitement herbicide est interdit du 1^{er} septembre au 1^{er} février.

d) Le paillage plastique des vignes est interdit.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

L'utilisation de la machine à vendanger ou de tout autre moyen ne permettant pas de transporter les raisins entiers jusqu'au lieu de leur vinification est interdite.

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 171 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimal.

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

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 46 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 50 hectolitres par hectare.

Ce rendement maximum de production 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.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

– inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % ;

– inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

e) Pratiques œnologiques et physiques :

– toute technique de thermo-traitement de la vendange est interdite ;

– l'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite ;

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

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au VIII (1^o) par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

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

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

2^o Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3^o Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins sont mis en marché à destination du consommateur uniquement en bouteille de verre.

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

– les informations figurant dans le registre de manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;

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

4^o Dispositions relatives au stockage :

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

5^o Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs.

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

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

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1^o Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) Règles de taille.

La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vignes en place à la date d'homologation du présent cahier des charges.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, à compter de la récolte 2016.

2° Autres pratiques culturelles :

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

3° Conditionnement :

La disposition relative à l'obligation de mise en marché des vins à destination du consommateur en bouteille de verre s'applique à compter du 1^{er} août 2016.

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

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » 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 renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} février 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.

2. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac 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.

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

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

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

4. Déclaration préalable de conditionnement :

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

5. Déclaration de déclassement :

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

6. Déclaration relative à la modification des éléments structurant le paysage viticole :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants du paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche parcellaire tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Documentaire et visites 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
Etat cultural et autres pratiques culturales	Visite sur le terrain
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Conditionnement	Visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis à la consommation, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie », initialement reconnue par le décret du 18 octobre 1940, 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 « Côte Rôtie » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1° **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône : Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône et Tupin-Semons.

2° **Aire parcellaire délimitée :**

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 février 1969.

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

3° **Aire de proximité immédiate :**

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

Département de l'Ardèche

Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Cornas, Félines, Glun, Guilhaud-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vion.

Département de la Drôme

Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage.

Département de l'Isère

Chonas-l'Amballan, Les Côtes-d'Arey, Les Roches-de-Condrieu, Reventin-Vaugris, Saint-Clair-du-Rhône, Seyssuel, Vienne.

Département de la Loire

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

Département du Rhône

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

V. – *Encépagement*

1° **Encépagement :**

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : syrah N ;
- cépage accessoire : viognier B.

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

- la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation ;
- la présence du cépage accessoire est acceptée au sein de parcelles déclarées plantées en cépage syrah N dans la limite d'une proportion de 20 % des pieds ;
- la conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 6 000 pieds par hectare minimum.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,7 mètre carré. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,0 mètres.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

– taille courte à courson (gobelet avec un maximum de 5 coursons par pied, cordon de Royat à un ou deux bras) ;

– taille en Guyot simple.

Au cours de l'année de formation, le maximum de 10 yeux francs par pied s'entend après ébourgeonnage, lequel est réalisé au plus tard le 1^{er} juillet.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont conduites soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » :

– pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement moyen 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 ;

– pour les vignes conduites sur échelas, la hauteur de palissage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est égale à la hauteur mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échelas.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuils de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

a) Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que le respect du paysage caractéristique du vignoble.

Afin de respecter leur aspect visuel historique, les murets et terrasses sont entretenus avec des matériaux traditionnels.

b) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes, ...) d'une parcelle de l'aire délimitée.

c) Le désherbage en plein des parcelles de vigne par tout traitement herbicide est interdit du 1^{er} septembre au 1^{er} février.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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.

a) Dispositions particulières de récolte.

L'utilisation de la machine à vendanger ou de tout autre moyen ne permettant pas de transporter les raisins entiers jusqu'au lieu de leur vinification est interdite.

b) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 171 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° Rendement :

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

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 46 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Un rendement maximum de production est fixé à 60 hectolitres par hectare.

Ce rendement maximum de production 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.

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

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 80 % de l'assemblage, et les vins élaborés à partir des deux cépages sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant la même proportion.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

- l'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite ;
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

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

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre de 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 minimale de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » 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} février qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

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

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

4. Déclaration préalable au conditionnement :

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

5. Déclaration de déclassement :

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

6. Déclaration relative à la modification des éléments structurant le paysage viticole :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants du paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche parcellaire tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Documentaire et visites 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
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Conditionnement	Visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis à la consommation, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-JOSEPH »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph », initialement reconnue par le décret du 15 juin 1956, 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 « Saint-Joseph » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1° Aire géographique :

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

Département de l'Ardèche

Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône, Vion.

Département de la Loire

Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Boeuf.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 février 1994.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département de l'Ardèche

Alboussière, Arlebosc, Boffres, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux.

Département de la Drôme

Albon, Andancette, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerles-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaunes.

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, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin.

Département du Rhône

Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : syrah N ;
- cépages accessoires : marsanne B, roussanne B.

b) Les vins blancs sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

c) Pour le cépage syrah N, les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- clones n^{os} 73, 99, 301, 381, 382 et 383 ;
- porte-greffe 110 Richter.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

- pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation. La présence des cépages accessoires est autorisée en mélange de plants dans les vignes plantées en syrah N dans la limite d'une proportion de 10 % des pieds ;
- la conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4 500 pieds par hectare.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrangs et d'espacement entre les pieds.

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;

– taille en Guyot simple.

La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage.

Les vignes sont conduites soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » :

- pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement 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 ;
- pour les vignes conduites sur échelas, la hauteur de palissage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échelas.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

a) Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que le respect du paysage caractéristique du vignoble.

Afin de respecter leur aspect visuel historique, les murets et terrasses sont entretenus avec des matériaux traditionnels.

b) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire délimitée.

c) Le désherbage en plein des parcelles de vigne par tout traitement herbicide est interdit du 1^{er} septembre au 1^{er} février.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

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

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

b) Dispositions particulières de récolte

L'utilisation de la machine à vendanger ou de tout autre moyen ne permettant pas de transporter les raisins entiers jusqu'au lieu de leur vinification est interdite.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

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

- 161 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;
- 171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 46 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production est fixé à 50 hectolitres par hectare.

Ce rendement maximum de production 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.

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

1° **Dispositions générales :**

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 90 % de l'assemblage, et les vins élaborés à partir des cépages blancs et de la syrah N sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant la même proportion.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

- l'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite ;
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

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

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

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

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

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

Pas de disposition particulière.

3° **Dispositions relatives au conditionnement :**

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

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

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

4° **Dispositions relatives au stockage :**

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

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

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

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

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

Pas de disposition particulière.

X. – *Lien à l'origine*

XI. – *Mesures transitoires*

1° **Aire de production :**

La production issue des parcelles exclues de l'aire 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 9 et 10 février 1994, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage des dites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2021.

2° **Encépagement :**

Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones et au porte-greffe pour le cépage syrah N ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées après le 1^{er} août 2011.

3° **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) Règles de taille.

La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vignes en place à 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 « Saint-Joseph », 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 renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} février 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.

2. **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac 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.

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

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

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

4. Déclaration préalable de conditionnement :

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

5. Déclaration de déclassement :

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

6. Déclaration relative à la modification des éléments structurant le paysage viticole :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants du paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche parcellaire tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Documentaire
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Documentaire et visites 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
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Conditionnement	Visite sur site
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis à la consommation, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE « SAINT-PÉRAY »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

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

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété de la mention « mousseux » pour les vins blancs répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » est réservée aux vins blancs tranquilles et aux vins blancs mousseux.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ardèche : Saint-Péray et Toulaud.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle que définie ci-dessous :

Commune de Saint-Péray : aire parcellaire approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 février 1969.

Commune de Toulaud : aire parcellaire comprenant les parcelles figurant dans le jugement du tribunal civil de Tournon, en date du 3 mars 1933.

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

3^o Aire de proximité immédiate :

a) Vins blancs tranquilles :

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

Département de l'Ardèche

Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion.

Département de la Drôme

Albon, Andancette, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanas-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-lès-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Servas-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veauvion.

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, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez. Vêrin.

Département du Rhône

Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

b) Vins blancs mousseux :

Pas de disposition particulière.

V. – Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : marsanne B et roussanne B.

VI. – Conduite du vignoble

1^o Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

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

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

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

– taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;

– taille en Guyot simple.

La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à deux ans.

La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont conduites soit sur échelas, soit en « palissage plan relevé » :

- pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement 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 ;
- pour les vignes conduites sur échelas, la hauteur de palissage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échelas.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

e) Seuils de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° **Autres pratiques culturales :**

a) Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que le respect du paysage caractéristique du vignoble.

Afin de respecter leur aspect visuel historique, les murets et terrasses sont entretenus avec des matériaux traditionnels.

b) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire délimitée.

c) Le désherbage en plein des parcelles de vigne par tout traitement herbicide est interdit du 1^{er} septembre au 1^{er} février.

3° **Irrigation :**

Pas de disposition particulière.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1° **Récolte :**

a) Bonne maturité.

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins.

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

- 144 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ;
- 161 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum :

- les vins mousseux présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 % ;
- les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° **Rendement :**

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

45 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles ;

52 hectolitres par hectare pour les vins mousseux.

2° **Rendement butoir :**

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

52 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles ;

60 hectolitres par hectare pour les vins mousseux.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement, les vins tranquilles présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

- l'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite ;
- après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total des vins tranquilles est inférieur ou égal 13 % ;
- après enrichissement, les vins mousseux ne dépassent pas, après prise de mousse, le titre alcoométrique volumique total de 11,50 %.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au VIII-I° par la surface des vignes destinées à être vinifiées au chai.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles.

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

3° Dispositions relatives au conditionnement :**a) Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé :**

- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement pour les vins tranquilles et lors du tirage pour les vins mousseux.

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs :**a) Date de mise en marché à destination du consommateur :**

- les vins tranquilles sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural ;
- les vins mousseux ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de douze mois minimum à compter de la date de tirage.

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

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

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

La production issue des parcelles de vignes sises sur la commune de Toulaud, incluses dans l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 septembre 1988, qui ne répondent pas aux dispositions du jugement du tribunal civil de Tournon en date du 3 mars 1933 continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse.

2° Aire de proximité immédiate :

A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux peuvent être assurés jusqu'à la récolte 2020 incluse sur le territoire des communes suivantes :

- dans le département de l'Ardèche : Cornas ;
- dans le département de la Drôme : Tain-l'Hermitage.

3° Modes de conduite :**a) Densité.**

Les parcelles de vigne en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et à l'écartement entre les rangs continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :

- pour la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2025, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

b) Règles de taille.

La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vignes en place à 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 « Saint-Péray » 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 d'intention de production (raisins destinés à la production de vins mousseux) :**

Tout opérateur dépose auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de production quarante-huit heures au moins avant le début de la récolte.

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

- la référence cadastrale ;

- la superficie ;
- l'encépagement.

2. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} février qui précède la récolte, la ou (les) parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles) :

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

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

Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 décembre de l'année de la récolte ou avant le premier tirage, si celui-ci est effectué avant le 31 décembre.

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

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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

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

Pour les vins mousseux, la déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard un mois après la fin de l'opération de tirage.

Elle indique :

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

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

6. 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.

7. Déclaration préalable de conditionnement :

a) Pour les vins tranquilles, 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.

b) Pour les vins mousseux, une déclaration préalable au dégorgement doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le dégorgement du premier lot.

8. Déclaration de déclassement :

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

9. Déclaration relative à la modification des éléments structurant le paysage viticole :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants du paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification et d'élevage	Documentaire
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et sur le terrain
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Vins tranquilles non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique à la transaction
Vins tranquilles prêts à être mis à la consommation avant conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins mousseux après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et examen organoleptique
Vins mousseux après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « HERMITAGE »
OU « L'HERMITAGE », OU « ERMITAGE » OU « L'ERMITAGE »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans H, initialement reconnue comme appellation d'origine par le jugement du tribunal de Valence en date du 25 juin 1936 et reconnue comme appellation contrôlée par le décret du 4 mars 1937 les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques
et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans H, est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

La mention « vin de paille » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1° **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins et l'élevage pour les seuls vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Crozes-Hermitage, Larnage et Tain-l'Hermitage.

2° **Aire parcellaire délimitée :**

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 2 juin 1989.

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

3° **Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification des vins, ainsi que pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ardèche

Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion.

Département de la Drôme

Albon, Andancette, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Triors, Valence, Veaunes.

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, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin.

Département du Rhône

Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

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

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

Cépage principal : syrah N.

Cépages accessoires : marsanne B, roussanne B.

b) Les vins blancs sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

c) Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

– pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement de l'exploitation. La présence des cépages accessoires est autorisée en mélange de plants dans les vignes plantées en syrah N dans la limite d'une proportion de 15 % des pieds ;

– la conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

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

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 6 000 pieds par hectare.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieurs à 2,0 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,8 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 9 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

– taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;

– taille en Guyot simple ou double.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement 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.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuils de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

a) Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments structurant le paysage (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus par des moyens permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols ainsi que le respect du paysage caractéristique du vignoble.

Afin de respecter leur aspect visuel historique, les murets et terrasses sont entretenus avec des matériaux traditionnels.

b) Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire délimitée.

c) Le désherbage en plein des parcelles de vigne par tout traitement herbicide est interdit du 1^{er} septembre au 1^{er} février.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Les raisins sont récoltés manuellement.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

La richesse en sucres des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS, MENTION	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges	171	10,5 %
Vins blancs	170	11 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »		19 %

b) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

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

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

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

b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 45 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

c) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 15 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 46 hectolitres par hectare pour les vins rouges et blancs.

b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 15 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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 :

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

b) En cas d'autorisation d'enrichissement accordée pour une récolte donnée, le rendement ne peut être que diminué.

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

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage de cépages.

Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'assemblage et les vins élaborés à partir des cépages blancs et de la syrah N sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant cette même proportion.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

Au stade du conditionnement :

- à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;
- les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 30 milliéquivalents par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ne font l'objet d'aucun enrichissement ;
- l'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite ;
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique total maximal
Vins blancs	14 %
Vins rouges	13,5 %

f) Matériels interdits.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de cuverie de vinification.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » :

- les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de quarante-cinq jours entre la date effective de récolte et la date de pressurage, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit ;
- au moment du pressurage, les raisins doivent présenter une richesse en sucre supérieure à 325 grammes par litre de moût ;
- les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 mai de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les bouchons de liège « agglomérés » sont interdits.

Les bouchons utilisés ont une longueur supérieure ou égale à 44 millimètres.

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

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

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

4° Dispositions relatives au stockage :

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

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

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

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

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

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

Pas de disposition particulière.

*X. – Lien à l'origine**XI. – Mesures transitoires*

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2040 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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

2° Dispositions particulières :

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime. La dimension des caractères de la mention « vin de paille » est limitée aux deux tiers de celle des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II*I. – Obligations déclaratives***1. Déclaration de renonciation à produire :**

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1^{er} février 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.

2. Déclarations relatives à la production des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » :

Tout opérateur doit déposer auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- une déclaration d'intention de produire des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », au moins huit jours ouvrés avant la récolte des parcelles concernés ;
- une déclaration d'intention de pressurage au moins huit jours ouvrés avant la date prévue pour cette opération.

3. 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.

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 au plus tard dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

7. Déclaration relative à la modification des éléments structurant le paysage viticole :

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants du paysage (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet une copie de cette déclaration aux services de l'INAO sans délai.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de vinification	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et/ou sur le terrain
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. Récolte et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
Suivi des règles relatives à la production des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »	Contrôle documentaire et sur le terrain
Assemblages	Contrôle documentaire et sur le terrain
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et sur le terrain
Comptabilité matières, traçabilité	Contrôle documentaire
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis à la consommation, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

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

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lirac », initialement reconnue par le décret du 14 octobre 1947, 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 « Lirac » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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

1^o **Aire géographique :**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

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 13 et 14 mars 1991.

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

3^o **Aire de proximité immédiate :**

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

Département de l'Ardèche : Saint-Just.

Département de la Drôme : Rochegude.

Département du Gard

Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Gaujac, Goudargues, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Meynes, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pognadoresse, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Salzac, Sauveterre, Saze, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon.

Département de Vaucluse

Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Entraigues-sur-la-Sorgue, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-les-Fontaines, Piolenc, Le Pontet, Rasteau, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarriens, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vedène, Violès.

V. – *Encépagement*

1^o **Encépagement :**

- a) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B ;
 - cépages accessoires : marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, ugni blanc B, viognier B.
- b) Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
 - cépages accessoires : carignan N, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, ugni blanc B, viognier B.
- c) Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
 - pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382 et 383.

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 et pour les plantations respectant l'âge d'entrée en production.

Les règles de proportion à l'exploitation ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare par couleur (vins blancs ou rouges/rosés) en appellation d'origine contrôlée.

a) Vins blancs.

La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement.

La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

b) Vins rouges.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % 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 carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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

c) Vins rosés.

La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % 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 carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

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

La distance maximale entre les rangs est limitée à 2,50 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,8 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 par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Le cépage viognier B et le cépage syrah N, pour ce dernier uniquement pour les vignes âgées de plus de vingt ans (21^e feuille), peuvent être taillés :

- 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 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 maximum.

La période d'établissement du cordon de Royat 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 hauteur de feuillage.

Pour les vignes conduites en cordon, la hauteur maximale du cordon est de 0,60 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, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », 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 irriguées est fixée à 5 500 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) Les tournières sont enherbées ;

c) Le désherbage chimique des parcelles n'est autorisé que sur le rang ou par tache ;

d) Le désherbage chimique en plein est interdit à l'exception des parcelles plantées avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,80 mètre ;

e) 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 et amenés en cave dans un bon état sanitaire.

b) Dispositions particulières de récolte.

Le tri de la vendange est obligatoire. Il pourra être réalisé soit à la vigne, soit à la cave en justifiant d'un équipement spécifique. Dans le cas de vendange mécanique, il devra être réalisé manuellement préalablement à la récolte ou bien justifier d'un équipement matériel spécifique et performant en cave.

Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées par une maladie (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.

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 sucre des raisins.

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

196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs ;

216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;

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

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

12 % pour les vins blancs et rosés ;

12,5 % pour les vins rouges.

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 41 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 43 hectolitres par hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Un rendement maximum de production est fixé à 45 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle livrée aux usages industriels prévue 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 sont issus d'un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires.

Pour les vins rouges issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 %.

Pour les vins rosés issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 %.

c) Fermentation malolactique.

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

d) Normes analytiques.

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

COULEUR DES VINS, période	TENEUR EN SUCRES fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ volatiles (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			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 4			
Vins blancs, rouges et rosés (jusqu'au 1 ^{er} décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28		
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		
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		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 6	Supérieur ou égal à 40

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, le titre alcoométrique volumique total de 14 % pour les vins blancs et rosés et de 14,50 % pour les vins rouges.

f) Matériel pour l'élaboration des vins.

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

g) Capacité globale de la cuverie.

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

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

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

2° Dispositions par type de produit :

Pas de disposition particulière.

3° Obligations d'analyse des vins :

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

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et, selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV 11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV 12) :

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

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

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

4° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;
- les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins six mois à compter de la date du conditionnement.

5° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu dédié à la production viticole (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins 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*

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 concernant la distance maximale entre les rangs et la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992.

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 de vigne en place avant le 2 octobre 1992 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve 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 concernant la hauteur maximale du cordon ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992.

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.

4° **Matériel pour l'élaboration des vins :**

La disposition relative aux 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 « Lirac » 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 déclaration de transaction en vrac ou de 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 15 juin qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

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

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

4. Déclaration préalable de conditionnement :

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

5. Déclaration de 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 dans un délai de dix jours ouvrés avant toute transaction ou conditionnement dans l'appellation plus générale.

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

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours 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 au dépôt de celle-ci auprès des services de la DGDDI.

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

8. 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.

9. Déclaration du choix de la méthode du tri de vendange :

Une déclaration du choix du lieu du tri de la vendange (à la parcelle ou au chai) doit être faite par l'opérateur auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 juin. Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur au plus tard quinze jours avant la récolte.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion)	Documentaire
A.3. Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, vérification sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants) et de l'absence de paillage plastique.

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
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)
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
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	
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle terrain, vérification du poids des bennes
Tri de la vendange	Vérification de la réalisation du tri par un contrôle terrain
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
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 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 « PIERREVERT »

CHAPITRE I^{er}

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pierrevert », initialement reconnue sous le nom « Coteaux de Pierrevert » par le décret du 1^{er} juillet 1998, 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 « Pierrevert » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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

1° Aire géographique :

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

Département des Alpes-de-Haute-Provence

Corbières, Gréoux-les-Bains, Manosque, Montfuron, Pierrevert, Quinson, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Martin-de-Brômes, Sainte-Tulle, Villeneuve, Volx.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 15 et 16 février 1996.

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

3° Aire de proximité immédiate :

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

Département des Alpes-de-Haute-Provence

Allemagne-en-Provence, Aubenas-les-Alpes, Brunet, Céreste, Dauphin, Esparron-de-Verdon, Forcalquier, Limans, Mane, Montagnac-Montpezat, Montjustin, Niozelles, Oppédette, Pierrerue, Puimoisson, Reillanne, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Sigonce, Vachères, Valensole, Villemus.

Département du Var

Aiguines, Artignosc-sur-Verdon, Artigues, Aups, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Fox-Amphoux, Ginasservis, Moissac-Bellevue, Montmeyan, Régusse, Rians, Saint-Julien, Les Salles-sur-Verdon, Sillans-la-Cascade, Tavernes, La Verdière, Vérignon, Vinon-sur-Verdon.

Département du Vaucluse

Ansouis, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières-d'Aigues, Grambois, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, La Tour-d'Aigues, Vitrolles-en-Lubéron.

V. – Encépagement

1° Encépagement :

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

b) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

– cépages principaux : grenache N, syrah N ;

– cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

c) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

– cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ;

- cépages accessoires : carignan N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, mourvèdre N, piquepoul B, roussanne B, téoulier N (localement dénommé manosquin N), ugni blanc B, vermentino B, viognier B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

a) Vins blancs :

- la proportion des cépages grenache blanc B et vermentino B, ensembles ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) Vins rouges :

- la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

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

- les dispositions relatives aux cépages principaux grenache N et syrah N ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare de vignes en appellation d'origine contrôlée.

b) Vins rosés :

- la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et téoulier N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages marsanne B, piquepoul B et viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure 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 d'origine contrôlée.

VI. – Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

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

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

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés en taille Guyot avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) Règles de palissage et hauteur de feuillage ;

- pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fil 1/2/1 ou 1/2/2), la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, après rognage, 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, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

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

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

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

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

3° Irrigation :

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

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

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

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

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

– 187 grammes par litre de moût pour le cépage syrah N, les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rosés et pour les cépages blancs ;

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

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

11,5 % pour les vins blancs et rosés ;

12 % pour les vins rouges.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

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

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

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

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

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

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

– des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

– des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 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 blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages, et dans lequel, le cépage grenache B ou le cépage vermentino B est obligatoirement présent ;

- les vins rosés proviennent d'un seul cépage principal ou d'un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires ;
- les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux.

c) Fermentation malo-lactique.

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.

Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à :

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

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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

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

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

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 1,4 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 :

Pas de disposition particulière.

3^o Dispositions relatives au conditionnement :

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

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

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

4^o Dispositions relatives au stockage :

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

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

a) Date de mise en marché à destination du consommateur

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

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

Pas de disposition particulière.

X. – Lien à l'origine

XI. – Mesures transitoires

1^o Mode de conduite :

a) Densité de plantation.

Les parcelles de vigne en place avant le 1^{er} juillet 1998 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation (superficie maximale par pied, distance maximale entre les rangs et écartement entre les pieds sur un même rang) continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

2^o Autres pratiques culturales :

Les vignes présentant un paillage plastique continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2011 incluse. Pour la récolte 2012, le paillage plastique doit être retiré.

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

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

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

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

Cette déclaration précise :

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

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

2. Déclaration de revendication :

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

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte 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 dernière campagne.

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

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

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

Les opérateurs réalisant plus de vingt-six transactions en vrac par an sont dispensés de cette obligation déclarative, sauf pour les vins non conditionnés et destinés à être expédiés hors du territoire national, mais doivent tenir à disposition de l'organisme de contrôle agréé le planning prévisionnel des transactions et le registre d'entrées-sorties, selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

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

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

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

Les opérateurs qui réalisent plus de vingt-six conditionnements par an, sont dispensés de cette obligation mais tiennent à disposition de l'organisme de contrôle agréé le planning prévisionnel des conditionnements et le registre d'embouteillage, selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

5. Déclaration de déclassement :

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

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Entretien général	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (Cf. Ci-dessus)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification de l'autocontrôle (enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation)
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). 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