Ref. Ares(2011)1303329 - 05/12/2011

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret nº 2011-648 du 8 juin 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur »

NOR : *AGRT1107879D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu le décret nº 2009-1227 du 12 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Saumur », « Cabernet de Saumur », « Anjou », « Anjou Villages », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », « Anjou-Coteaux de la Loire », « Coteaux de Saumur », « Saumur-Champigny », « Anjou Villages Brissac » et « Coteaux de l'Aubance » ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 16 décembre 2010,

Décrète :

Art. 1er. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur », annexé au présent décret, est homologué.

Art. 2. – A l'article 1er du décret nº 2009-1227 du 12 octobre 2009 susvisé, les mots : « Coteaux de Saumur » sont supprimés.

Le cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » annexé au décret nº 2009-1227 du 12 octobre 2009 susvisé est abrogé.

Art. 3. – La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et le secrétaire d'Etat auprès de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales 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 le 8 juin 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
BRUNO LE MAIRE

La ministre de l'économie, des finances et l'industrie,
CHRISTINE LAGARDE

Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,
porte-parole du Gouvernement,
FRANÇOIS BAROIN

Le secrétaire d'Etat
auprès de la ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services,
des professions libérales et de la consommation,
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

ANNEXE

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

CHAPITRE Ier

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur », initialement reconnue par le décret du 21 avril 1962, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

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

III. – *Couleur et types de produit*

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

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

1° **Aire géographique :**

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

– département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ;
– département de Maine-et-Loire : Brézé, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Courchamps, Le Coudray-Macouard, Distré, Epieds, Fontevraud-l'Abbaye, Meigné, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon ;
– département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

2° **Aire parcellaire délimitée :**

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 et 12 décembre 2001 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

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

3° **Aire de proximité immédiate :**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Brossay, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Montreuil-Bellay, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive.

V. – *Encépagement*

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. – *Conduite du vignoble*

1° **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation :

Dispositions générales :

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Dispositions particulières :

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

b) Règles de taille :

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal 10.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage :

Dispositions générales :

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

Dispositions particulières :

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

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

d) Charge maximale moyenne à la parcelle :

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

e) Seuils de manquants :

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) Etat cultural global de la vigne :

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

2° **Autres pratiques culturales :**

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

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

VII. – *Récolte, transport et maturité du raisin*

1° **Récolte :**

a) Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) Dispositions particulières de récolte :

Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II, et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » sont récoltés manuellement par tries successives.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucre des raisins :

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 238 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum :

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

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum :

– les vins présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 % ;
– les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 % présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

VIII. – *Rendements. – Entrée en production*

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 hectolitres par hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare.

3° **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.

4° **Dispositions particulières :**

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux de Saumur » et « Saumur ».

Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » ne doit pas être supérieure à la différence entre 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur » affectée d'un coefficient k égal à 1,72.

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

1° **Dispositions générales :**

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

a) Normes analytiques :

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.

Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

b) Pratiques œnologiques et traitements physiques :

Toute opération d'enrichissement est interdite.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

c) Capacité de la cuverie de vinification :

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

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

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

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

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

3° **Dispositions relatives au conditionnement :**

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

– les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
– une analyse réalisée lors du conditionnement.

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

4° **Dispositions relatives au stockage :**

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

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

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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – *Lien avec la zone géographique*

1° **Informations sur la zone géographique :**

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique correspond aux coteaux calcaires de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur ». Elle s'étend sur le territoire de vingt communes du département de Maine-et-Loire, deux communes du département des Deux-Sèvres, et neuf communes du département de la Vienne.

Limitée au nord par la Loire, elle est traversée du sud au nord par la vallée du Thouet et de son affluent, la Dive. Ce réseau hydrographique a ciselé le paysage d'une succession de coteaux aux expositions diverses dont l'altitude varie de 40 mètres à 110 mètres.

Le paysage est façonné par la culture de la vigne qui a colonisé les expositions favorables, tout en préservant au sommet des buttes des bois de différentes essences où le chêne et le châtaignier dominent. Au cœur des parcelles de vignes, surgit une cheminée d'aération pour les immenses cavités qui ont servi à extraire les pierres pour bâtir les maisons, et exploitées en champignonnières. Ce paysage est marqué par l'harmonie entre le vignoble et le bâti architectural, l'osmose entre les villages vignerons, les clos attenants à des propriétés bourgeoises aux façades ornées de sculptures, impressionnantes de blancheur et caractéristiques de l'Anjou blanc, qui ont contribué à la création d'un parc naturel régional et au classement de cette région au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Les sols des parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, sont développés sur les différentes formations du Turonien : rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais, localement recouverts au sommet des pentes par des sables et argiles issus de formations plus récentes telles que le Sénonien ou l'Eocène.

Ce sont des sols qui présentent un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée et qui sont exempts de tout signe d'hydromorphie.

Le climat du Saumurois est un climat océanique. Les massifs des Mauges situés à l'ouest du vignoble nuancent cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie moyenne annuelle est de 600 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges.

Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges.

La Loire et ses affluents tiennent également une place prépondérante en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales. Situé au sud de la zone géographique, le seuil du Poitou apporte quelques nuances méridionales qui se traduisent par la présence d'une végétation qui peut surprendre sur ces bords de Loire (chênes verts, oliviers, amandiers...). Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12 °C).

b) Description des facteurs humains contribuant au lien :

La viticulture saumuroise, dont la présence est déjà attestée au IXe siècle, s'est surtout développée au cours du XVIe avec l'arrivée des courtiers hollandais qui, appréciant l'aptitude de ces vins au transport par la mer, ont su faire reconnaître les qualités du cépage chenin B hors des frontières de la région. Dès cette époque, différentes qualités de ces vins étaient expliquées par le mode de conduite de la vigne : les vignes produisant les vins « pour la mer » étaient taillées à court bois contrairement aux vignes destinées aux vins « pour Paris ».

Ce cépage semble bien être originaire de ce vignoble. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon le type de sol où il est implanté.

Les vignerons ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte Odart, en 1845, dans son *Traité des cépages,* indique : « Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles. ».

La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. Jullien, en 1816, dans *Topographie de tous les vignobles connus,* précise que : « Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays, ... »

Si le nom de Coteaux de Saumur remonte au Moyen Age, il définit initialement une zone géographique regroupant les communes bordant la Loire, de Saumur (ayant fusionné avec la commune de Dampierre) à Montsoreau. Les communes de la rive droite du Thouet ont été adjointes ultérieurement.

En 1865, P.-A. Millet de La Turtaudière, dans un ouvrage intitulé *Indicateur de Maine-et-Loire,* écrit : « Les vins blancs des Coteaux de Saumur sont récoltés plus particulièrement dans les communes de Dampierre, Souzay, Parnay, Turquant et Montsoreau. Mais les vins de même couleur de Chacé, Varrains, Brézé et Saint-Cyr, jouissant des excellentes qualités reconnues aux premiers, il convient de les réunir tous dans une seule et même catégorie. »

Cette définition augurait de la zone géographique inscrite dans le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur ».

2° **Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit :**

Les vins des Coteaux de Saumur se caractérisent par leur finesse mêlant souvent des arômes subtils de fleurs blanches ou de fruits frais ou confits. Ils évoquent la douceur des paysages ligériens. Leur bouche, savante alchimie entre les sensations de fraîcheur et de suavité, sous couvert d'une certaine fragilité, allie élégance et complexité. Cette structure équilibrée est le gage d'une excellente aptitude au vieillissement, laissant souvent apparaître des notes de cire et de miel.

3° **Interactions causales :**

La conjonction d'un climat relativement chaud et sec et de sols calcaires, crayeux, permettant un bon drainage et favorisant une alimentation hydrique régulière mais sans excès, ont permis au cépage local chenin B de s'implanter sur les coteaux les mieux exposés.

Cette topographie, facteur important pour la production de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Saumur », assure une bonne ventilation des raisins et favorise ainsi la concentration sur souche et le développement de la pourriture noble.

La Loire et ses affluents tiennent également une place prépondérante en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement du *botrytis cinerea.*

Les vignerons ont vite compris l'intérêt de maîtriser le cépage chenin B.

J. Guyot, en 1876, dans sa présentation de la *Viticulture de la France,* écrit de ce cépage à Saumur : « Ici l'influence de la taille sur la qualité du vin ne saurait être méconnue ; toutefois il faut reconnaître de suite que les vignes fines ne sont pas seulement constituées par la taille, mais par leur sol et par leur site... »

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe ainsi uniquement les parcelles situées sur les coteaux. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production, soulignées par la pratique d'un faible rendement associé à une taille adaptée. Comme cela se fait traditionnellement, les raisins sont récoltés manuellement par tries successives, une fois la surmaturité atteinte, obtenue par pourriture noble ou par concentration naturelle sur souche.

De nombreux écrits témoignent de la notoriété des vins de « Saumur ». Bourdigné, en 1529, parle du vignoble comme « du chef-d'œuvre de Noë ». Il évoque notamment l'attachement des Bretons et des Normands à ces produits.

Jean Hiret, en 1618, quant à lui n'hésite pas à les classer parmi « les vins blancs les meilleurs de France ».

Mais si les poètes sont flattés par les vins de Saumur, les capétiens (notamment Saint-Louis) et la dynastie des Plantagenêt en seront d'excellents mécènes. Le rayonnement du royaume d'Henri II et Aliénor d'Aquitaine permet à ces vins d'arriver sur les plus belles tables.

Jullien, en 1816, dans *Topographie de tous les vignobles connus,* classe les vins de Saumur dans la première catégorie et écrit : « Les coteaux bien exposés du territoire de Saumur produisent des vins blancs corsés, très spiritueux, et qui supportent bien le transport par la mer ; ils ont de la finesse et du bon goût. » Il écrit de plus : « Les expéditions pour le Maine et la Normandie se font en partie par la Mayenne ; celles pour Paris et Orléans remontent la Loire ; et celles pour l'étranger descendent cette rivière jusqu'à Nantes, d'où elles vont par la mer à leur destination. »

Vignoble dont le développement est lié à la présence d'un commerce fluvial, le vignoble de Saumur est destiné à la production de vins originaux et de qualité.

Cette recherche de qualité est révélée par de nombreux écrits parmi lesquels ceux du comte Odart, en 1845, dans son *Traité des cépages,* et ceux de Victor Rendu, en 1857, dans *Ampélographie française,* qui évoquent déjà cette récolte tardive par tries successives du cépage chenin B, attribuant ainsi aux bons vins blancs des bords de Loire, leur réputation.

En 2010, la notoriété des « Coteaux de Saumur » reste très présente. Produit rare et cher, sa commercialisation est réalisée essentiellement en vente directe à quelques consommateurs avertis et passionnés.

XI. – *Mesures transitoires*

1° **Aire parcellaire délimitée :**

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, 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 2026 incluse.

2° **Modes de conduite :**

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

3° **Taille :**

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par pied est ramené à 10 yeux francs.

XII. – *Règles de présentation et étiquetage*

Dispositions particulières :

a) Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

c) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :

– qu'il s'agisse d'un lieudit cadastré ;
– que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieudit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

1° **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts

2° **Déclaration préalable de vente de vins en vrac :**

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

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

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

3° **Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :**

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

4° **Déclaration de déclassement :**

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

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

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

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

II. – *Tenue de registres*

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

1° **Registre de suivi parcellaire :**

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise, notamment, pour chaque parcelle :
– l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
– l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2° **Registre des objectifs de production :**

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte. Il précise pour la ou les parcelles concernées :
– l'année de récolte ;
– l'appellation d'origine contrôlée ;
– les références cadastrales ;
– la superficie.

3° **Registre de suivi de maturité :**

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
– l'année de récolte ;
– pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale et/ou fiche de dégustation des baies ;
– par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

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

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :
– la date de constitution du lot ;
– le volume du lot ;
– le ou les contenants ;
– la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
– l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
– le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I. – *Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation*

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. **Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée**	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.2. **Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)**	Contrôle documentaire et sur le terrain
A.3. **Outil de transformation, élevage et stockage**	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. **Conduite du vignoble**	
Taille	Contrôle sur le terrain (contrôle du nombre de rameaux fructifères de l'année)
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
B.2. **Récolte, transport et maturité du raisin**	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B.3. **Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
B.4. **Déclaration de récolte et déclaration de revendication**	
Manquants	Contrôle documentaire et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – *Références concernant la structure de contrôle*

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex, téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00, télécopie : (33) (0)1-73-30-38-04, courriel : info@inao.gouv.fr.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.