Ref. Ares(2011)1305641 - 05/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » homologué par le décret n° 2011-1187 du 23 septembre 2011 , JORF du 27 septembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CHÂTEAU-CHALON »

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon », initialement reconnue par le décret du 29 mai 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-Chalon » est réservée aux vins blancs tranquilles dits « vins jaunes ».

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Jura : Château-Chalon, Domblans, Menetru-le-Vignoble, Nevy-sur-Seille.

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

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 17 et 18 mai 1984.
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 du Jura : Bletterans, Le Chateley, Crançot, Granges-sur-Baume, Lombard.

V. - Encépagement

Les vins sont issus exclusivement du seul cépage savagnin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare, à l'exception des vignes plantées en terrasses.
- Pour les vignes qui ne sont pas plantées en terrasses et pour les terrasses avec au moins 2 rangs de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances entre les rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Ces vignes ne peuvent présenter une distance entre les rangs supérieure à 2 mètres.

b) - Règles de taille.
- Seules sont autorisées la taille en Guyot simple ou double et la taille courte (conduite en cordon de Royat) ;
- Le nombre d'yeux francs par pied est inférieur ou égal à 20 ;
- En taille Guyot simple ou double, le nombre d'yeux francs est de 10 au plus sur le long bois, avec un maximum de 2 coursons de renouvellement à 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, sans toutefois être inférieure à 1 mètre. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est de 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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

a) - A compter du 31 juillet 2009, les parcelles faisant l'objet d'une nouvelle plantation respectent les dispositions suivantes :
- Les tournières en bas des parcelles ont une dimension d'au moins 3 mètres pour les parcelles dont les rangs ont une longueur supérieure à 30 mètres, et de au moins 1 mètre pour les parcelles dont les rangs ont une longueur inférieure. Les tournières sont enherbées ;
- Pour les parcelles présentant une pente supérieure ou égale à 15 %, et sans système de récupération de l'eau de pluie, la longueur des rangs est limitée à 70 mètres.

b) - A compter 31 juillet 2009, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°C.

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. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les raisins sont récoltés en bon état sanitaire et à maturité physiologique. Le tri de la vendange est obligatoire dès lors qu'une partie de la vendange présente un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant.
Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

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 204 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la

plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 2,75) × (R/10 000).
La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres à l'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 2ème 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1ère 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, loyaux et constants.

a) - Normes analytiques.
Les vins ne peuvent présenter, au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 3 grammes par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite.
- Les vins (avant élevage sous voile) ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

c) - Capacité de cuverie.
La capacité globale de la cuverie est au moins équivalente à 1,2 fois le volume de vin revendiqué sur la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions relatives à l'élaboration

A l'issue de la vinification, avec fermentation complète et soutirage, les vins font l'objet d'un élevage minimum, en fût de chêne, sans ouillage, jusqu'au 15 décembre de la 6ème année qui suit celle de la récolte, dont 60 mois au moins sous voile, permettant au vin d'acquérir le « goût de jaune ».

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

b) - La bouteille dite « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune », portant le cachet moulé au nom de l'appellation d'origine contrôlée, d'une contenance de 62 centilitres environ, est exclusivement réservée au conditionnement des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

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 l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de la 7ème 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

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » appartient à la région naturelle du Revermont, constituant la bordure ouest du massif jurassien.
Il est limité :
- à l'est, par le premier plateau calcaire, d'une altitude moyenne de 550 mètres,
- à l'ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Situé sur le rebord du premier plateau jurassien, au débouché de la reculée de Baume-les-Messieurs (vallée très encaissée caractéristique de la morphologie jurassienne), le vignoble est dominé par le village médiéval, installé sur un promontoire calcaire très faillé et qui a donné son nom à l'appellation d'origine contrôlée.

Les parcelles délimitées pour la récolte du raisin sont implantées sur les pentes de marnes grises (calcaire argileux) du Jurassique inférieur, dominées par la puissante corniche de calcaire jaunâtre du Jurassique moyen. Cette falaise est prodigue en éboulis calcaires qui nourrissent et allègent les marnes sous-jacentes.

Le vignoble est installé à une altitude comprise entre 250 mètres et 400 mètres. L'orientation sud à sud-ouest des pentes autorise une insolation privilégiée et une protection optimale des vignes vis-à-vis des vents froids du nord ou du nord-est. Les falaises qui dominent le vignoble emmagasinent la chaleur et participent à la protection contre les vents froids. Les éboulis qui recouvrent les marnes participent également au réchauffement des sols de ce vignoble particulier.

La région bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales : température moyenne annuelle de 10,5°C, forte amplitude des températures annuelles, étés chauds et humides. La pluviométrie annuelle dépasse 1000 millimètres et est bien répartie sur l'année. Les conditions climatiques locales, dépendant des caractéristiques du site (pentes abritées, drainage naturel des excès hydriques, insolation maximale) sont primordiales pour l'implantation du vignoble dans ce climat régional difficile.

La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de Château-Chalon, Domblans, Ménetru-le-Vignoble et Nevy-sur-Seille. Ces 4 communes du département du Jura se situent à environ 15 kilomètres au nord de la ville de Lons-le-Saunier.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire du vignoble et du vin de « Château-Chalon », appelé autrefois « *vin de gelée* » ou « *vin de garde* », est indissociable de celle de l'abbaye des Abbesses de Château-Chalon. Fondée avant le X^{ème} siècle, cette institution réussit à imposer, grâce à son prestige et à son autorité morale, la réputation de son vignoble au cours des siècles, tout en maintenant les caractères particuliers de son vin. Les abbesses doivent prouver 16 quartiers de noblesse pour être admises. Ainsi, le vin de « Château-Chalon » rayonne dans les familles nobles de toute l'Europe.
Malgré le phylloxéra, les guerres et l'exode rural, ce vignoble de prestige survit grâce à l'obstination de sa communauté humaine et à sa volonté de voir son vin reconnue. Le 14 mai 1933, le syndicat des producteurs de « Château-Chalon » est constitué. L'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » est reconnue officiellement par décret le 31 mai 1936.

L'origine de la méthode d'élaboration du « vin jaune » est obscure. Les vinificateurs jurassiens en ont amélioré, au fil du temps, la technique, puis l'ont encadrée par des règles strictes : sélection du cépage tardif jurassien authentique, le savagnin B, vendange le plus tardivement possible du raisin le plus mûr, tri de la vendange si nécessaire, sélection des souches levuriennes les plus aptes à la constitution naturelle du « voile », élevage d'une durée minimale de 6 ans en fût de chêne. La spécificité jurassienne réside dans cette période de maturation longue au cours de laquelle les fûts ne sont pas remplis complètement tandis que l'évaporation naturelle, assurée par la porosité du fût, n'est pas compensée par un ouillage. Un voile levurien se forme ainsi naturellement à la surface, protégeant le vin en favorisant une oxydation ménagée. La grande amplitude thermique entre hiver et été contribue, par son effet sur le voile, à l'émergence du « goût de jaune ».

Dans son ouvrage « *Etudes sur le vin* » Louis PASTEUR, originaire de la ville voisine d'Arbois, explique longuement l'élaboration de ce vin. Il affirme même : « *l'étude attentive de ce vin et de toutes les conditions de sa fabrication est l'une de celles qui m'ont le plus éclairé sur les propriétés générales des vins ».*

Les règles œnologiques inhabituelles qui président à l'élaboration de ce vin (notamment l'élevage long sous bois en vidange) justifient un contenant spécifique très ancien, la bouteille « Clavelin » d'une contenance particulière (62 centilitres) qui correspond au volume résultant d'un élevage de 1 litre de vin pendant 6 années, sans ouillage. Les bouteilles « Clavelin » étaient

anciennement fabriquées à la main à la verrerie de la Vieille Loye qui, depuis une concession de MARGUERITE de BOURGOGNE, en 1506, en avait le privilège.

Dès 1952, les opérateurs mettent en place une commission de contrôle des vignes, chargée de vérifier l'état cultural et sanitaire de chaque parcelle, et d'évaluer, quelques jours avant les vendanges, le rendement et la maturité. Chaque année, une évaluation précise des aptitudes de chaque parcelle à la production de « vin jaune » est ainsi faite. Cette visite peut conduire le syndicat des producteurs à renoncer certaines années au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » comme en 1974, 1980, 1984 ou 2001.

La production annuelle est d'environ 1600 hectolitres pour un vignoble qui, en 2009, couvre 50 hectares. Sur 80 récoltants, 45 vinifient leur production, 30 livrent leurs raisins à une cave coopérative et une dizaine vend du raisin à des négociants-vinificateurs.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Le « vin jaune » bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » est un vin blanc de « longue garde », sec et généreux. Sa robe tire généralement sur un jaune doré prononcé.
Caractérisé par son « goût de jaune », le vin possède des arômes rappelant les fruits secs, la noix en particulier, de pomme très mûre, de fruits confits et d'épices (curry, cannelle, vanille, muscade, …). L'intensité est impressionnante au nez et en bouche. Il s'agit d'un vin puissant, très complexe et d'une grande longueur en bouche.
Le « vin jaune » bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Chalon » se conserve en bouteille durant 50 ans ou 100 ans, tout en gardant et amplifiant ses qualités et son originalité.

3°- Interactions causales

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont limitées aux coteaux en fortes pentes (certaines atteignent 45 %), bien drainés et bien exposés, sur substrat marneux. Cette série marneuse offre des sols qui disposent en profondeur d'une bonne réserve hydrique liée au caractère feuilleté de ces marnes. L'excès d'eau est évité par la forte pente, ainsi que par la présence des éboulis caillouteux superficiels qui permettent, de surcroît, un bon réchauffement des sols.
Les falaises protègent le vignoble des vents froids, du nord et de l'est, et emmagasinent la chaleur.
La conjonction de ces facteurs pédologiques, topographiques et climatiques constitue pour le cépage savagnin B un environnement optimal lui permettant d'atteindre une maturité idéale à l'expression de l'originalité et l'équilibre des vins.

Le producteur assure une gestion et une maîtrise de la vigueur par des pratiques contrôlées pour chaque parcelle afin d'obtenir une qualité maximale, au prix de faibles rendements. Il adapte ses techniques de culture aux contraintes du milieu (utilisation de matériel muni de chenilles, remontage de terre, façonnage de terrasses,…) tout en portant une grande attention à la préservation des sols (limitation de la longueur des rangs, bandes enherbées,…).

La tradition d'un élevage très long, sans ouillage, accompagnée de savoir-faire très particuliers, permet l'expression des spécificités du « vin jaune ». L'oxydation ménagée induite par le voile levurien lui confère son incomparable et complexe « goût de jaune » et sa belle couleur mordorée Au cours de l'élevage les arômes vont se concentrer et se complexifier. La grande amplitude thermique annuelle est mise à profit pour accentuer le « goût de jaune ».

Maurice MARCHANDON de LA FAYE, cite, en 1935, un texte ancien sur le vignoble de « Château-Chalon »: « *Faites un pas à droite ou à gauche et le prodige n'existe plus ; transplantez, greffez, marcottez les ceps pour accroître l'étendue de ce vignoble, vous n'obtiendrez pas la merveilleuse transmutation des valeurs qui s'opèrent à 100 mètres de là dans le vignoble primitif. Le petit coteau garde son secret*. ».

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant la date de début des vendanges fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime, les parcelles (ou partie de parcelles) pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

2. Déclaration de revendication d'aptitude
La déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3. Déclaration de revendication
A l'issue de l'élevage, l'opérateur adresse, à l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de revendication au moins deux mois avant la date prévue pour une mise en marché à destination du consommateur.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de

conditionnement pour le lot concerné, au plus tôt un mois et au moins huit jours ouvrés, avant l'opération.
Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

6. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant ce repli.

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

8. Revendication individuelle d'un volume supérieur au rendement annuel
La revendication individuelle d'un volume compris entre le rendement autorisé et le rendement butoir, en application du point II -a)-2 ou du point II -a)-4 de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, doit se faire sur un imprimé qui précise:
- le numéro EVV;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- les références de chaque parcelle concernée (commune, section cadastrale, numéro de parcelle) ;
- la superficie concernée ;
- le rendement revendiqué.
Cet imprimé doit parvenir aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, par voie postale ou électronique, au moins 15 jours avant le début des vendanges des parcelles concernées.

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
palissage)	
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Elevage (capacité d'élevage au regard des dispositions relatives à la durée de l'élevage et aux contenants)	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site (localisation et capacité)
Traçabilité du conditionnement	Tenue de registre
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage de grappes)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs et contrôle sur le terrain de toutes les parcelles
Etat sanitaire de la vendange (tri)	Contrôle sur le terrain de toutes les parcelles
Appréciation du niveau de rendement à la parcelle	Contrôle sur le terrain de toutes les parcelles
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Elevage (conduite et durée)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclarations de revendication	
Rendement autorisé (déclaration de revendication d'aptitude)	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)
Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen organoleptique
Vins conditionnés	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

CERTIPAQ
44, rue de la Quintinie – 75015 PARIS
Tel : (33) (0)1 45 30 92 92
Fax : (33) (0)1 45 30 93 00
Cet organisme de contrôle est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.
