Ref. Ares(2011)1305171 - 05/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE » homologué par le décret n° 2011-1275 du 11 octobre 2011, JORF du 13 octobre 2011

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence », initialement reconnue par le décret du 24 décembre 1985, 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 « Coteaux d'Aix-en-Provence » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Aix-en-Provence, Alleins, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Berre-l'Etang, Charleval, Châteauneuf-les-Martigues, Cornillon-Confoux, Coudoux, Eguilles, Ensuès-la-Redonne, Eygalières, Eyguières, La Fare-les-Oliviers, Fontvielle, Gignac-la-Nerthe, Istres, Jouques, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Mouriès, Paradou, Pelissanne, Peyrolles-en-Provence, Port-de-Bouc, Le Puy-Sainte-Réparade, Rognac, Rognes, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues ;
- Dans le département du Var : Artigues, Rians.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 6 et 7 juin 1985.
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 :

- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Arles, Aureille, Beaurecueil, Bouc-Bel-Air, Cabriès, Carry-le-Rouet, Eyragues, Fos-sur-Mer, Gardanne, Grans, Maillane, Meyreuil, Miramas, Mollégès, Noves, Orgon, Les Pennes-Mirabeau, La Roque-d'Anthéron, Marignane, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Paul-les-Durance, Sausset-les-Pins, Sénas, Tarascon, Le Tholonet, Vitrolles ;
Dans le département du Var : Esparron, Ollières.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N et carignan N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : vermentino B ;
- cépages complémentaires : clairette B, grenache B, sauvignon B et ugni blanc B ;
- cépages accessoires : bourboulenc B et sémillon B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins rouges et rosés :
- Deux au moins des cépages principaux sont obligatoirement présents dans l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- Pour les vins rosés, l'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au *1°* b) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :
- La proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.
L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat).
- Chaque pied porte au maximum 8 coursons à un ou 2 yeux francs.
- Les cépages cabernet-sauvignon N, sauvignon B, sémillon B et syrah N peuvent être taillés en taille Guyot avec 8 yeux francs au plus par pied.

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

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois la distance entre les rangs.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,50 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 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 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.
- Les vignes présentent un état sanitaire satisfaisant tout au long du cycle végétatif.
- L'enherbement est autorisé mais est maîtrisé.

2°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les raisins sont transportés dans des contenants dont le revêtement est en bon état et conforme aux normes alimentaires en vigueur.

2 - Maturité du raisin

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

COULEURS DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs et rosés	180	11 %
Vins rouges	190	11 %.

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 60 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 60 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 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, au plus tôt 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) - Réception et pressurage.
- La réception de vendange permet une séparation correcte des différentes catégories de raisin ;
- La pression exercée lors de l'utilisation de pressoirs pneumatiques est inférieure ou égale à 2 bars.

b) - Assemblage des cépages.
- Les vins sont issus de l'assemblage d'au mois 2 cépages dont au moins un des cépages principaux ;
- La proportion de l'encépagement principal est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

c) - Fermentation malolactique.
Les vins rouges présentent, au conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques.
La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) pour les vins rouges, blancs et rosés, après fermentation, est inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite.

f) - Matériel interdit.
Les érafloirs centrifuges, les pressoirs continus, les vinificateurs continus, les cuves à recyclage des marcs ainsi que les égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres sont interdits.

g) - Capacité de cuverie.
- La capacité globale de cuverie est au moins égale à 1,2 fois le volume vinifié dans le cas d'une première récolte et de 1,6 fois à partir de la deuxième récolte ;
- Les cuves en fer et en ciment présentent un revêtement en bon état et conforme à l'usage œnologique.

h) – Entretien global du chai et du matériel .
- Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Un moyen de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

i) - Maîtrise des températures de vinification.
Le chai de vinification est doté d'un outil de maîtrise des températures.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rouges sont obtenus soit par vinification classique comportant l'éraflage préalable des grappes, sauf en cas de vendange mécanique, soit par la mise en œuvre de vendanges composées de raisins entiers ;
- Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - Les vins blancs et rosés peuvent être élaborés par macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct ;
- La proportion de vins rosés issus de saignée ou de macération pelliculaire est supérieure ou égale à 30 % du volume total des vins rosés ;
- Le débourbage des moûts destinés à la production de vins blancs et rosés est obligatoire.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Le conditionnement est réalisé dans de bonnes conditions d'hygiène avec le matériel adapté au volume conditionné.

b) - 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 le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

- L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés ;
- Un moyen de maîtrise thermique suffisant, protégeant les vins de toute élévation de température excessive, est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

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 :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins blancs et rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

COULEUR DES VINS	DATE
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de 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 essentiellement à la partie occidentale de la basse Provence calcaire et s'étend de la Durance, au nord, à la mer Méditerranée, au sud, et de la vallée du Rhône, à l'ouest, à la montagne Sainte-Victoire, à l'est.
Elle est précisément délimitée au sein de 47 communes du département des Bouches-du-Rhône et de 2 communes du département du Var.

Trois chaînes montagneuses, érodées, s'allongent d'est en ouest : la chaîne de la Nerthe (ou de l'Estaque), au sud de l'étang de Berre, la chaîne de la Fare, au centre, le chaînon des Costes et son prolongement, le horst de Vernegues, au nord.

Entre ces chaînes s'étendent des bassins sédimentaires : le bassin de Vitrolles, le bassin de La Touloubre et enfin celui de la basse Durance, au nord, de Pelissanne à Rognes.
Enfin les chaînons calcaires marneux de la Trevaresse et celui d'Eguilles résultent de la surrection d'une ancienne dépression nord-sud, de la ville d'Aix-en-Provence jusqu'à la Durance.

La zone géographique bénéficie d'un bel ensoleillement annuel de 2900 heures au sein d'un climat de type méditerranéen. Elle est également soumise aux effets du Mistral, vent froid et sec, particulièrement fréquent au mois d'avril.
La pluviométrie annuelle, qui oscille entre 550 millimètres et 680 millimètres, est répartie de façon irrégulière sur l'année, essentiellement concentrée sur le printemps et l'automne.

L'activité viticole se localise, soit sur des formations marno-calcaires donnant des sols caillouteux à matrice argilo-limoneuse, soit sur des formations de molasse et de grés avec des sols très sableux ou sablo-limoneux caillouteux.

Malgré son étagement du littoral au nord de la montagne Sainte-Victoire, le paysage possède une unité d'ensemble, liée à sa morphologie caractéristique faite d'une succession de petits massifs et de zones dépressionnaires où se distribuent des formations lithologiques et des sols comparables. Les massifs de calcaire compact présentent de larges affleurements rocheux mêlés de sols très caillouteux et peu profonds, domaine des taillis, des garrigues et de boisements de résineux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme pour l'ensemble provençal, la culture de la vigne dans la zone géographique est vieille de plus de 2000 ans. Il semble que le vignoble aixois soit déjà très étendu dès le I^{er} siècle avant J.C.
Les Grecs, qui fondent *Massilia* (Marseille), introduisent, outre certains cépages comme l'ugni blanc B, la pratique de la taille de la vigne et du pressurage des raisins dans les environs de la cité phocéenne et permettent ainsi le développement d'une économie associée.
La vigne entre alors dans la trilogie agraire méditerranéenne, au coté de l'olivier et du blé.
Dès l'an 102 avant JC, PLUTARQUE écrit que les vins d'Aix-en-Provence rendent la tâche de MARIUS plus ardue, car les Teutons « *avaient le corps appesanti par l'excès de chère, mais le vin qu'ils avaient bu, en leur donnant plus de gaieté, ne leur avait inspiré que plus d'audace* ».

La première phase de développement est liée à l'implantation romaine, l'organisation du commerce arrivant par la suite, au Moyen-Âge via les congrégations religieuses. L'influence du Roy RENE D'ANJOU, Comte de Provence, conduit à un important développement de la notoriété des vins et, de fait, des surfaces en culture dès le XV^{ème} siècle.
Cette notoriété est confirmée dans le temps, comme en témoigne Roger DION qui cite, dans son « *Histoire de la Vigne et du Vin en France* », qu'en 1742, à l'occasion du passage de l'Infant Don PHILIPPE et d'un ambassadeur ottoman, le corps de la ville d'Aix-en-Provence décide de revenir à l'ancien usage d'offrir exclusivement en pareille circonstance des vins du cru : « *Ces vins devaient être de bonne qualité vu la réception d'hôtes de marque* ».

La vigne se maintient et connaît même une seconde étape importante de son développement, à partir du milieu du XIX^{ème} siècle, avec l'accroissement des défrichements sur les pentes des collines.
Cette extension de la viticulture est également liée au développement des relations commerciales avec les Antilles, à partir du port de Marseille, et même de celui de La Ciotat. La politique de libre échange inaugurée par le second empire accentue cette tendance.

Le vignoble n'a cependant pas échappé à la crise du phylloxera mais, son histoire, sa notoriété, une communauté vigneronne forte, ont permis une reconquête rapide de l'outil de production et le maintien des usages anciens.

L'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure est reconnue le 23 janvier 1956.
Par décret du 24 décembre 1985, l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux d'Aix-en-Provence » vient couronner les efforts qualitatifs et la persévérance des producteurs et de cette communauté.

Le vignoble, en 2009, couvre plus de 4100 hectares pour une production moyenne annuelle de 195000 hectolitres que se partagent 12 caves coopératives et 70 domaines particuliers.

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges représentent 25 % de la production. Ce sont des vins équilibrés et fruités qui peuvent atteindre leur plénitude après 2 à 3 années d'élevage en bouteille. Ils présentent, au nez, des notes florales, comme la violette, ou végétales, rappelant le foin, le laurier ou le tabac, qui laissent ensuite la place à des nuances plus évoluées, comme la cannelle ou la fourrure. Les vins sont issus principalement des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N, associés souvent aux cépages cabernet-sauvignon N et au carignan N.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante et représentent , en 2009, 70 % de la production. Ce sont des vins légers, souples, fruités et floraux, majoritairement consommés dans leur jeunesse. Ils sont essentiellement élaborés à partir des cépages grenache N, cinsaut N et counoise N. Ils arborent une belle robe rose pâle aux reflets brillants

Les vins blancs représentent 5% de la production. Ils sont issus du cépage vermentino B, associé généralement aux cépages ugni blanc B et clairette B. Ce sont des vins frais, avec des notes florales et fruitées.

3°- Interactions causales

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant des sols caillouteux à matrice argilo-limoneuse développés sur des marnes, et des sols très sableux ou sablo-limoneux caillouteux développés sur des molasses et des grés.
La forte présence de cailloux constitue d'une part un écran de protection contre l'évaporation et d'autre part un élément indispensable au régime hydrique des pieds en favorisant le drainage.
Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille précisément définies.
Les parcelles présentant des sols développés sur marnes sont particulièrement propices à l'obtention de vins riches en alcool, avec du gras, une belle richesse aromatique et une structure tannique gage d'un excellent potentiel d'élevage.
Les parcelles présentant des sols sableux développés sur molasses et grés sont plus aptes à l'obtention de vins moins riches en alcool, légers et fruités.

Le climat méditerranéen bénéficiant d'un bel ensoleillement, très chaud, et très ventilé sous les effets du Mistral, est particulièrement favorable au développement d'un encépagement exigeant, adapté au fil des générations, apportant qualité et identité aux vins. Ainsi, le cépage grenache N apporte richesse en alcool et rondeur, le cépage cinsaut N, finesse et élégance, le cépage syrah N, arômes fruités et le cépage mourvèdre N, une bonne aptitude au vieillissement des vins.

En 1782, l'abbé ROZIER parle ainsi du vignoble et de ses vins : *« Une terre composée de sable de graviers, de cailloux de roches (pourries) est excellente pour sa culture, la terre sablonneuse produit un vin fin, la graveuleuse un vin délicat, la roche brisée un vin fumeux, généreux et de qualité supérieure ».*
En 1864, le chanoine FISSIAUX, rapporteur du concours agricole d'Aix-en-Provence constate que : « *En parcourant ces campagnes actuellement désolées par une sécheresse persistante, nous avons rencontré des vignes bien tenues, à la végétation luxuriante étalant les splendeurs de leurs riches produits sur des coteaux naguère incultes* ».
En 1867, J.B. BAILLE, dans la revue « Le Sémaphore » écrit : « *…il existe prés d'Aix, une grande ferme modèle dont les vins depuis une dizaine d'année ne le cèdent en rien aux meilleurs crus des Côtes du Rhône* ». Cette ferme, « La Montauronne », produit toujours, en 2009, des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Le savoir-faire des élaborateurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime dans l'assemblage des vins issus des différentes situations et des différents cépages.
Ce savoir-faire, adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voués à la production de vins rouges, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés et des vins blancs.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage

La production issue des exploitations respectant les dispositions relatives à l'encépagement et aux règles de proportion à l'exploitation suivantes, peut bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2028 incluse :
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.

ENCEPAGEMENT	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges et rosés		
Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N.	- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement à compter de la récolte 2019 ; - La proportion de chacun des cépages cinsaut N, cournoise N, mourvèdre N et syrah N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages cabernet-sauvignon N et carignan N est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.	Jusqu'à la récolte 2028 incluse : - Les vins sont issus de l'assemblage d'au mois deux cépages dont au moins un des cépages cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N ; - La proportion des cépages cinsaut N, counoise N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.
Vins blancs		
Les vins sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, sauvignon B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B.	- La proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement à compter de la récolte 2019 ; - La proportion de chacun des cépages bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B et vermentino B, est inférieure ou égale à 70% de l'encépagement; - La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages sauvignon B et sémillon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.	- Jusqu'à la récolte 2018 incluse, les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages ; - De la récolte 2019 à la récolte 2028 incluse, les vins sont issus de l'assemblage d'au mois deux cépages dont au moins le cépage vermentino B, lequel est présent dans l'assemblage dans une proportion supérieure ou égale à 50 %.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vignes en place à la date du 30 mars 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité à la plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2028 incluse, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le 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 « Coteaux d'Aix-en-Provence » 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.

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Provence ».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Tout 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.
Il doit mettre cette liste à jour, chaque année, avant cette même date.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai minimum de quinze jours avant circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 30 novembre de l'année de récolte. L'organisme de défense et de gestion transmet une copie à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

3. Déclaration préalable de transaction et de retiraison
- Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction dans les deux jours ouvrés qui suivent la transaction et au plus tard deux jours ouvrés avant la première retiraison du lot ayant fait l'objet de la transaction.
- Si la retiraison est effectuée au-delà d'un délai de six mois suivant la transaction, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de retiraison au moins sept jours ouvrés avant le retrait du produit.

4. Déclaration préalable de conditionnement
- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour chaque lot au moins deux jours ouvrés avant le conditionnement aux fins de déclenchement du contrôle produit.
- Les opérateurs qui conditionnent au moins deux fois par an du vin de l'appellation d'origine contrôlée sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais effectuent auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour la couleur concernée.
- Les lots sont définis 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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

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

II. - Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTROLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires).	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de récolte et contenants de transport de la vendange.	Contrôle sur site.
A4 - Outil de transformation, élaboration, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit et capacité de cuverie.	Contrôle sur site.
Etat du chai et maîtrise thermique.	Contrôle sur site.
Outil de maîtrise des températures de vinification.	Contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié et maîtrisé thermiquement pour les produits conditionnés.	Contrôle sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Potentiel revendicable.	- Contrôle documentaire : cohérence avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire. - Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain : conformité de l'encépagement. - Contrôle et gestion des pieds manquants
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par souches et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge.
Entretien général.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.

Irrigation.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Gestion des apports.	Vérification documentaire ou visites sur site (séparation des différentes catégories de raisins).
Elimination des rafles pour les vins rouges.	Contrôle sur site.
Pratiques œnologiques et techniques de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Conditionnement.	Contrôle sur site.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations).
Déclaration de revendication.	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,...). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Examen organoleptique et examen analytique
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 (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

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.
