Ref. Ares(2011)1377810 - 19/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« SAINT-GEORGES-SAINT-EMILION »
homologué par le décret n° 2011-1335 du 20 octobre 2011, JORF du 22 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion », initialement reconnue par le décret du 14 novembre 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 « Saint-Georges-Saint-Emilion » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur la partie du territoire de la commune de Montagne, dans le département de la Gironde, constituée par les sections cadastrales 410A1, 410A2, 410B1, 410B2, 410B3 et 410B4, qui correspondent au territoire de l'ancienne commune de Saint-Georges, tel qu'il était défini avant sa fusion avec la commune de Montagne au 1[er] mars 1973.

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 13 et 14 mars 1991.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune de Montagne, 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 la Gironde : Lalande-de-Pomerol, Libourne, Lussac, la partie du territoire de la commune de Montagne non mentionnée au *1°* ci-dessus, Néac, Pomerol, Puisseguin, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens et Vignonet.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N et petit verdot N.

Pour toute nouvelle plantation réalisée à compter du 31 juillet 2009 les porte-greffes SO4 et 5 BB sont interdits.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est réalisée avant le 1er mai de chaque année.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec maximum de 12 yeux francs par pied :
- taille courte à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;
- taille en Guyot simple ou Guyot double ou mixte ;
- taille à longs bois (astes).

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Seuls les palissages en mode « palissage plan relevé » sont autorisés.
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,60 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée en limite inférieure à 0,10 mètre en dessous du fil de pliage et en limite supérieure, à la hauteur de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 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 7000 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, l'entretien de son sol, et l'état sanitaire de la vendange.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir,
- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;
- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation.

b) - L'épandage d'effluents sur des parcelles de vigne en production est autorisé en dehors de la période végétative (du mois d'avril à la récolte).

3°- 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 maturation du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et présentant un bon état sanitaire.

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 :
- 194 grammes par litre de moût pour le cépage merlot N,
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 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 53 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 65 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 vignes 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.
Les vendanges sont saines et les grappes ou parties de grappes insuffisamment mûres, avariées ou malades, seront éliminées par le biais d'une ou plusieurs techniques manuelle et/ou mécanique (éraflage, vendanges manuelles...).

b) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte, et à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4) après cette date.
- Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en SO_2 total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente au minimum à 1,5 fois le rendement défini au point VIII (1°).
La capacité de logement des vins disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

g) - Entretien global du chai et du matériel
Le chai dispose d'espaces et de matériels réservés à la seule élaboration des vins et maintenus en parfait état d'entretien et d'hygiène.

2°- Dispositions par type de produit

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

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 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. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

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 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 mars 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion », est constituée d'un plateau calcaire où s'est construit le village de Saint-Georges dominant le ruisseau *la Barbanne*. Elle est limitée à une partie du territoire de la commune de Montagne correspondant à l'ancienne commune de Saint-Georges avant la fusion des deux communes en 1973. Cette zone géographique se situe à 45 kilomètres de Bordeaux, en pays libournais, dans le département de la Gironde.

Le socle géologique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion » est constitué d'un soubassement tertiaire constitué de dépôts calcaires lors de transgressions marines de l'oligocène. Ces roches calcaires friables ont été entaillées par des ruisseaux tels que la Barbanne, étroite rivière séparant au sud l'ancienne commune de Saint-Georges de la juridiction de Saint-Emilion.

Le paysage de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion » est ainsi caractérisé par une grande homogénéité territoriale de coteaux couverts de vignes et ponctués de quelques bosquets et châteaux. Ces coteaux sont constitués de sols argilo-calcaire sur calcaire à astéries, bénéficiant d'une belle exposition sud et de sols que l'on retrouve dans les terroirs de coteaux de « Saint-Emilion », sa voisine.
Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique sous l'influence du courant du Gulf Stream, est tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. Sa situation au nord-est de la Gironde lui confère des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturation des raisins. La flore locale en témoigne par la présence sporadique d'espèces méditerranéennes telles que chênes verts et figuiers. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine de l'effet millésime marqué.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

La présence de vigne dans cette région est attestée depuis près de deux mille ans, développée par les gallo-romains. On trouve, sur le territoire de l'ancienne commune de Saint-Georges, les vestiges d'une grande villa gallo-romaine du siècle d'Ausone, poète du IV^{ème} siècle. Sur ces terres s'est construit le château Saint-Georges ayant appartenu à Henri IV.
En 1152, l'Aquitaine devient anglaise par l'alliance d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre. Le commerce fluvial sur la Dordogne jusqu'à Bordeaux, puis maritime au départ du port de Bordeaux favorise le développement de la culture de la vigne pour produire le « claret », vin rouge clair dont les Anglais sont friands. La ville de Libourne, dès sa fondation en 1270, est un moyen, pour les Anglais, de percevoir des droits ou coutumes sur les vins qui descendent la Dordogne et surtout ceux du Saint-Emilionnais.

Au Moyen-âge, la culture de la vigne se développe également sous l'influence des ordres religieux. De cette époque restent de beaux témoignages architecturaux tels que l'église romane de Saint-Georges rattachée au chapitre religieux de Saint-Emilion.
L'originalité du vignoble libournais tient surtout à sa structure foncière et sociale. La terre appartenait à la population locale, paysanne ou bourgeoise, mais peu à la noblesse car trop éloignée de Bordeaux. Ainsi s'est constitué le paysage très morcelé du vignoble. L'unité de ce pays lui venait de sa petite capitale, Libourne, ville et port où un négoce florissant, jouant un grand rôle dans la promotion des vins, s'est installé.

L'encépagement de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion » est très largement dominé par le cépage merlot N, cépage qui s'est répandu en Bordelais au moment du greffage, nécessité par la crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle. Le greffage a réduit la tendance de ce cépage à la coulure et au millerandage. Albert Macquin, ingénieur agronome, pépiniériste et viticulteur à Saint-Georges, y a développé cette technique de greffage en 1893.

Par jugement, le tribunal de Libourne en date du 24 novembre 1921 a reconnu que les vins originaires de la commune de Saint-Georges peuvent bénéficier, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, du nom de « Saint-Emilion », à condition que le nom de la commune d'origine y soit joint, de façon à former l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion».
La production y reste familiale, les exploitations ayant une surface moyenne de huit hectares. Le vignoble de l'appellation Saint-Georges-Saint-Emilion couvre, en 2010, 200 hectares pour une production moyenne de 9 000 hectolitres par an.

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

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion » ne produit que des vins rouges tranquilles principalement à partir du cépage merlot N, à l'origine de vins rouges puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses évoluant fréquemment vers un bouquet épicé aux nuances de cuir et réglisse au vieillissement. Les assemblages avec les autres cépages, notamment le cépage cabernet franc N et le cépage cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur une bonne acidité et de la structure, augmentant le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique. L'élevage en barriques, souvent utilisé, enrichit la palette olfactive et la structure des vins.

3° - Interactions causales

L'aire parcellaire délimitée retient les parcelles saines ou d'assainissement facile, soit en raison de la texture du sol, soit de par leur position topographique (croupe ou pente) permettant un écoulement normal des eaux. Ont été exclus, en ce qui concerne la nature des sols, les terrains hydromorphes et les sols sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur, et, en ce qui concerne la situation topographique, les fonds de vallons présentant des signes d'hydromorphie et soumis à un microclimat défavorable (gélifs, humides…).
Ces parcelles soigneusement sélectionnées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.
Les vins rouges se doivent de présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du cépage merlot N, cépage dominant, en particulier sur les sols argilo-calcaires où il présente une grande typicité. Les cépages cot N, cabernet franc N et cabernet-sauvignon N s'acclimatent également très favorablement aux sols les plus chauds et les mieux exposés. Les cépages de l'appellation d'origine contrôlée, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.
Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation est élevée. Ces conditions de production rigoureuses doivent conduire à l'obtention de raisins à bonne maturité, exprimant toutes les qualités des sols dont ils sont issus. Les vendanges doivent être saines et, pour ce faire, une ou plusieurs techniques manuelle et/ou mécanique (éraflage, vendanges manuelles...) devront être utilisées afin d'éliminer les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades.
Les vins sont élevés plusieurs mois, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise sur le marché.

Paysages de coteaux, parsemé de domaines à taille humaine, chargé de témoignages du passé, Saint-Georges est marqué dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.
La famille des vins rouges du Libournais a établi sa réputation notamment par l'antériorité du vignoble de Saint-Emilion et la reconnaissance internationale des vins qui y sont produits. Le vignoble de « Saint-Georges-Saint-Emilion », implanté sur des sols similaires à ceux des coteaux que l'on retrouve

à Saint-Emilion, s'est développé au fil des siècles pour atteindre une superficie qui demeure la même depuis la fin du XVIII^{ème} siècle.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vigne en place avant la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4000 pieds par hectare et 5500 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à la distance entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place présentant une densité supérieure à la densité minimale à la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Georges-Saint-Emilion » 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 Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande 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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. *Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année suivant 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 ;
- et du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients, s'il est substantiellement différent de celui déposé avec la déclaration d'identification.

2. *Déclaration préalable des retiraisons ou de conditionnement*

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée déclare, auprès de l'organisme de contrôle agréé, toute opération de retiraison en vrac ou de

conditionnement au moins cinq jours ouvrables avant l'opération.
Est considéré comme conditionneur en continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de neuf mois consécutifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit adresser semestriellement une copie du registre de manipulation à l'organisme de contrôle agréé.
Est considéré comme conditionneur semi-continu tout opérateur qui conditionne au moins une fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année et moins de neuf mois successifs dans l'année. Cet opérateur est dispensé de la déclaration préalable à chaque opération mais doit déclarer la ou les périodes de conditionnement et adresser une copie du registre de manipulation à la fin de la période indiquée, à l'organisme de contrôle agréé.

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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins cinq jours ouvrables avant l'expédition.

4. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce repli.

5. 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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

6. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre ou amendement, tout aménagement ou tous travaux modifiant substantiellement le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, ou toute modification importante du paysage, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, son avis et une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité

II. - Tenue de registres

1. Registre de conditionnement

Pour tout conditionnement et tout type d'opérateur (vinificateur conditionnant sa production avec son propre outil ou faisant appel à un prestataire de service, conditionneur...), les informations suivantes sont inscrites dans un registre de conditionnement disponible pour les opérations de contrôle :
- provenance du vin (n° de cuve, volume...) ;
- appellation concernée ;
- date de conditionnement ;
- numéro de lot ;
- analyse après conditionnement.

2. Registre de dégustation

Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement par une ou plusieurs personnes qualifiées, appartenant à l'entreprise ou extérieures à celle-ci, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (à l'aide d'un système d'information géographique et de la fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage, vignes abandonnées).	Réalisation de contrôles : - documentaires (en se basant sur la fiche d'encépagement du CVI et à partir des données du système d'information géographique) ; - sur le terrain.
A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
Capacité de logement du chai.	Contrôle documentaire (inventaire des contenants).
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble.	
Taille.	Contrôle sur le terrain.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Contrôle sur le terrain ; Condition supplétive : paramétrage de la variabilité du poids de l'échantillonnage selon la période.
Etat cultural de la vigne.	Contrôle à la parcelle. Critères d'analyse de l'état des vignes : - présence significative, dans la parcelle, de plantes ligneuses sauvages autres que la vigne ; - présence significative de maladies cryptogamiques témoignant d'une absence totale de lutte.
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (fiche d'information précisant la méthode de suivi de maturité et les richesses en sucres fermentescibles) chez les opérateurs.
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement).	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations,

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
	augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
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	
Vins non conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins conditionnés.	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les 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.
