Ref. Ares(2011)1373222 - 17/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CANON FRONSAC » homologué par le décret n° 2011-1377 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CHAPITRE I^er^

I. − Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Canon Fronsac », initialement reconnue par le décret du 1er juillet 1939, 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 « Canon Fronsac » 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 le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Fronsac et Saint-Michel-de-Fronsac.

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 du 14 septembre 1989.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière et Villegouge.

V. − Encépagement

1° - Encépagement :

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

2° - Règles de proportion à l'exploitation :
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.
- La proportion de chacun des cépages carmenère N ou petit verdot N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

VI. − Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite :

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille.
La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) selon les techniques suivantes : taille Guyot simple ou Guyot double ou taille à cots (ou coursons) en cordon ou en éventail, ou à astes (ou longs bois) avec un maximum de 12 yeux francs par pied.
Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à 0,6 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.
Cette charge correspond à un nombre maximum de 14 grappes par pied.
- 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 6500 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.
En particulier, aucune parcelle n'est laissée à l'abandon.

2° - Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement des tournières est obligatoire ;
- La végétation est maitrisée soit mécaniquement, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement. Dans ce dernier cas, la superficie traitée ne peut être supérieure à 60% de la superficie entre les rangs.

- 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 d'origine contrôlée.

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

cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. – Transformation, élaboration aux usages, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales :

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

a) - Assemblage des cépages.
Les vins ne sont pas issus des seuls cépages accessoires.
La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans les assemblages.

b) - Fermentation malolactique.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) 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).
Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

d) - Pratiques oenologiques 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 %.

e) - Matériel interdit.
L'utilisation du foulo-benne (benne autovidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est interdite.
L'utilisation du pressoir de type continu muni d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 millimètres est interdite.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1,5 fois la production moyenne décennale revendiquée de l'exploitation.
La capacité de vinification disponible au moment de la récolte correspond aux contenants de vinification.

g) - Etat 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 par type de produit :

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

3° - Dispositions relatives au conditionnement :

- Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé, en accompagnement de la déclaration préalable de conditionnement, une analyse du lot à conditionner réalisée avant le

conditionnement et 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.
- Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.
- Pour les opérateurs de type continu ou semi-continu tels que définis au chapitre II, les analyses des lots conditionnés sont tenues à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions définies dans le plan d'inspection.

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 1er septembre 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 30 juin 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 « Canon-Fronsac », située sur la rive droite de la Dordogne au confluent avec l'Isle, est incluse au sud ouest de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Fronsac » sur les communes de Saint-Michel-de-Fronsac et de Fronsac. Cette appellation se situe au nord-est du département de la Gironde, séparée de Libourne à l'est par la vallée de l'Isle.

Le climat, comme pour l'ensemble de la Gironde en bordure de l'Océan Atlantique, est océanique tempéré, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. Les coteaux assez abrupts et la proximité des deux rivières, la Dordogne et l'Isle, favorisent la protection des vignes contre les gelées et les accumulations d'air froid. Imprévisible, le climat océanique peut, certaines années, se traduire par des dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire, par des arrière-saisons chaudes et très ensoleillées. Cette variabilité est à l'origine de l'effet millésime marqué.
Les coteaux assez abrupts et la proximité des deux rivières, la Dordogne et l'Isle, favorisent la protection des vignes contre les gelées et les accumulations d'air froid. Le paysage est marqué par des promontoires rocheux dominants la Dordogne avec un sommet de 61 m au tertre de Canon, où sont bâtis de magnifiques châteaux bénéficiant de points de vue lointains sur la vallée de la Dordogne. Le paysage s'inscrit parmi ceux du Libournais viticole, formé de tertres et de combes, coteaux soulignés d'une corniche boisée, surplombant la Dordogne et recouverts de vignobles. Ceux-ci sont ponctués de villages de pierre calcaire aux toits de tuiles, aux églises érigées aux XIème, XIIème siècles et XIIIe siècle.
Les parcelles destinées à la récolte du raisin font partie d'une aire précisément délimitée qui exclut les zones alluviales de la basse vallée de la Dordogne pour ne retenir que les vignes en coteaux.
De la base vers les hauteurs du plateau, on rencontre successivement des formations d'âge Tertiaire :

- les molasses du Fronsadais qui affleurent dans la vallée de la Dordogne, représentées par des sables plus ou moins grossiers, parfois accompagnés de grès, ou d'une argile sableuse ;

- le calcaire de Castillon qui forme une corniche généralement boisée affleurant sur le flanc des plateaux longeant la Dordogne ;
- le calcaire à Astéries, de nature très variable, plus ou moins compact, fossilifère ou en bancs entremêlés d'argiles et de sables calcarifères, recouvert de colluvions sablo-argileuses ou graveleuses de faible épaisseur.

Le vignoble de Canon Fronsac est implanté sur les versants molassiques, où se sont formés des sols bruns calcaires et en très grande majorité sur le plateau sur calcaire à Astéries où se sont formés des sols argilo-calcaires ou des sols argilo-sableux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Sous l'occupation romaine de la Gaule au temps de la *Pax romana*, les romains furent les premiers à asseoir la toute jeune réputation de la région de Fronsac, dont l'histoire est intimement liée à la naissance de l'appellation d'origine contrôlée « Canon-Fronsac ». Ils ne considéraient comme bonne vigne que celle qui s'étageait à flanc de coteau.

Au XVII^{ème} siècle, l'arrivée du cardinal de Richelieu prépare les vins de Fronsac à la célébrité qu'ils connaîtront dans la haute société aristocratique. Achetant la terre de Fronsac en 1633, il lègue ces terres aux enfants de sa sœur cadette.

C'est au XVIII^{ème} siècle que Louis-François ARMAND du PLESSIS, surnommé « *Fronsac* », arrière-petit neveu du Cardinal de RICHELIEU et du Maréchal Duc de RICHELIEU, hérite du duché de Fronsac. Ce « maréchal libertin », ami de Casanova, fit plus pour la réputation des vins de Fronsac que tout autre homme d'Etat. A l'occasion des fêtes galantes qu'il donna dans ses murs, une « folie » au genre italien, il prôna l'usage de ces vins à la cour de Versailles. C'est ainsi que les vins de Fronsac et de Canon-Fronsac deviendront très à la mode à Paris, vins qui étaient, dit-on, « la tisane préférée de Richelieu ».

Mais le point d'orgue du souci qualitatif du vignoble de Canon-Fronsac a lieu à la fin du XVIII^{ème} siècle lorsque des négociants libournais (Fontemoing, Boyer et Lafon) achètent des propriétés dont les vins acquièrent une notoriété et des prix élevés. Ces personnages révolutionnent la viticulture en implantant des cépages soigneusement choisis à la place des vieilles vignes anarchiques et en pratiquant le vieillissement des vins. Ainsi Canon-Fronsac est-il devenu, selon le professeur Henri Enjalbert : « le berceau historique des grands vins du Libournais » (ENJALBERT, H. - Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac - 1983).

L'appellation « Canon-Fronsac », dont le nom a été simplifié en 1964, est initialement reconnue par décret du 1er juillet 1939 sous la dénomination « Côtes de Canon Fronsac ».

Depuis quelques décennies, l'espace agricole de cette appellation est consacré à la monoculture de la vigne. Comme tout le Libournais, la production y reste familiale, la cinquantaine de propriétés viticoles ayant une surface moyenne de six hectares. En 2010, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Canon-Fronsac » couvre 270 hectares pour une production annuelle moyenne de 11 000 hectolitres.

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

Ce vignoble produit des vins rouges tranquilles avec le cépage merlot N, bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité, et souvent accompagné des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N qui apportent de la fraîcheur et de la structure, ce qui augmente le potentiel de vieillissement de ces vins et leur complexité aromatique. Ces cépages sont à l'origine de vins à la couleur rouge intense, teintée de pourpre ou rubis, au nez puissant, souvent marqué par des notes aromatiques de fruits rouges (mûre, cerises, cassis), qui peuvent évoluer au vieillissement vers un bouquet complexe aux nuances tantôt truffées tantôt giboyeuses ou épicées suivant les types de sols. La carmenère N, le petit verdot N (dans la limite de 10% chacun) ou le cot N, anciens cépages bordelais, peuvent compléter l'encépagement.

3° - Interactions causales :

Ce territoire de Canon, caractérisé par des coteaux, des tertres, des vallonnements rocailleux, l'hydrographie (présence d'eau souterraine), l'ensoleillement des pentes, le climat et les ports très accessibles, s'est distingué très tôt dans l'histoire comme un territoire de prédilection pour la viticulture. Sa délimitation a été faite pour la première fois par jugement du 19 mai 1928 et sur appel par un arrêt de la Cour de Bordeaux en date du 11 juillet 1932, donnant le droit d'adjoindre à « Côtes de Fronsac » la dénomination de « Canon » aux propriétaires des terres situées dans ce lieu privilégié. La zone est définie par ses limites extrêmes, dans ce même jugement, sur une partie de la commune de Saint-Michel-de-Fronsac et une partie de la commune de Fronsac

L'aire parcellaire de production de l'appellation « Canon-Fronsac » délimite les parcelles situées soit sur les plateaux calcaires dont la perméabilité permet un assainissement facile, soit sur les versants molassiques dont la pente facilite l'écoulement des eaux. Par ailleurs, sont exclues les parcelles sur alluvions modernes (palus) en bord de rivière, cette exclusion figurant déjà dans l'arrêt de la Cour de Bordeaux de 1932. Ces parcelles délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, en particulier du merlot N, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement.

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation « Canon Fronsac » est interdite. Ces parcelles délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux sélectionnés au cours de l'histoire.

Dès le début des premières vignes sur les coteaux de Canon, les hommes ont su peu à peu adapter la culture à ce terroir et à ce climat si particulier. Dès le XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, ils utilisèrent les échalas de soutien puis le palissage et adaptèrent le mode de taille pour permettre une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale. La densité de plantation était déjà à cette époque prise en compte afin d'éviter une charge trop importante par pied à la vigne. Parallèlement et peu à peu, le savoir-faire de l'élevage du vin augmente grâce au souci permanent de mieux faire des vignerons de Canon Fronsac qui, grâce à ce terroir exceptionnel, produisent des vins susceptibles de vieillir très longtemps.

Les vins sont élevés plusieurs mois, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, aux combinaisons des tanins avec les anthocyanes leur conférant beaucoup de rondeur et leur meilleure expression avant mise sur le marché.

Cette région, inscrite dans les paysages libournais, a acquis une grande notoriété il y a deux siècles, comme en témoigne l'ouvrage de Cocks et Féret « Les vins de Bordeaux » (1868) où l'on peut lire « …le beau coteau de Canon produit un vin corsé, ferme, chaud, parfumé, possédant de la finesse, de la distinction et une réputation universelle ». Aujourd'hui, par une délimitation rigoureuse des parcelles, par des pratiques issues des usages anciens, et respectueuses de l'environnement, l'appellation « Canon-Fronsac » pérennise sa réputation d'antan, parmi les grands vins de Bordeaux.

XI. − Mesures transitoires

1° - Encépagement.

La règle de proportion à l'exploitation relative aux cépages principaux s'applique à compter de la récolte 2015.
Jusqu'à la récolte 2014 incluse, la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.

2° - Modes de conduite :

a) Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 4 500 pieds par hectare et 5 000 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine

contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2040 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) Les parcelles de vigne à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité de plantation comprise entre 2300 pieds par hectare et 4 500 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 2020 incluse.

b) Les règles de palissage et de hauteur de feuillage s'appliquent, pour les vignes en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2012.

XII. − Règles de présentation et étiquetage

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

b) - 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 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, accompagnée du SV11 pour les caves coopératives 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 ;
– du plan de cave (lieu de vinification et de stockage), permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients si celui-ci a été modifié depuis le dernier plan transmis.

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 ouvrés 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.
Est considéré comme conditionneur discontinu tout opérateur qui n'appartient pas à l'une des deux autres catégories. Cet opérateur doit faire une déclaration préalable de conditionnement cinq jours ouvrés avant chaque opération.

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 quinze jours ouvrés 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 susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, 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, dans un délai de huit jours, la copie de déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. − Tenue de registres

1. Vignes en mesures dérogatoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au point XI du chapitre I^{er} devra tenir à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles, notamment une copie de la déclaration de fin de travaux, en cas d'arrachage et de replantation.

2. Registre de dégustation
Tous les lots conditionnés doivent faire l'objet d'un examen organoleptique avant et après le conditionnement selon les modalités prévues dans le plan d'inspection, examen dont les résultats sont consignés dans un registre de dégustation.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - 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 sur le terrain
A2 - 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
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité minimale de vinification	Contrôle documentaire (Inventaire des contenants)
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site.
Lieu de stockage justifié et protégé pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain dans les six semaines précédant la récolte. Comptage de grappes par mètre linéaire et estimation de la charge
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 autres que la vigne, - présence significative de maladies cryptogamiques.
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 - Par examen visuel du raisin
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
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, 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, à la retiraison	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.
