Ref. Ares(2011)1305495 - 05/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « HAUT-MONTRAVEL » homologué par le décret n° 2011-1182 du 23 septembre 2011, JORF du 27 septembre 2011

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Montravel », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, 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 « Haut-Montravel » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Dordogne : Fougueyrolles, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Vélines.

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 1988.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au point *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 pour l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
-Département de la Dordogne *:* Bergerac, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien, et la partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon située au sud de la route départementale n° 32 de Le Fleix à Villefranche-de-Lonchat.
-Département de la Gironde : Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ;
- cépage accessoire : ondenc B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La proportion du cépage ondenc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres et l'écartement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots.
Chaque pied porte au maximum 10 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage, en fin de période culturale.

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

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

f) - Etat cultural global de la vigne.
Les vignes doivent présenter un bon état cultural global notamment leur état sanitaire et l'entretien des sols.

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

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.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 %.

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 50 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 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) - Assemblage des cépages
Les vins sont issus d'un assemblage de cépages dans lequel la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % dans l'assemblage.

b) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 25 grammes par litre et 51 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C et toute utilisation de tunnels ou de chambre de passerillage sont interdits.
- L'utilisation de morceaux de bois et l'addition de tanins sont interdites.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

d) - Matériel interdit
Les pressoirs continus et les foulo-bennes (bennes auto-vidantes munies d'une pompe à palette dite

centrifuge) sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

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

3°- Dispositions relatives au stockage

a) - Le stockage des vins, en vrac ou conditionnés, est réalisé en évitant les fortes variations de température.

b) - Le stockage des bouchons est réalisé dans un local adapté.

4°- 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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

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 « Haut-Montravel » est incluse dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Montravel ». Limitée au sud par la vallée de la Dordogne et au nord par la forêt du Landais, elle se situe dans la partie occidentale du département de la Dordogne.
Cette zone géographique recouvre le territoire de 4 communes en totalité et d'une commune en partie et correspond pratiquement à l'interfluve Dordogne - Estrop.

Le substratum géologique correspond à l'extension maximale de la mer stampienne. Le calcaire à « astéries », caractéristique de cet étage géologique, est ici représenté par une sédimentation carbonatée à tendance récifale qui passe latéralement à l'est à une sédimentation plus terrigène et argileuse.
A l'Eocène, la formation fluvio-lacustre des molasses de « *l'agenais* »vient recouvrir l'ensemble du secteur. Elle est couronnée par le calcaire blanc de l'Aquitanien dont il ne reste que quelques buttes témoin à Puy-Servain, au Moulin de la Rouquette, aux Vignaux, à la Pouyade et au Moulin de Ponchapt.
Dans la vallée de la Dordogne, la reprise de l'érosion au Quaternaire a donné naissance à d'importantes terrasses graveleuses.

Les coteaux sont constitués par trois niveaux calcaires différents (Castillon, « astéries », Aquitanien) qui sont à l'origine de sols argilo-calcaires dans lesquels viennent s'intercaler des niveaux molassiques.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont intégrées dans l'aire parcellaire délimitée qui classe trois grands types de sols :
- des sols argilo-calcaires dont la profondeur, le pouvoir chlorosant et la réserve utile en eau varient en fonction du substratum : sur le calcaire de Castillon en position de plateau, les sols sont épais, basiques avec une réserve en eau et une matière organique élevée ; sur les calcaires à « astéries », les sols sont plutôt neutres avec peu de matière organique alors que sur le calcaire Aquitanien, les sols sont peu épais, très chlorosants et séchants,
- des boulbènes argilo-limoneuses sur les molasses : ce sont des sols lessivés, acides présentant parfois une hydromorphie temporaire.
- des sols de vallée, sablo-argileux, lessivés, parfois hydromorphes, avec des affleurements de graves dans certains secteurs.

Géomorphologiquement, la zone géographique du « Haut-Montravel » constitue un territoire unique en Bergeracois avec un relief tabulaire assez étroit, encadré par les vallées de l'Estrop et de la Dordogne.

La zone géographique, qui se situe à une centaine de kilomètres à vol d'oiseau de l'océan atlantique, bénéficie pleinement d'un climat océanique. La douceur des températures au printemps et en automne permet un déroulement optimal du cycle végétatif de la vigne avec un débourrement précoce et une chute tardive des feuilles. La pluviométrie bien présente en mai, plus aléatoire en été avec parfois des phénomènes de pluies d'équinoxe, favorise une alimentation hydrique régulière de la plante.
La présence de la forêt du Landais, au nord, et de la vallée de la Dordogne, au sud, favorise à l'automne un degré hygrométrique élevé, surtout au petit matin.

La vigne est omniprésente dans le paysage, installée sur les coteaux qui se développent au-dessus du calcaire à « astéries ». Les sommets sont parfois couronnés de petits îlots incultes ou boisés. Les versants sud sont aussi largement colonisés par la vigne, lorsque la pente n'est pas trop forte, mais le développement urbain y est parfois important. Les versants nord et les vallons sont destinés à des prairies permanentes pour l'élevage.
Au nord de la zone géographique, le massif forestier du Landais constitue une limite nette dans le paysage.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

Les dix-huit paroisses du canton de Vélines, ainsi que la commune de Montpeyroux, constituent une châtellenie acquise par l'archevêque de Bordeaux en 1307. Bénéficiant ainsi du privilège spécial d'entrer librement à Bordeaux, les vins de la région de Montravel sont acheminés, vendus et appréciés en Angleterre et en Hollande.

En application de la loi de 1919 sur les délimitations judiciaires, le tribunal de Bergerac tranche, en 1922, un litige entre les viticulteurs de Lamothe-Montravel d'une part, et ceux des cantons de Vélines et de Villefranche-de-Lonchat, d'autre part. Le tribunal entérine un accord conclu entre les divers syndicats du canton de Vélines qui réserve, pour les vins blancs, l'appellation d'origine « Côtes de Montravel » aux communes de la rive droite de l'Estrop et l'appellation d'origine « Haut-Montravel » à celles de la rive gauche. La partie sud de la commune de Saint-Méard-de-Gurçon n'est incluse que par un jugement de 1948. Ces tensions fortes entre les vignerons qui n'hésitent pas à se tourner vers les tribunaux pour faire valoir leurs droits, témoignent d'un engagement certain pour la défense du territoire.

En 1937, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Montravel » est délimitée à l'identique de celle définie par le tribunal.

La production qui a culminé à 25000 hectolitres dans les années 1950-1960, a lentement chuté pour s'établir en moyenne à 2 000 hectolitres au cours de la décennie 2000-2010, commercialisés en bouteille dans leur totalité par une vingtaine de vignerons indépendants.

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

Les vins sont des vins blancs fins et suaves, de très grande concentration. De type « moelleux » lorsqu'ils sont issus de vendanges ayant bénéficié d'une concentration sur souche, ils peuvent être « doux » lorsque les raisins sont atteints de « pourriture noble » sous l'action de *botrytis cinerea.* Ils possèdent une excellente aptitude au vieillissement.

Pour obtenir des vins moelleux à la fois frais et fruités, les vins proviennent d'un assemblage dans lesquels les cépages principaux sont majoritaires.
Ce caractère moelleux des vins est affirmé par une teneur en sucres fermentescibles comprise entre 25 grammes par litre et 51 grammes par litre.
Afin d'exploiter au maximum les potentialités du vignoble et du territoire, certains vignerons lorsque les conditions climatiques d'humidité au petit matin et d'ensoleillement l'après-midi le permettent, récoltent en surmaturité et par tries successives des raisins atteints par le *botrytis cinerea*. D'un titre alcoométrique volumique total supérieur à 14,5 %, les vins sont obtenus en s'interdisant tout recours à l'enrichissement.
Beaucoup plus riches en sucres fermentescibles et moins nerveux que les vins issus de raisins ayant fait l'objet d'une concentration sur souche, ces vins blancs doux aux arômes de fruits compotés ou confits avec parfois des notes de miel démontrent la palette des potentialités de ce territoire.

3°- Interactions causales

Soigneusement sélectionnées pour obtenir une qualité de raisins optimale, l'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles argilo-calcaires bien drainées sur le plateau ainsi que les versants exposés plein sud. Ces parcelles de vignes présentent, de surcroît, des sols maigres et lessivés mais avec une teneur en argile suffisante pour ne pas craindre les effets de la sécheresse en été.

Cette délimitation impose une gestion rigoureuse des modes de conduite, traduite par une densité minimale de plantation de 5000 pieds par hectare, et par un poids de récolte faible par pied. Cette gestion rigoureuse assure une maturité suffisante et précoce des raisins pour permettre une bonne concentration de ceux-ci et plus particulièrement pour les cépages locaux de la région tels que la muscadelle B, le sauvignon B, le sauvignon gris G, accessoirement l'ondenc B, mais surtout le cépage sémillon B, largement majoritaire qui présente de grandes aptitudes à la surmaturation sous le climat océanique.
La concentration des raisins doit être obtenue naturellement et les techniques de concentration par le froid ou les tunnels de passerillage sont interdites. De même, afin de préserver le raisin avant son pressurage, toute utilisation de pressoirs continus et de bennes auto-vidantes à pompe à palettes est interdite.

D'autre part, les conditions climatiques particulières liées à la vallée de la Dordogne et au massif forestier du Landais, favorisent, en automne, l'apparition de brumes matinales suivies d'après-midi ensoleillées, pouvant permettre l'élaboration de produits particuliers issus de raisins très riches en sucre atteints de « pourriture noble » sous l'action de *botrytis cinerea.*
Enfin le savoir-faire des vignerons se traduit par une tradition ancienne de vinification de vins moelleux et de conservation de ces vins qui étaient consommés parfois très loin de leur lieu d'origine (Europe du nord en particulier).

Avant le phylloxéra, l'histoire est peu loquace sur les vins de « Haut-Montravel » et ne fait référence qu'au vins de « Montravel » en général, sans préciser s'il s'agit de vins secs ou de vins avec sucres fermentescibles.

En 1903, Edouard FERET fait un inventaire complet de la viticulture bergeracoise dans un ouvrage « Bergerac et ses vins ». Il note que, dans les communes de Fougueyrolles, Nastringues, Saint-Antoine-

de-Breuilh (entre autres), les meilleurs crus rivalisent avec les vins de Sainte-Foy. Ils ont beaucoup de finesse, du moelleux, de la douceur et souvent un bouquet agréable.
A. GRENIER, dans son ouvrage paru en 1909 et intitulé : « Le Fleix, pays de Nouvelle conquête », parle des coteaux de Montravel, de Fougueyrolles, de Ponchapt et du Fleix qui, pour lui, ont un caractère à part et une spécialité toute particulière.
Avec une production confidentielle commercialisée exclusivement en bouteilles, les vignerons démontrent au fil du temps qu'ils maîtrisent parfaitement la conduite de leur vignoble et la vinification pour obtenir, malgré les aléas climatiques, des vins blancs moelleux de grande qualité.
Dans de nombreuses manifestations locales (comice agricole et autres), le terme « Montravel » est de plus en plus mis en avant afin d'entretenir la notoriété de ce territoire particulier du Bergeracois.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 ne respectant pas les dispositions relatives à la densité fixées dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve :
- que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin ;
- de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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

2°- Normes analytiques. - Titre alcoométrique volumique total

A titre transitoire et jusqu'à la récolte 2011 incluse, les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 51 grammes par litre et / ou un titre alcoométrique volumique total supérieur à 14, 5 % peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve que ces vins aient été élaborés sans enrichissement.

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 « Haut-Montravel », 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 « Haut-Montravel » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
Les dimensions des caractères de l'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
Chaque 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.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant la retiraison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur qui réalise la retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle.

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

7. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de quinze jours avant le repli.

8. Déclaration de déclassement

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

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain ; vérification de la hauteur de feuillage palissé.
Charge maximale moyenne à la parcelle. Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal.	Visite sur le terrain. Estimation de la charge. Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe ».

Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »).
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site. Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et visites sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
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	Contrôle documentaire 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 (INAO)
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.
