Ref. Ares(2011)1305633 - 05/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DU VENDÔMOIS » homologué par le décret n° 2011-1352 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011

Chapitre I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Vendômois », initialement reconnue par le décret du 2 mai 2001, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Vendômois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et gris.

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 du Loir-et-Cher : Artins, Azé, Couture-sur-Loir, Les Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Houssay, Lavardin, Lunay, Marcilly-en-Beauce, Mazangé, Montoire-sur-le-Loir, Naveil, Les Roches-l'Evêque, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Ouen, Saint-Rimay, Sougé, Ternay, Thoré-la-Rochette, Tréhet, Troo, Vendôme, Villavard, Villedieu-le-Château, Villerable, Villiersfaux, Villiers-sur-Loir.

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 30 et 31 mai 1991.

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 :

- Département d'Indre-et-Loire : Chemillé-sur-Dême, Epeigné-sur-Dême, Les Hermittes, Monthodon ;

- Département du Loir-et-Cher : Areines, Ambloy, Fortan, Les Hayes, Meslay, Rahart, Saint-Arnoult, Saint- Quentin ;

- Département de la Sarthe : Besse-sur-Braye, La Chartre-sur-le-Loir, Lavenay, Poncé-sur-le-Loir,

Ruillé-sur-Loir.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
Vins blancs	cépage principal : chenin B ; cépage accessoire : chardonnay B.
Vins rouges	cépage principal : pineau d'Aunis N ; cépages complémentaires : cabernet franc N, pinot noir N ; cépage accessoire : gamay N.
Vins gris	pineau d'Aunis N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins blancs	La proportion du cépage chardonnay B est inférieure à 20 % de l'encépagement.
Vins rouges	- La proportion du cépage pineau d'Aunis N est supérieure à 50 % de l'encépagement. - La proportion du cépage cabernet franc N est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement. - La proportion du cépage pinot noir N est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement. - La proportion du cépage gamay N est inférieure à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied selon les techniques suivantes :

- taille Guyot avec un seul long bois portant 7 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons ;

- taille à deux demi-baguettes portant chacune 4 yeux francs au maximum et au plus 2 coursons.

- taille courte (conduite en cordon de Royat) à coursons portant chacun 2 yeux francs au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont obligatoirement conduites en mode « palissage plan relevé ».
- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant 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.
- Le fil inférieur de palissage est situé au maximum à 0,55 mètre au-dessus du sol.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 du sol.

2° Autres pratiques culturales
Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire à partir de 1 mètre après les amarres de bout de rang.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. Une date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	162	10 %
Vins rouges	162	9,5 %
Vins gris	153	9,5 %

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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs et rouges	55
Vins gris	60

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs et rouges	61
Vins gris	66

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

Les vins gris sont élaborés par la technique de pressurage direct précédant la fermentation, avec ou sans foulage préalable.

b) - Assemblage des cépages

Les vins blancs sont issus du seul cépage principal ou d'un assemblage dans lequel le cépage principal est majoritaire ;

Les vins rouges proviennent d'un assemblage dans lequel le cépage principal est majoritaire.

c) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin présente après conditionnement les teneurs suivantes :

COULEUR DES VINS	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose+fructose) (grammes par litre)	FER (milligrammes par litre)
Vins blancs	vins secs : inférieure ou égale à 8 grammes par litre ; la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.	Inférieure ou égale à 10
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2 grammes par litre.	
Vins gris	Inférieure ou égale à 6 grammes par litre ; la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.	Inférieure ou égale à 10

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins gris, 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 gris élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée ;
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.
- Les vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 8 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins blancs	12 %
Vins rouges	12,5 %
Vins gris	12 %

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à une fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

g) - 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 ou après le conditionnement.

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

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

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.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année 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 s'étend le long de la vallée du Loir, à l'ouest de la commune de Vendôme. Sur cette portion, le Loir se contorsionne en méandres serrés. Six boucles se succèdent, faisant naître des falaises abruptes, dégageant un fond de vallée encaissé avec plusieurs affluents perpendiculaires qui contribuent à complexifier la géographie de ce paysage.

A partir de Vendôme, à vol d'oiseau, les boucles ne couvrent qu'une douzaine de kilomètres, mais lovée plusieurs fois sur elle-même, la rivière se déroule en fait sur un linéaire de plus de 25 kilomètres. Ici, le Loir et ses affluents ont creusé leurs lits dans les plateaux du Crétacé supérieur dont l'altitude oscille entre 110 mètres et 140 mètres avec un dénivelé moyen de 50 mètres faisant apparaître parfois des coteaux abrupts qui relient les vingt-sept communes de la zone géographique de l'appellation.

Outre le bâti traditionnel, les villages de piémont sont souvent marqués par des habitations troglodytiques ou des cavités issues de l'exploitation du tuffeau qui sont dédiées à l'élevage des vins.
Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux en vue du val ou de ses affluents directs, et sur les chanfreins du plateau. Les sols offrent un bon fonctionnement hydrique, et présentent en général une charge importante en éléments grossiers.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées

perpendiculaires qui drainent l'air froid des coteaux. Les amplitudes thermiques sont assez limitées et les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b - Description des facteurs humains contribuant au lien

Une charte de donation du XI[e] siècle mentionne la présence de vignes à Villedieu, mais sa culture dans la vallée du Loir est sans doute bien plus ancienne. Henri IV au XVI[ème] siècle estime particulièrement les vins du domaine de Prépatour situé sur la commune de Naveil à environ 5 kilomètres à l'ouest de Vendôme.

Au XVI[ème] siècle, les vins du Loir sont souvent cités par des hommes reconnus dont Rabelais, dans son « Pantagruel ». Au XVIII[eme] siècle le développement du vignoble est tel que deux arrêtés respectivement de 1781 et 1794 accusent les vignerons d'être responsables de la disette qui sévit par manque de céréales. Le XIX[ème] siècle verra le plein essor du secteur viticole dans le canton de Vendôme.

Jules Guyot, dans son *Etude des vignobles de France* (1876), indique que *"la plupart des vins blancs de l'arrondissement [de Vendôme] sont fournis par le pineau blanc de la Loire [chenin B] et quelques uns par le sémillon blanc ou par le surin [sauvignon B]. L'auvernat noir [pinot noir N] et le meunier donnaient autrefois d'excellents vins rouges ; aujourd'hui c'est le cot et le meunier. On tend à leur substituer le pineau d'Aunis ou balzac pour le rouge et le blancheton ou folle blanche pour le blanc".*
Ainsi, après avoir cultivé nombre de cépages, les opérateurs de la vallée du Loir se spécialisent dans la production de vins issus des cépages chenin B et pineau d'Aunis N après la crise phylloxérique.

De même que l'encépagement, les types de vins produits évoluent au XX[ème] siècle. Ainsi, dans les années 1950, Depardon et Buron notaient : « sans oublier que le chenin B fournit *"en petite quantité d'excellents vins blancs" et* que le pineau d'Aunis sert à élaborer ici *"à peu près exclusivement un vin blanc, parfois très légèrement teinté, présentant un fruité très agréable "*.
Ces qualités seront traduites par le classement en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1968 puis en en 2001 par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

Le vignoble des « Coteaux du Vendômois » occupe en 2008 environ 130 hectares. Il est travaillé par une trentaine de déclarants, qui élaborent environ 5000 hectolitres. Production emblématique, les vins gris représentent près de la moitié des volumes, suivis par les vins rouges (environ 35%) et les vins blancs (15%).

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

Les vins blancs offrent souvent une couleur or pâle. Au nez, les senteurs de miel et de tilleul participent en général à la composition d'une palette fine et complexe. L'équilibre en bouche est séduisant, et d'une très bonne longueur.

Issus uniquement du cépage pineau d'Aunis N par pressurage direct, les vins gris constituent à la fois la principale production et l'originalité de l'appellation. Leur robe est pâle, aux reflets souvent saumonés. Leur nez est généreux, en général dominé par la senteur poivrée que leur confère le cépage. En bouche, la légèreté et la délicatesse dominent, pour donner des vins à la fois rafraîchissants, joyeux et distingués.

Les vins rouges offrent une palette aromatique en général complexe, où dominent le plus souvent les arômes épicés dont le poivre, associés aux senteurs de fruits rouges.

3°- Interactions causales

La zone géographique des « Coteaux du Vendômois », située à la limite climatique de culture des cépages chenin B et pineau d'Aunis N, cépages tardifs, présente des situations naturelles privilégiées qui se traduisent, dans les vins, par une expression aromatique originale et un équilibre remarquable.
Les coteaux, armés par la craie tuffeau, creusés de nombreuses caves, historiquement utilisées pour la vinification, et la conservation, ont constitué un facteur favorisant la mise en évidence du potentiel aromatique des vins.
Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles favorisant la précocité et présentant des sols caractérisés par un bon comportement hydrique.
Ainsi, le choix des parcelles pour la culture de la vigne s'ajoutant à l'adaptation, puis à la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil des générations, expliquent cette qualité et originalité des vins des « Coteaux du Vendômois ».
Le maintien de cette originalité impose une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production, traduite par une conduite de la vigne rigoureuse.

L'effet millésime particulièrement marqué au sein de la zone géographique a conduit les opérateurs, au fil des générations, à gérer les diverses conditions de maturité des raisins. Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques de l'année, les raisins récoltés seront plus ou moins riches en sucre. Le respect de cette richesse naturelle conduit à la production de différents types de vins blancs. Ainsi si les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, des vins à forte teneur en sucres fermentescibles sont produits à partir des raisins les plus riches récoltés après concentration par passerillage sur souche ou atteints de pourriture noble sous l'action de *Botrytis cinerea*.

Ayant persévéré dans un choix d'encépagement que J. Guyot semblait regretter près d'un siècle auparavant, les opérateurs ont su trouvé les itinéraires techniques leur permettant d'enrichir l'originalité de leurs productions comme en témoignent Depardon et Buron dans « *Le Vignoble et les vins de Loir-et-Cher* » en 1951. La relance de la production au cours de la seconde partie du XX^{e} siècle par des vignerons passionnés, couronnée par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée confirme l'engouement pour ces vins qui connaissent aujourd'hui une audience importante de par leur originalité au sein des productions tourangelles.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement - Règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins rouges, jusqu'à la récolte 2015 incluse, la proportion du cépage pineau d'Aunis N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 2 mai 2001, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation 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 et au plus tard jusqu'à la récolte 2025, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Pour ces parcelles de vigne, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare.

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 du Vendômois » 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 :

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » 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.

c) La mention « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.

d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Chapitre II

I. - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3°- Déclaration préalable des transactions

Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;

- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

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 dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6°- Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur du produit considéré.

II. - Tenue de registres

Vignes sous dispositions transitoires

Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 2 mai 2001, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence parcellaire ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

Chapitre III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION

A — RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité de cuverie	Contrôle sur site.
B — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité)
B2 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Respect de date de mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou 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 (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.
