Ref. Ares(2011)1309849 - 05/12/2011

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret nº 2011-779 du 28 juin 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac »

NOR : *AGRT1107890D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu le décret nº 2009-1227 du 12 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Saumur », « Cabernet de Saumur », « Anjou », « Anjou Villages », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », « Anjou-Coteaux de la Loire », « Coteaux de Saumur », « Saumur-Champigny », « Anjou Villages Brissac » et « Coteaux de l'Aubance » ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 16 décembre 2010,

Décrète :

Art. 1er. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac » annexé au présent décret est homologué.

Art. 2. – A l'article 1er du décret du 12 octobre 2009 susvisé, les mots « Anjou Villages Brissac » sont supprimés.

Le cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac » annexé au même décret est abrogé.

Art. 3. – La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire et le secrétaire d'Etat auprès de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 28 juin 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
BRUNO LE MAIRE

La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,
CHRISTINE LAGARDE

Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,
porte-parole du Gouvernement,
FRANÇOIS BAROIN

Le secrétaire d'Etat
auprès de la ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services,
des professions libérales et de la consommation,
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ANJOU VILLAGES BRISSAC »

CHAPITRE Ier

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac », initialement reconnue par le décret du 17 février 1998, 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. – *Types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac » 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 sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Brissac-Quincé, Denée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soulaines-sur-Aubance, Vauchrétien.

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 10 septembre 1997, 13 et 14 février 2002.

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 approuvée.

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 :

Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay.

Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet.

Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque.

Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

V. – *Encépagement*

Les vins sont issus des cépages Cabernet franc N et Cabernet Sauvignon N.

VI. – *Conduite du vignoble*

1° **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

Dispositions générales :

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Dispositions particulières :

Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées, au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 7 yeux francs maximum sur le long bois.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Dispositions générales :

La hauteur de feuillage palissé doit être 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 0,40 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.

Dispositions particulières :

Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes :

– hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ;
– obligation de 4 niveaux de fil de palissage ;
– hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare.

e) Seuils 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 global 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.

2° **Autres pratiques culturales :**

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3° **Irrigation :**

L'irrigation est interdite.

VII. – *Récolte, transport et maturité du raisin*

1° **Récolte :**

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La 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 :**

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 189 grammes par litre de moût.

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 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 56 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.

IX. – *Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

1° **Dispositions générales :**

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

a) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée. Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou, au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

b) Normes analytiques.

La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est fixée à 3 grammes par litre.

c) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

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 %.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

d) Capacité de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les cinq dernières années.

e) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° **Disposition par type de produit :**

Les vins font l'objet d'un élevage dans leur chai de vinification, au moins jusqu'au 30 juin 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 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 lors du conditionnement.

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

4° **Dispositions relatives au stockage :**

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

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 15 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

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 juillet 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 « Anjou Villages Brissac » repose sur un vaste plateau schisteux ou schisto-gréseux du Massif armoricain qui s'incline en pente douce vers la Loire.

Les paysages se caractérisent par de nombreux petits coteaux d'exposition variée dont les altitudes oscillent entre 50 mètres et 90 mètres.

Elle se superpose à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Côteaux de l'Aubance » et s'étend sur dix communes au sud-ouest de la ville d'Angers.

La zone géographique est limitée, à l'ouest, par l'embouchure de la rivière Aubance avec la Loire, à l'est, par le plateau du Crétacé sur lequel se sont développés des sols calcaires (limite du Bassin parisien), au nord par le cours de la Loire et, sur la frange sud, par les forêts de Brissac et de Beaulieu.

L'Aubance est un petit affluent de la Loire, emblématique de cette zone géographique et qui coule vers le nord, depuis sa source et jusqu'à la commune de Brissac-Quincé, commune célèbre par son château du XVIe siècle. Il s'oriente alors vers le nord-ouest jusqu'à la commune de Mûrs-Erigné, puis son cours devient parallèle à celui de la Loire.

Les sols développés sur le substrat schisteux sont le plus souvent peu profonds avec un bon comportement thermique et caractérisés par de faibles réserves en eau. Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolithes) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux.

Les communes situées au nord de la zone géographique ont la particularité de reposer sur des formations de schistes ardoisiers. Ceux-ci ont été exploités par les hommes pendant plusieurs siècles pour construire les murs des maisons, édifier les toitures, réaliser les carrelages et même confectionner des éléments de mobilier tels que des éviers, des tables ou des escaliers, affirmant ainsi la singularité de ce territoire. Ces éléments sont très présents dans le paysage et participent à l'identité du vignoble. La partie orientale de la zone géographique, quant à elle, repose sur des formations cénomaniennes, recouvrant le socle précambrien.

La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de fœhn, protégée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais. Les valeurs relevées à Brissac-Quincé sont les plus basses des stations météorologiques du département de Maine-et-Loire. On constate également une différence de pluviosité durant le cycle végétatif d'environ 100 millimètres par rapport au reste du département.

Les températures moyennes sont relativement élevées (environ 12 °C) et supérieures de 1 °C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire.

Le mésoclimat particulier de ce secteur est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents des chênes verts et des pins parasol.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien.

Quelques propriétés emblématiques du vignoble ont une origine très ancienne comme en témoigne Guillory Ainé, en 1865, dans un *Bulletin de la Société industrielle d'Angers* en précisant que des plantations sont réalisées en « plant breton » (plant qui doit alors son nom à son arrivée par bateau par l'estuaire de la Loire situé à cette époque dans la région bretonne) sur la commune de Saint-Melaine-sur-Aubance. Ce plant n'est autre que le cépage cabernet franc N.

Les plantations de ce cépage vont s'accélérer après la crise phylloxérique qui détruit plus des trois quarts du vignoble angevin.

La vinification est principalement orientée au début du XXe siècle vers l'élaboration de « rouget », dénomination locale de vins légers consommés dans les cafés.

La vinification en vin rouge apparaît aussi au cours du XXe siècle, en même temps que se crée la cave coopérative de Brissac. Les plantations en cépage cabernet sauvignon N, cépage plus tardif dévolus aux sols superficiels, se développent également à cette époque.

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages » est reconnue le 14 novembre 1991, à l'initiative et sous l'impulsion, dès 1979, des vignerons de la région de Brissac, pour 46 communes de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôle « Anjou », avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses mises en place pour la production d'un vin rouge structuré, conditionné au début de l'été, après un élevage assurant un affinage des tanins.

Cependant, les professionnels de la région de Brissac ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges. Avec abnégation, en recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, en adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, en récoltant à maturité optimale, en portant des améliorations techniques sur la maîtrise des températures et les durées de macération, ces vignerons obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac », le 17 février 1998.

2° **Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits :**

Le vin est un vin rouge élaboré à partir des cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N.

Sa robe soutenue évoque déjà la richesse. Le nez est généralement complexe, mélange de fruits rouges ou noirs et d'arômes épicés, de venaison ou bien encore boisés.

La bouche est ample et onctueuse, tout en conservant sa richesse aromatique. Les tanins, très présents, sont fondus et la finale est persistante. Vin généreux, il faut savoir l'oublier cinq ou six années avant de le déguster.

3° **Interactions causales :**

La conjonction entre des sols superficiels faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques, et une topographie permettant une excellente exposition et favorisant une alimentation hydrique régulière, a permis aux cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N d'exprimer toute leur plénitude et leur originalité.

Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses.

L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent de définir une implantation juste du vignoble, favorisant la plantation du cépage cabernet sauvignon N sur les sols superficiels tandis que le cépage cabernet franc N est réservé essentiellement aux sols argilo-calcaires du cénomanien ou aux sols bruns développés sur schistes présentant une réserve hydrique plus importante.

La détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une récolte de raisins présentant une richesse minimale en sucre de 189 grammes par litre et à un stade optimal de la maturité phénolique.

Au fil des générations, les opérateurs ont su extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 30 juin suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges.

L'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac » fait partie, en 2010, des fleurons des vins de la région de l'Anjou.

Ainsi, la présentation annuelle des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac », au château de Brissac, lors du salon des vins de Loire est devenue, un évènement incontournable qui situe, pour le millésime dégusté, la notoriété des vins rouges de la région de l'Anjou.

XI. – *Mesures transitoires*

Les parcelles de vigne plantées avant le 17 février 1998, présentant une densité à la plantation inférieure à 3 300 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 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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 « Anjou Villages Brissac » 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 susvisée soit inscrite.

2° **Dispositions particulières :**

a) Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, 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) 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 lieudit cadastré ;
– que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié 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 au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant 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 ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts.

2. **Déclaration préalable de vente de vins en vrac :**

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte), soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :

– les volumes par appellation d'origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
– les volumes par appellation d'origine contrôlée ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3. **Déclaration de repli :**

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

4. **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 un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'expédition.

6. **Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare :**

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :

– références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
– surface totale.

II. – *Tenue de registres*

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. **Registre de suivi parcellaire :**

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
– l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
– l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. **Registre des objectifs de production :**

Ce registre doit être rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelles concernées :
– l'année de récolte ;
– l'appellation d'origine contrôlée ;
– les références cadastrales ;
– la superficie.

3. **Registre de suivi de maturité :**

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
– l'année de récolte ;
– pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
– par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. **Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement :**

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :
– la date de constitution du lot ;
– le volume du lot ;
– le ou les contenants ;
– la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
– l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
– le numéro de l'analyse.

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 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)**	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A.3. **Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage**	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. **Conduite du vignoble**	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2. **Récolte, transport et maturité du raisin**	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B.3. **Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire
B.4. **Déclaration de récolte et déclaration de revendication**	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen 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.
Téléphone : (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.