Ref. Ares(2011)1358406 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « HAUT-POITOU » homologué par le décret n° 2011-1162 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Haut-Poitou », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 23 octobre 1970, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, 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 « Haut-Poitou », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles les 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 :

- Département des Deux-Sèvres : Doux ;
- Département de la Vienne : Amberre, Avanton, Beaumont, Blaslay, Chabournay, Champigny-le-sec, Charrais, Chénéché, Cherves, Chouppes, Cissé, Coussay, Craon, Cuhon, Dissay, Jaunay-Clan, Lencloître, Maisonneuve, Marigny-Brizay, Massognes, Mirebeau, Neuville-de-Poitou, le Rochereau, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Baillargeaux, Thurageau, Varennes, Vendeuvre-du-Poitou, Vouzailles, Yversay.

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 16 novembre 2010.
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 des aires 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 du département de la Vienne : Colombiers, Ouzilly, Scorbé-Clairvaux.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
Vins blancs	sauvignon B, sauvignon gris G.
Vins rouges	- cépage principal : cabernet franc N ; - cépages accessoires : gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, merlot N, pinot noir N.
Vins rosés	cabernet franc N, gamay N, pinot noir N

2°- Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION
Vins blancs	La proportion du cépage sauvignon B est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement.
Vins rouges	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60% de l'encépagement.
Vins rosés	- Les 3 cépages sont obligatoirement présents dans l'encépagement ; - La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 40% de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages gamay N et pinot noir N est supérieure ou égale 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 4200 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2.20 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques et règles suivantes :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE

cabernet franc N, merlot N, pinot noir N, sauvignon B et sauvignon gris G	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 14 yeux francs par pied dont 10 yeux francs maximum sur le long bois et un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) - soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 10 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 16 yeux francs par pied et un maximum de 14 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz).
gamay N, gamay de Bouze N et gamay de Chaudenay N	- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 11 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et un maximum de 9 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) - soit en taille Guyot double avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 8 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 12 rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz).

c) - Règles de palissage

La hauteur de feuillage doit être au minimum égale à 0.6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage est 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :
- 10000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés ;
- 11000 kilogrammes par hectare pour les vins blancs.

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 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

a) - 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.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
La vendange est abritée pendant le transport.

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 et rosés	170	10,5 %
Vins rouges	180	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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	67
Vins rouges	58
Vins rosés	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	72
Vins rouges et rosés	66

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- de 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 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) - Assemblage des cépages
L'assemblage est réalisé dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agrées.

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins sont issus du seul cépage cabernet franc N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 60 % ; - La proportion des cépages accessoires autres que le cépage gamay N est inférieure ou égale à 10%.
Vins rosés	Les vins sont issus d'un assemblage dans les proportions correspondant à celles prévues pour l'encépagement

b) - Fermentation malo-lactique,
La fermentation malo-lactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges. 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.

c) - Normes analytiques
Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL CETTE TENEUR S'APPLIQUE (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE TOTALE ET STADE AUQUEL CETTE TENEUR S'APPLIQUE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs et rosés	3 (après fermentation)	112,25 (après conditionnement)
Vins rouges	2,5 (après fermentation)	91,84 (après conditionnement)

d) - Pratiques œnologiques et physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %. ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite pour l'élaboration et l'élevage des vins blancs et rosés ;
- Les vins blancs et rosés ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12% ;
- Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,50 %.

e) – Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1.4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

f) - 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.

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 avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

Située à proximité du " *Seuil du Poitou* ", qui marque la transition entre le Bassin Parisien et le Bassin Aquitain, la zone géographique constitue le prolongement le plus méridional de la région viticole du « Val de Loire ».

La zone géographique repose sur un plateau ondulé dont l'altitude oscille entre 80 mètres et 120 mètres, parsemé de buttes qui culminent à 150 mètres environ. Quelques cours d'eau entrecoupent ce plateau et façonnent le relief.
La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 30 communes du nord du département de la Vienne, au nord et au nord-ouest de la ville de Poitiers, ainsi que sur une commune de l'Est du département des Deux-Sèvres.

Les vignes sont majoritairement implantées sur les hauteurs, sommets de buttes et hauts de coteaux exposés au sud, regroupées en îlots, trait caractéristique du vignoble, dans un contexte agricole orienté très majoritairement vers les grandes cultures.

Les principaux sols des parcelles délimitées pour la récolte des raisins se sont développés sur les formations sédimentaires de l'ère Secondaire de la bordure sud-ouest du Bassin Parisien, principalement le Jurassique moyen et supérieur, au sud-ouest de la zone géographique (Callovien, Oxfordien, Kimméridgien) et le Crétacé supérieur, au nord-est (Cénomanien, Turonien, Sénonien). On trouve :
- Dans le Jurassique, les « *terres de groies* » qui sont des sols bruns argilo-calcaires, soit peu profonds et très caillouteux, dénommés « *petites groies* », soit un peu plus profonds et argileux et dénommés « *grosses groies* »;
- Dans le bas du Crétacé, les « *varennes* » sont des sols chargés en glauconie, formés dans les niveaux sableux, gréseux ou argileux du Cénomanien ;
- Dans le Turonien inférieur et moyen, les « *terres d'aubues* », sont des rendzines évoluées sur la craie tuffeau tendre ;
- Dans le Turonien supérieur et le Sénonien, qui se rencontrent généralement au sommet des buttes, des sols sablo-argileux, souvent riches en silex, naturellement précoces et modérément fertiles.

Le climat est soumis conjointement aux influences océaniques, qui contribuent à la tempérance du climat, et à des caractéristiques continentales, qui se traduisent par une pluviométrie modérée. Les hauteurs du « *Gâtinais* », à l'ouest, ralentissent les entrées maritimes et captent en partie les précipitations venues de l'océan. Ainsi, les variations thermiques sont atténuées (moyenne des températures annuelles comprise entre 11°C et 12°C), les précipitations sont limitées (hauteur moyenne de 640 millimètres par an) et l'ensoleillement est particulièrement important (près de 1900 heures par an).

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est introduite en « Haut-Poitou » à l'époque gallo-romaine. En 276, l'empereur PROBUS accorde la liberté de planter dans tout l'Empire. La vigne, cultivée en treilles et cantonnée aux abords des villes, peut ainsi s'étendre dans la campagne au nord de Poitiers.
Pendant plusieurs siècles le vignoble s'étend puis régresse au gré des guerres et les invasions barbares qui se succèdent. A l'époque féodale, l'introduction de la pratique du « *contrat de complant* » permet aux nouveaux vignerons de cultiver une terre auparavant inculte et d'y planter de la vigne. Un « *défricheur* » exploite la terre et, en échange de son travail, le propriétaire lui cède une partie de la récolte, entre le quart et la moitié. La transmission héréditaire du « *contrat de complant* » garantit, au propriétaire, une production de vin de qualité sur le long terme.

La production vinicole poitevine se met réellement en place à partir du XII^{ème} siècle, sous l'impulsion de GUILLAUME X, Duc de Guyenne et Comte de Poitiers, qui créé le grand vignoble de Poitiers. Le marché anglais devient le premier débouché du vignoble, suite au mariage d'ALIENOR d'Aquitaine, avec HENRI II Plantagenêt, roi d'Angleterre, en 1152.
Au XVII^{ème} siècle, les négociants hollandais, très actifs en Guyenne et à Cognac, expédient les vins du « Haut-Poitou » vers les Flandres et les pays riverains de la mer du Nord, parfois même jusqu'en Orient.
Au XVIII^{ème} siècle, la vigne couvre déjà plus de 30000 hectares autour de Poitiers, la plaine neuvilloise étant considérée comme « *pays de grand vignoble* ».

Cette production viticole atteint son apogée au XIX^{ème} siècle, avec 43 000 hectares plantés en 1880, peu avant l'arrivée du phylloxera.
Après l'épidémie, le vignoble se reconstitue, avec l'appui de la cave coopérative des viticulteurs de la Vienne (devenue par la suite la cave coopérative du Haut-Poitou) en 1948, et la création, en 1962, d'un groupement de vulgarisation viticole.
Cette reconversion conduit à la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 23 octobre 1970.

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

Les vins du « Haut-Poitou » se déclinent en vins rouges, rosés et blancs.

Les vins blancs ont un caractère frais et présentent souvent des arômes floraux et fruités mêlant fleurs blanches, fleurs jaunes et agrumes.

Les vins rouges sont élégants, avec une robe qui tend vers le rubis. Ils expriment fréquemment des arômes de petits fruits rouges, de griotte, ainsi que des notes épicées et fraîches.

Les vins rosés sont légers, nerveux sans être agressifs, aux arômes bien présents de fruits mûrs.

3°- Interactions causales

Témoignage de l'observation et de l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles les plus favorables , regroupées en îlots, présentant :
- des sols bruns argilo-calcaires, ou « *terres de groies* », bien drainés, qui se réchauffent et se ressuient bien au printemps et qui assurent une alimentation en eau suffisante mais modérée de la vigne, alors que les fissures de la roche sous-jacente favorisent son enracinement en profondeur ;
- des « *varennes* », dont la texture sableuse permet un bon drainage naturel et un démarrage précoce de la vigne ;
- des « *terres d'aubues* », souvent situés sur de fortes pentes, très propices à un enracinement profond de la vigne et qui restituent avec parcimonie l'eau du sol au système racinaire, d'où un stress hydrique modéré particulièrement favorable à la maturation des baies.

Le cépage cabernet franc N se plait notamment sur les « *petites groies* » et « *terres d'aubues* », et il trouve dans ses situations les bases essentielles à une maturité constante au fil des ans. Il apporte une note de couleur aux vins rosés et contribue à leur complexité. Les vins qui en sont issus présentent également une belle structure tannique et développent des arômes riches de fruits mûrs. Ils constituent ainsi la colonne vertébrale des vins rouges, entrant au moins à 60% dans la composition de ces vins.
Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G sont principalement implantés avec succès sur les « *grosses groies* » et les vins qui en sont issus expriment des caractères floraux, frais et originaux. Les autres cépages apportent dans les assemblages de la rondeur et de la diversité aromatique.

Au fil des générations, les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix de cépages qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de

leur potentiel aromatique, d'autre part par 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.

Le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique à leur paysage viticole, entretiennent la notoriété de ce vignoble ancien, notoriété ravivée lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique et qui connaît une réelle ascension depuis les années 1980. Témoin de ce dynamisme, la confrérie bachique des « *Tire-Douzils* », fondée en 1953, toujours active en 2010, a pour objectif de faire connaître et apprécier les vins du « Haut-Poitou », confortant ce que Jules GUYOT dans son « *Etude des vignobles de France* » (Ed. Jeanne Laffitte, 1876) résumait ainsi : « *Le climat de la Vienne est très bon pour la vigne, un peu froid et un peu humide au printemps, un peu brûlant en été, très sujet aux gelées tardives, mais pouvant donner par cela même au vin certaines qualités qu'il n'aurait pas ailleurs. Les climats frais donnent au raisin et à tous les autres fruits une finesse qu'ils n'ont point où la chaleur est l'élément permanent et dominant de la végétation* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance du 16 novembre 2010, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation, règles de taille et règles d'assemblages

a) – La disposition relative à l'obligation d'une proportion de 60% de cépage cabernet franc N dans l'encépagement des vins rouges s'applique à compter de la récolte 2021.
Jusqu'à la récolte 2020 incluse :
- la proportion de ce cépage est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- les vins sont issus du seul cépage cabernet franc N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 40 %.

b) – La disposition relative à l'obligation de la présence des 3 cépages dans l'encépagement des vins rosés s'applique à compter de la récolte 2021.
Jusqu'à la récolte 2020 incluse :
- seuls les cépages cabernet franc N et gamay N sont obligatoirement présents dans l'encépagement ;
- la proportion de chacun de ces cépages est supérieure ou égale à 20 % ;
- les vins sont issus d'un assemblage dans lequel la proportion de chacun de ces cépages est supérieure ou égale à 20 %.

c) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage cabernet-sauvignon N au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte de l'année 2020 incluse.
Les règles de taille qui s'appliquent à ce cépage sont celles définies dans le présent cahier des charges pour les cépages cabernet franc N, merlot N, pinot noir N, sauvignon B et sauvignon gris G.
La proportion de ce cépage est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.
La proportion de ce cépage dans l'assemblage des vins est inférieure ou égale à 10%.

3°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation comprise entre 3300 pieds à l'hectare et 4200 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

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-Poitou » 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) - 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'indication du cépage figure, sur les étiquettes, obligatoirement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée et est inscrite en caractères de même couleur et dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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.
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 préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte. Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- la cave coopérative à laquelle il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, les écartements sur le rang et entre les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire

Tout 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 à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. 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

4. 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.

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 dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder 15 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 de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement dans un délai de 15 jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registre

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 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.

2. Registre viticole (papier ou informatisé)
Tout opérateur tient un registre indiquant les interventions réalisées à la parcelle ou ilot viticole.
- suivi des pratiques au vignoble ;
- suivi de la maturité des raisins.

3. Registre de chai (papier ou informatisé)
- un cahier de cave (traçabilité des lots) ;
- un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients ;
- un registre de conditionnement.

4. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires fixées au XI du chapitre I^{er} et relatives au cépage cabernet-sauvignon N et au mode de conduite tient à disposition des agents chargés du contrôle l'inventaire des parcelles concernées et les modifications apportées à ces parcelles en conservant une copie de la déclaration de fin de travaux, en cas d'arrachage et de replantation.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODE D'EVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée et suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire (fiches CVI) et/ou contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable : - encépagement et règle des proportions (suivi des mesures transitoires) ; - densité de plantation (suivi des mesures transitoires) ; - Hauteur de palissage	Contrôle documentaire (fiches CVI) et/ou contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Outils de suivi de maturité	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Nombre de rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain au stade nouaison
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain

Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Transport de la vendange	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et / ou contrôle sur le terrain
Rendements autorisés	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	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 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.
