Ref. Ares(2011)1365599 - 15/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MARCILLAC » homologué par le décret n° 2011-1347du 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 « Marcillac », initialement reconnue par le décret du 2 avril 1990, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » est réservée aux vins tranquilles rouges ou rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, ainsi que l'élevage des vins rouges, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aveyron : Balsac, Clairvaux-d'Aveyron, Goutrens, Marcillac-Vallon, Mouret, Nauviale, Pruines, Salles-la-Source, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Cyprien-sur-Dourdou et Valady.

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 des 15 et 16 septembre 1982.
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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : fer N ;
- cépages accessoires : cabernet sauvignon N, merlot N, prunelard N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

A l'exception des vignes plantées en terrasses, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1,25 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse avec au moins deux rangs, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant la distance entre les rangs par la distance entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1,25 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse avec un seul rang de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1 mètre.

Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- taille longue (guyot simple) avec un maximum de 17 yeux francs par pied
- taille courte à coursons (cordon de Royat) avec un maximum de 20 yeux francs par pied

Au 31 juillet, chaque pied porte un maximum de :
- 15 rameaux fructifères pour les vignes taillées en taille Guyot simple ;
- 17 rameaux fructifères pour les vignes conduites en cordon de Royat.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », le(s) fil(s) porteur(s) est (sont) fixé(s) à une hauteur maximale de 0,80 mètre au-dessus du sol. On entend par fil porteur, le fil sur lequel sont fixés la baguette ou le bras de charpente.
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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare. La charge maximale par pied est de 2,3 kilogrammes.
Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime et du 3° ci-après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

b) - L'épamprage de la partie verticale du pied (tronc) est obligatoire et est réalisé avant la fin du mois de juillet.

c) - Chaque pied porte sur son tronc au maximum, après l'arrêt de la végétation (stade phénologique dit de la « véraison »), 1,5 pampre de plus de 0,30 mètre en moyenne.

d) - La présence de végétation ligneuse sur une parcelle, sauf sur les talus des terrasses, est interdite.

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin et conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

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.
Les contenants sont de type alimentaire ou revêtus de peinture alimentaire ou d'une bâche alimentaire.

2° - Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Les richesses en sucre des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEURS DE VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (gramme par litre de moût)
Vins rosés	175
Vins rouges	180

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° - Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième 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 deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

4° - Dispositions particulières

Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 2,75) × (R / 10 000).
Pour ces vignes, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.
Le chai de vinification, d'élevage et de stockage des vins est uniquement à usage vinicole.

a) - <u>Réception et pressurage</u>
Le pressoir continu est interdit.

b) - <u>Assemblage des cépages</u>
Les vins sont issus du seul cépage fer N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 80%.

c) - <u>Fermentation malolactique</u>
Tout lot de vin rouge commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acidité malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - <u>Normes analytiques.</u>
Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN DIOXYDE DE CARBONE (milligrammes par litre)	INTENSITE COLORANTE (DO 420 nm + DO 520 nm)
Vins rouges	Inférieure ou égale à 2 (après fermentation)		
Vins rosés	Inférieure ou égale à 4 (après fermentation)	Inférieure ou égale à 1200	Comprise entre 0,5 et 2

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % par rapport aux volumes mis en œuvre.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) - Matériel interdit.
Pour la manutention de la vendange, les pompes « à ailettes » sont interdites.

g) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins équivalente à 1,5 fois le volume moyen vinifié au cours des trois dernières récoltes pour une surface équivalente ou, à défaut, 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 15 janvier 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 défense et de gestion et 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.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins rosés 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.
A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de récolte.
Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant 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 « Marcillac » s'étend sur le territoire de 11 communes du département de l'Aveyron, à l'ouest de Rodez, dans la région naturelle du « Vallon de Marcillac ».
Ce vallon forme une dépression, entre la région naturelle des « *Ségalas* » au sud et à l'ouest, dont les sols acides développés sur roches métamorphiques primaires limitent l'agriculture essentiellement à l'élevage bovin, et le « *Causse Comtal* », à l'est, vaste plateau calcaire du secondaire voué aux pâturages des brebis de race lacaune, produisant du lait pour l'appellation d'origine contrôlée « Roquefort ».

La zone géographique est traversée, au nord, par le *Dourdou*, rivière qui se jette dans le Lot. Ses affluents ont creusé leurs vallées dans le « *causse* », l'entaillant profondément, et mettant à jour le socle primaire constitué de grès permiens, dénommés localement « *rougiers de Marcillac* », dont la couleur rouge violacé est liée à leur richesse en oxydes de fer. Ces grès ont servi de matériau de construction aux villages du vallon, leur donnant un cachet particulier.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont installées sur les flancs les mieux exposés de ces vallées, souvent abrupts. Les autres versants sont, soit couverts de friches, soit boisés. La présence de bois marque particulièrement le paysage. Les fonds de vallée les plus larges sont destinés aux grandes cultures, à quelques vergers ou à des prés. L'élevage bovin et ovin domine l'agriculture, les causses étant réservés aux prairies et aux parcours.

Dans les pentes des coteaux se succèdent les sols argilo-calcaires développés sur le plateau calcaire, les colluvions de cailloutis calcaires sur « *rougiers* », plus ou moins mélangés, les sols plus ou moins acides développés sur « *rougiers* ». Les fonds de vallons et de vallées présentent des sols peu évolués d'apport colluvial, voire alluvial.

Les trois grandes influences climatiques sont présentes au gré des saisons.
L'influence du climat océanique porté par les vents d'ouest et du sud-ouest est présente au printemps et en automne, avec un pic de pluviométrie au mois de mai et au mois d'octobre. L'altitude renforce la rigueur de l'hiver mais le vallon est en partie protégé. Dans les bas-fonds et les talwegs, les gelées blanches sont fréquentes au printemps et en automne. Les étés sont secs, chauds et ensoleillés, avec des températures maximales moyennes de 25°C en juillet et en août. L'automne est généralement doux et pluvieux. Le vent d'*Autan*, chaud et sec, venant du sud-est, étend son influence jusque dans le vallon.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de « Marcillac » est développé au Xème siècle par les moines de l'Abbaye de Conques, édifice construit avec les « *rougiers de Marcillac* », joyau de l'art roman, qui attire de nombreux

touristes. Le cartulaire de l'Abbaye de Conques dispose de chartes faisant mention d'achats, de ventes, de donations et de l'existence de vignes dans le vallon de « Marcillac » de 918 à 1027.

Les archives départementales de l'Aveyron, antérieures à 1790, présentent 7 textes, datant de 1316 à 1667, citant les vignes du « vallon ». Jusqu'à la révolution, l'église et la bourgeoisie de Rodez se partagent la propriété des vignes implantées dans le « vallon ».

Après la révolution, les paysans continuent à cultiver ces vignes et à développer le vignoble, seule culture permettant de valoriser les coteaux. Les pieds sont implantés sur des petites surfaces, de pente plus faible, aménagées par l'homme et soutenues par des murets de pierre.

Le vignoble de « Marcillac » connaît son apogée au milieu du XIX^{ème} siècle, puis le phylloxéra, l'exode massif, les guerres, l'arrachage des vignes, les plantations de cépages de mauvaise qualité mettent un terme à l'expansion du vignoble.
Les experts, nommés par l'Institut national de l'origine et de la qualité, et chargés de proposer une délimitation parcellaire pour l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, notent dans leur rapport daté de 1978 : « *Très tôt les viticulteurs de Marcillac se sont orientés vers les cépages de vitis vinifera et plus précisément vers ce Mansois ou Saumansois (nom local issu de l'occitan du cépage fer N) qui occupe encore actuellement la presque totalité du vignoble* ». Le cépage fer N est un cépage originaire du Sud-Ouest de la France, peu sensible aux maladies, notamment à la pourriture grise.

Le vignoble est réhabilité au début des années 1960. Le 18 décembre 1961, 120 agriculteurs viticulteurs se réunissent en mairie de Marcillac. Le « *Syndicat de défense et d'amélioration des vins de qualité de la région de Marcillac* » est constitué. La définition de règles communes de production et la détermination du groupe humain à rechercher toujours plus de qualité, aboutissent à la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins de Marcillac » en 1965.

Afin de pouvoir mécaniser le travail des parcelles de vigne, nécessitant jusqu'alors une importante main d'œuvre, des terrasses suivant les courbes de niveau sont aménagées dans les coteaux les plus pentus, vers 1970. La partie plane de ces terrasses est plantée dans la plupart des cas, de 2 rangées de vigne. Sur les pentes les moins fortes, les parcelles de vigne sont plantées dans le sens de la pente.
Au cours des années 1980, des producteurs construisent leurs propres chais de vinification, les vignerons se professionnalisent. Grâce à l'action du syndicat de défense menée sur l'amélioration des techniques de conduite de la vigne et d'élaboration des vins, l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » est reconnue en 1990.

En 2008, le vignoble s'étend sur une superficie de 200 hectares exploités par une soixantaine d'opérateurs, répartis en 14 chais particuliers, une cave coopérative et un négociant-vinificateur. Le volume produit annuellement oscille entre 6000 hectolitres et 8000 hectolitres, en fonction des conditions climatiques de l'année, dont environ 90% en vins rouges.

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

Les vins sont issus du seul cépage fer N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 80%, ce qui leur confère une grande originalité.

Les vins rouges présentent une couleur rouge intense avec des reflets violets. Le nez est souvent dominé par des arômes de fruits rouges et des notes épicées. En bouche, les vins présentent une belle acidité qui soutient des tanins bien présents sans être agressifs. Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse mais présentent également une bonne aptitude au vieillissement. Ils vont alors acquérir des arômes plus complexes rappelant la réglisse ou le cacao, la couleur et la fraîcheur étant conservées.

Les vins rosés offrent une couleur rouge framboise plus ou moins soutenue. Ils présentent des arômes fruités et une fraîcheur agréable.

3°- Interactions causales

Entre les terres d'élevage bovin des « *Ségalas* » et le « *Causse Comtal* » de l'appellation d'origine contrôlée « Roquefort », au sein duquel règne un climat semi-montagnard lié à l'altitude, le vallon de « Marcillac » offre un mésoclimat plus clément propice à la culture de la vigne depuis le milieu du Moyen-Âge.

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 situées sur les pentes des coteaux les mieux exposés. Les versants orientés au nord, nord-est et nord-ouest sont exclus de cette aire et sont essentiellement boisés.
Les parcelles reposent à mi-coteau à une altitude moyenne d'environ de 350 mètres. Au-delà de la cote 500, les gelées hivernales sont à craindre alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange.
Ces parcelles présentent des sols argilo-calcaires développés sur le socle calcaire, des sols plus ou moins acides développés sur « rougiers », des sols issus d'un mélange des deux précédents. Ces sols assurent une alimentation hydrique régulière de la plante lorsqu'ils sont suffisamment profonds. Les parcelles présentant des sols superficiels discontinus, à réserve en eau très limitée ou particulièrement variable, sont exclues de l'aire parcellaire délimitée.

La pluviométrie printanière importante garantit une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Le vent d'*Autan* influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en début d'automne, contrecarrant ainsi les effets de la pluviométrie automnale en asséchant la vendange et en limitant le développement des maladies cryptogamiques, favorisant ainsi une bonne maturité des raisins. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon processus de lignification des bois.

Ces situations sont particulièrement bien adaptées au cépage historique fer N qui y a construit empiriquement une niche écologique au cœur des pentes ensoleillées et qui, vinifié conformément aux usages locaux, exprime toutes ses potentialités œnologiques.

Au fil des générations, les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et la maîtrise des rendements.
Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'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 15 février de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.
Le savoir-faire des élaborateurs adapté aux conditions spécifiques de ce territoire essentiellement voués à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

S'appuyant sur une production existant depuis un millénaire, renforcée par des traditions transmises de générations en générations, le vin de « Marcillac » est devenu un produit nécessaire au maintien de l'activité humaine et de l'économie d'une région naturelle, où la vigne est un élément essentiel dans le maintien du paysage. Sans l'activité viticole, les coteaux du « vallon » se seraient couverts de forêts de chênes. Ch. GIROU DE BUZAREINGUES cite, dans ses « *Mémoires statistiques sur le vignoble de Marcillac* », en 1833 : « *la population de tout le vallon est d'ailleurs presque exclusivement employée directement ou indirectement à la culture de la vigne* ». Le vignoble doit son existence et sa survie à la notoriété des produits.
Ainsi, cette même étude mentionne « *Parce qu'on servait autrefois les vins de Marcillac sur les meilleures tables du Rouergue, on mettait de l'importance à en soigner la qualité.* ». La notoriété des vins de « Marcillac » est également citée dans « *L'Itinéraire descriptif de la France* » (volume Sud de

la France, 1830), qui indique que « *les coteaux de Marcillac fournissent les meilleurs vins du département* ».
Cette notoriété des vins de « Marcillac » est maintenue grâce au savoir-faire et au dynamisme des producteurs et à leur attachement historique au cépage fer N. Elle leur ouvre les portes d'un marché dépassant maintenant les frontières régionales et nationales.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement
Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage cabernet franc N au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vignes en place au 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

2°- Densité de plantation
Les dispositions relatives aux écartements ne s'appliquent pas aux parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

3° Hauteur de feuillage
Les dispositions relatives à la hauteur du ou des fils porteurs ne s'appliquent pas aux parcelles de vignes conduites en mode « palissage plan relevé » en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

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 « Marcillac » 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) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er mars chaque année.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mars qui précède chaque récolte. Seules les éventuelles modifications intervenues après la déclaration précédente sont à signaler. Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs ;
- la date et la signature de l'opérateur.

2. Déclaration de revendication
Chaque opérateur adresse sa déclaration de revendication à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre suivant la récolte et au plus tard quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement.
La déclaration de revendication indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET du demandeur ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- la date et la signature du demandeur.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3° - Déclaration préalable de transaction

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés avant la date de la première retiraison, le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- l'identité du destinataire ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de retiraison ;
- la date et la signature de l'opérateur.

4. Déclaration préalable de mise à la commercialisation d'une préparation de vin
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de mise à la commercialisation d'une préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au plus tard le jour de la 1ère vente avant la date de la première vente au consommateur.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.
- la date de la première vente au consommateur pour les vins mis en vente en vrac au consommateur

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur ayant conditionné dans le mois du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot

concerné au plus tard le 10 du mois qui suit l'opération, le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- la date de début de conditionnement du vin ;
- le volume de vin concerné ;
- la date et la signature de l'opérateur.

6. Déclaration relative à l'expédition en dehors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- l'identité du destinataire ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de l'expédition ;
- la date et la signature de l'opérateur.

7. *Déclaration de déclassement*
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'une semaine maximum après ce déclassement.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur :
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- le volume de vin déclassé ;
- la date et la signature de l'opérateur.

II. - Tenue de registres

Registre de maturité
Tout opérateur tient à jour un registre permettant d'apprécier l'évolution de la maturité des raisins susceptibles de produire de l'appellation d'origine contrôlée.

Registre d'assemblage
Pour les opérateurs vinifiant d'autres cépages que le fer N, la tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise le pourcentage de fer N des lots faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

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, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Pressurage	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle sur site
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de ~~récolte~~ transport de la vendange et de manutention de la vendange	Contrôle sur site
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matières, traçabilité...	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins avant transaction, mise à la consommation en vrac ou conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les vins

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
