Ref. Ares(2011)1325643 - 08/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « GAILLAC PREMIÈRES CÔTES » homologué par le décret n°2011-1558 du 15 novembre 2011, JORF du 18 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes », initialement reconnue par le décret du 21 mars 1938, 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 « Gaillac premières côtes » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Bernac, Broze, Cahuzac-sur-Vère, Castanet, Cestayrols, Fayssac, Gaillac, Labastide-de-Lévis, Lisle-sur-Tarn, Montels et Senouillac.

b) - La vinification, l'élaboration et l'élevage sont également assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Tarn : Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bournazel, Brens, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Campagnac, Carlus, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Combefa, Cordes, Coufouleux, Donnazac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Giroussens, Itzac, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

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 9 et 10 novembre 2005 et 11 septembre 2008.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* a), 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 :
- cépages principaux : len de l'El B, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B ;
- cépages accessoires : ondenc B, sauvignon B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,50 mètres maximum ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre ;
- Pour les vignes conduites en gobelet, l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,20 mètres.
- Pour les vignes plantées en terrasse, la superficie par pied est inférieure ou égale à 2,50 mètres carrés.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées.
- soit en taille courte (conduite en gobelet et cordon de Royat), ou Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- soit en taille Guyot double (dite « tirette ») avec un maximum de 9 yeux francs par pied ;
Quelle que soit la technique de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à 9.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est égale à 0,6 fois l'écartement entre rang. La hauteur de feuillage palissé est 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.
- Pour les vignes non palissées, la hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 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

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée 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

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.

b) - 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 45 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 54 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 4ème 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 3ème 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 3ème 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) - <u>Assemblage des cépages</u>

Les vins proviennent de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins un cépage principal.
Dans les assemblages, la proportion des raisins ou des vins issus d'un ou des cépages principaux ne peut être inférieure à 50 % de l'assemblage.

b) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - Capacité globale de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalant à 1,5 fois le produit de la surface en production par la moyenne des rendements de l'exploitation des trois dernières campagnes pour l'appellation d'origine contrôlée considérée ou, à défaut, par le rendement visé au *1°* du point VIII.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé un extrait du registre des manipulations, visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, portant sur le conditionnement, avec la déclaration de conditionnement visée au point 7 du chapitre II du présent cahier des charges.
Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à la disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse du lot.

4°- Dispositions relatives au stockage

Les produits conditionnés sont stockés dans un local protégé.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la 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 1er mars 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 s'insère au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac ».
Les raisins sont récoltés sur des parcelles situées sur les « premières côtes de Gaillac », entité géographique bien définie, correspondant aux premiers coteaux de la rive droite du Tarn, dominant la

vallée du Tarn. Ces coteaux forment un arc de cercle ouvert sur la vallée et orienté vers le sud/sud-est, correspondant au bassin versant du Tarn.

Le substratum géologique est constitué de dépôts molassiques hétérogènes du Tertiaire datant de l'Oligocène, mais surtout du Stampien, et issus de l'orogénèse pyrénéenne. Les formations de grès sableux, de marnes plus ou moins calcaires et d'argiles parfois pures se succèdent.
Les sols développés sur ces formations sont variés. Sur les sommets des coteaux, les sols sont des sols bruns calcaires ou calciques, localement argilo-sableux, sableux voire graveleux.
Les pentes présentent des sols argilo-calcaires moyennement profonds, avec des sols plus argileux sur certains versants nord.
Sur les bas de pente, s'accumulent des colluvions argilo-sableux, plus ou moins décalcifiés et localement graveleux.

Les coteaux sont découpés par le réseau hydrographique formant des vallées parfois larges et plates où se sont déposées des alluvions fertiles et humides le long des ruisseaux. Certains fonds de vallons présentent des sols de colluvions mal drainés.
Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols caillouteux lessivés des plateaux et des sols caillouteux ou argilo-calcaires et sont situées sur des pentes à bonne exposition. L'aire parcellaire délimitée exclut les vallées et parties basses, où les parcelles présentent des sols profonds, froids et humides, et les versants abrupts mal exposés ou boisés.

En conséquence, la zone géographique qui s'étend sur le territoire de 64 communes réparties de part et d'autre de la vallée du Tarn, distingue une zone de 11 communes sur le territoire desquelles toutes les étapes de la production sont réalisées, et une zone de 53 communes sur le territoire desquelles toutes les étapes de la production sont réalisées à l'exception de la récolte des raisins.

Le paysage vallonné est caractérisé par des coteaux dont l'altitude varie entre 140 mètres et 320 mètres, aux pentes souvent très inclinées sur lesquelles la présence du vignoble est prépondérante.

Le climat est soumis principalement aux deux grandes influences, océanique et méditerranéenne. L'influence océanique est marquée en hiver et au printemps, par des précipitations fréquentes associées à des températures relativement douces. Le printemps marque une nette élévation des températures avec, dès le mois d'avril, des températures moyennes passant le seuil de 10°C. Néanmoins, la fréquence des gelées printanières est suffisamment importante pour que ce facteur soit pris en compte dans les critères permettant de définir l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins.
L'influence méditerranéenne est marquée en été et à l'automne. Les températures estivales sont élevées alors que les précipitations sont faibles, notamment au mois de juillet. La pluviométrie annuelle varie en moyenne entre 700 millimètres et 800 millimètres.
Les vents d'ouest sont dominants. Sous influence océanique, ils entraînent les formations nuageuses et les précipitations.
Un peu moins fréquent, le vent d'Autan est un vent du sud-est, chaud et sec.
Exposées au sud, les pentes des « *premières côtes* » bénéficient d'un mésoclimat parmi les plus chauds du gaillacois.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Selon R. DION (Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle - 1959) et M. LARCHIVER (Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français - 1988), le vignoble de « Gaillac » est l'un des plus anciens vignobles de France.
Au cours de l'expansion du vignoble méditerranéen vers les régions de l'Ouest, au I^{er} siècle avant notre ère, « Gaillac » est un des premiers avant-postes de la viticulture romaine.
Montans, village voisin de la ville de Gaillac, situé sur la rive gauche du Tarn, est, au II^{ème} siècle, un important centre de fabrication de poteries et notamment d'amphores et de vases vinaires.

À l'évidence, la présence du Tarn favorise le transport des vins, via la Garonne, vers *Burdigala* et l'océan Atlantique.
Après la chute de l'Empire romain, le vignoble périclite, arraché ou brûlé par les razzias barbares.
Les moines le réhabilitent à partir de l'an 900.
Le vignoble originel du gaillacois s'étend au cœur de la zone géographique des « *premières côtes* ».

D'après J. L. RIOL (« *Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours et l'emploi de ses vins à Bordeaux* » - 1913), un des premiers actes officiels, datant de 920, et mentionnant le vignoble est une donation par l'archidiacre BERNASSERT, aux chanoines d'Albi, de divers « *crus* » des environs de Gaillac dont Sainte-Cécile d'Avès et Laborie situés dans la zone géographique des « *premières côtes* ».
Les grands promoteurs du vignoble sont cependant les bénédictins qui construisent l'abbaye Saint-Michel en 972 en bordure de Tarn, dans la ville de Gaillac. Cette bâtisse abrite, en 2010, la maison des vins.
Sous l'impulsion des moines, les vins de « Gaillac » sont, dès cette époque, particulièrement soignés et traités. En 1221, les consuls de Gaillac et Rabastens établissent une charte de respect des bonnes pratiques viticoles allant de la sélection des cépages et des sites d'implantation, au choix des bois des barriques, en passant par le ban des vendanges, l'interdiction de fumer la vigne et l'interdiction d'introduire des vins « étrangers ».
Les vins de « Gaillac » vont acquérir alors une notoriété jusqu'en Angleterre et en Hollande, où ils sont acheminés via le Tarn et le port de Bordeaux. Conscients de la qualité de leurs vins, les consuls de Gaillac estampillent leurs futailles d'une marque à feu représentant un coq, protégeant ainsi de toute pratique frauduleuse les vins alors dénommés « *vins du coq* » (le coq est toujours l'emblème de la ville de Gaillac).

Puis les guerres avec l'Angleterre et la Hollande, au cours des XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, ont pour conséquence un saccage du vignoble par les mercenaires.
En 1789, les révolutionnaires vendent le domaine de l'abbaye Saint-Michel aux bourgeois et aristocrates, mais aussi à des paysans. Un commerce s'établit avec Paris, conforté par l'arrivée du chemin de fer à la fin du XIX^{ème} siècle, sonnant le glas de l'activité portuaire de Gaillac, Lisle-sur-Tarn et Rabastens.

La crise du phylloxéra touche le vignoble vers la fin des années 1870. Après le phylloxéra, le vignoble est replanté essentiellement avec le cépage mauzac B pour les vins blancs.

Le 21 décembre 1922, un jugement du Tribunal de Gaillac reconnaît le droit à l'appellation d'origine « Vin de Gaillac » aux vins blancs élaborés sur le territoire de l'ensemble des communes de l'ancien arrondissement de Gaillac.
Ce jugement ne promulgue pas de reconnaissance particulière pour les « *premières côtes* » mais cite déjà « *Qu'ainsi ce vin se récolte partout dans l'arrondissement (…) soit sur les grandes côtes de la rive droite avec leurs versants rapidement inclinés, dont l'un, exposé au sud, porte notamment les vins blancs somptueux de Senouillac, Laborie, Boissel, Sainte-Cécile, Saurs, etc., jusqu'à Rabastens inclus ; l'autre, exposé au Nord, les vins riches de Salettes, de Cahuzac et Arzac, etc., (…)* ».

Le syndicat des vignerons du gaillacois est fondé le 20 juin 1923 et demande la reconnaissance d'une appellation d'origine « Gaillac premières côtes ». Le décret du 21 mars 1938 définit les appellations d'origine contrôlées « Gaillac » et « Gaillac premières côtes », avec une même zone géographique, mais des conditions de production différentes.

En 1947, une commission d'experts procède à une délimitation parcellaire précise pour la récolte des raisins destinés à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » et suggère de fixer des règles de production plus rigoureuses , afin de réhabiliter cette appellation d'origine contrôlée.
G. KUHNHOLTZ-LORDAT précise ainsi dans sa « *Genèse des Appellations d'Origine des Vins* », en 1963 : « *…tout vin de 10,5° avait droit à l'appellation « Gaillac » et tout vin de 11,5° était qualifié*

« Premières côtes ». Il y avait là un emploi abusif, une équivoque, préjudiciable aux vignobles situés sur les premières pentes de la rive droite du Tarn, celles qui ont établi la réputation (…) ».
Ainsi, traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins destinés à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » est approuvée en 1951, sur le respect de critères relatifs à la topographie et la géo-pédologie des parcelles, le mésoclimat et la dégustation des vins produits.

En 2008, une superficie de 20 hectares est exploitée par une dizaine de producteurs indépendants.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins sont des vins blancs secs. Ils sont produits avec un rendement maximum de 45 hectolitres par hectare, à partir de vignes âgées de plus de 5 ans. Ce sont des vins souples, élégants, longs en bouche, caractérisés par des arômes fruités et floraux et une acidité modérée, et qui présentent une bonne aptitude au vieillissement.

3°- Interactions causales

Les conditions pédo-climatiques du gaillacois sont particulièrement bien adaptées à la vigne puisqu'on retrouve encore des pieds de *Vitis vinifera ssp sylvestris* (vignes sauvages les plus proches parentes de la vigne cultivée) dans la forêt de la Grésigne, voisine de la zone géographique.

Le climat océanique crée un contexte favorable à la croissance de la vigne au printemps et induit une douceur hivernale limitant les risques de forte gelée.
L'influence méditerranéenne qui se traduit par une chaleur sèche estivale et automnale favorise une maturité régulière et optimale du raisin, avec un stress hydrique estival modéré. Le vent d'Autan joue un rôle important tout au long du cycle végétatif de la vigne, notamment en accélérant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en début d'automne, favorisant alors la maturité des raisins et limitant le développement des maladies cryptogamiques. Ces conditions climatiques sont particulièrement favorables à l'élaboration des vins blancs doux notamment. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon processus de lignification des bois.

Avec une ouverture vers le sud/sud-est, et des pentes fortement inclinées, les « premières côtes » bénéficient d'un ensoleillement et d'un climat particulièrement favorable à la maturité des raisins.
Traduisant les usages et la connaissance du milieu, l'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles présentant des sols bien drainés et se réchauffant facilement, excluant les situations froides et gélives et les situations les plus fertiles.

Le cépage mauzac B, vraisemblablement originaire du Gaillacois, exprime sur les pentes bien exposées une concentration apportant du gras au vin. Le cépage len de l'El B est également originaire du Gaillacois et n'est présent que dans cette région. Il apporte finesse et bouquet. Le cépage muscadelle B, vraisemblablement introduit au début du XX^{ème} siècle, offre son potentiel aromatique. L'encépagement est complété par le cépage ondenc B, cépage largement répandu autrefois dans le Sud-Ouest de la France mais qui n'a subsisté que dans le vignoble de « Gaillac » pour sa saveur agréable, remplacé ailleurs par le cépage sauvignon B, ce dernier étant présent au titre de cépage accessoire dans le vignoble de « Gaillac ».
Les vignerons ont maîtrisé l'encépagement particulier sélectionné au fil des générations, en adaptant leur savoir-faire, notamment par des modes de taille et de palissage permettant une bonne répartition des grappes.
Leur savoir-faire s'exprime également par la maîtrise des assemblages et des techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. La période d'élevage, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes plus complexes et qui présente une bonne aptitude au vieillissement. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Les vins de ce vignoble, vieux de plus de 2000 ans, s'exportent via le Tarn et la Garonne comme en témoignent des traces d'amphores provenant de la commune de Montans et retrouvées depuis le Sud de l'Espagne jusqu'au Nord de l'Ecosse.
Lorsque les bénédictins fondent l'abbaye Saint-Michel, ils sélectionnent alors les situations les plus propices à la production du vin, déploient un remarquable savoir-faire dans l'organisation d'un réseau commercial sur le Tarn et creusent un important réseau de caves.
Le vin descend le Tarn, puis la Garonne, vers le port de Bordeaux, et part conquérir la France et l'Europe du Nord.
En 1253, RICHARD III d'Angleterre se fait envoyer 20 barriques de vin de « Gaillac ». La notoriété des vins du Gaillacois est grandissante. Ainsi, le Gaillacois fournit entre 1306 et 1307, années pour lesquelles les comptes ont été conservés, 40% des vins qui transitent par le bassin de la Garonne vers Bordeaux pour être exportés.
En 1868, le Docteur GUYOT écrit « *le vin forme la principale richesse du territoire de Gaillac (…). Le vin blanc de Gaillac ne manque ni de corps ni de générosité* ».

Dans leur rapport, datant de 1947, et relatif à la délimitation parcellaire de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes », MM. KUHNHOLTZ-LORDAT, MARCELIN ET MATHIEU concluent : « *…les conditions qui ont fait la juste réputation des vins blancs de Gaillac, se présentent au maximum dans les coteaux qui dominent Gaillac au Nord (…). Les conditions qui font des "Premières Côtes" un milieu particulièrement favorisé, se dégradent et se perdent dans les milieux voisins : plaine du Tarn, forêts et bocages de l'Ouest, causses de l'Est*. »

Vignoble originel de « Gaillac », le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes » a traversé et a survécu à toute l'histoire du vignoble de « Gaillac ». Malgré une production confidentielle, les producteurs sont attachés à ce patrimoine et ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir-faire et améliorer la qualité de ces vins reconnus en appellation d'origine contrôlée depuis 1938.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :
- 2030 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005 ;
- 2033 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, lors de la séance du comité national compétent du 11 septembre 2008.

2°- Encépagement

Les vins blancs peuvent être issus du cépage sémillon B, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place avant le 28 novembre 2004 et ce jusqu'à la récolte 2027 incluse.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les parcelles de vigne en place à la date du 28 novembre 2004, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare et ne respectant pas les dispositions du présent cahier des charges relatives aux écartements entre les rangs et entre les pieds sur un même rang 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 2027 incluse, sous réserve que la proportion de ces parcelles de vigne soit inférieure à :
- 40 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2017 ;
- 20 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2022.
Les parcelles de vigne concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

b) - Hauteur de feuillage palissé
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, conduites en « palissage plan relevé » peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve que la hauteur de feuillage palissé soit au moins égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.

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 « Gaillac premières côtes » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières
L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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 15 mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs,
- date et signature.
Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives à la densité de plantation.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale (type de produit et mentions complémentaires).

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quatorze jours avant la première sortie des chais des vins considérés et avant le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse de l'opérateur,
- le lieu d'entrepôt du vin,
- fréquence de conditionnement.
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 matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

4. Déclaration préalable de transaction
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction des vins vendus en vrac au moins huit jours avant la première retiraison d'un lot de vins ayant fait l'objet de ladite transaction.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom de l'appellation,
- le volume du vin considéré,
- la date de la transaction et la date prévue de la première retiraison,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

5. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au plus tard le jour de la première vente.
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 prévue pour la première vente,
- la date et la signature de l'opérateur.

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

7. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard le 20 du mois suivant le mois au cours duquel un ou des lots ont été conditionnés.
En l'absence d'opérations de conditionnement au cours du mois écoulé, l'opérateur est dispensé de

cette obligation déclarative.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- l'appellation et le type de produit ;
- le volume du vin considéré ;
- la date prévue de la première expédition.

8. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 20 du mois suivant le jour du repli.
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin replié,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes »,
- la date et la signature de l'opérateur.
L'organisme de défense et de gestion transmet ces informations dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé compétent.

9. 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 une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s).
Cette déclaration indique notamment :
- le nom de l'appellation,
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée « Gaillac premières côtes ».
La déclaration récapitulative mensuelle (DRM), souscrite auprès des services de la DGDDI, peut accompagner la déclaration de déclassement.
L'organisme de défense et de gestion transmet ces informations dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

II. - Tenue de registres

Registre des contrôles de maturité
Tout opérateur, producteur de raisins, enregistre les contrôles de maturités, réalisés avant vendanges, pour chacun des cépages principaux présents sur son exploitation.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour et cohérence avec déclaration d'affectation parcellaire) et contrôle sur le terrain

A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année)	Comptage, à la parcelle, du nombre de rameaux fructifères à partir du stade phénologique dit « floraison »
Règles de palissage	Mesure, à la parcelle, de la surface ou hauteur foliaire
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes sur un échantillonnage de placettes dans la parcelle et estimation de la charge
Taux de manquants	Contrôle à la parcelle
Enherbement	Contrôle à la parcelle
Etat sanitaire	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (registre de maturité)
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain (Cf. B1 ci-dessus)
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées et du VSI
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 (dont l'anhydride sulfureux total) et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique (dont l'anhydride sulfureux total) 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.
