Ref. Ares(2011)1332355 - 09/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « TAVEL » homologué par le décret n°2011-1571 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Tavel », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, 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 « Tavel » est réservée aux vins tranquilles 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 sont assurées sur le territoire des deux communes suivantes du département du Gard : Roquemaure et Tavel.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées sur le territoire administratif de la commune de Tavel, à l'exclusion des quartiers dits « Le Plan », « Les Prés » et les « Garouyas », conformément au plan enregistré à Nîmes, le 16 novembre 1928, sous le numéro 1327, vol. 690-2, et sur les parcelles suivantes de la commune de Roquemaure constituant le domaine de Manissy, section K, n°s 310 à 317, 319 à 321, 323 à 325 et 326 à 337.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département du Gard : Les Angles, Argilliers, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Collias, Connaux, Fournès, Gaujac, Laudun, Lirac, Montfaucon, Orsan, Le Pin, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;
- Département du Vaucluse : Bédarrides, Caderousse, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Piolenc, Sorgues, Vedène, Violès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N ;
- cépages accessoires : calitor N, carignan blanc B, carignan N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La proportion de l'ensemble des cépages grenache N, grenache blanc B et grenache gris G est supérieure à 30% et inférieure à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITION PARTICULIERE
Les vignes conduites en gobelet traditionnel présentent une densité minimale à la plantation de 3500 pieds à l'hectare.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille courte :
- pour la conduite en gobelet, avec des coursons portant un maximum de 2 yeux francs ;
- pour la conduite cordon de Royat, avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs.
La période d'établissement du cordon de Royat, lors d'un changement de mode de conduite, est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double est autorisée, avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et un ou deux coursons à 2 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'au fil d'attache des bras de charpente.
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,4 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.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.
- Les cépages bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N, conduits en cordon de Royat, sont obligatoirement palissés en « palissage plan relevé » avec un fil porteur et au moins un niveau de fil supplémentaire.

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.
- Lors d'un changement de mode de conduite, pour les deux campagnes durant lesquelles la parcelle de vigne est taillée en Guyot double, la charge maximale moyenne à la parcelle 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 du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le paillage plastique est interdit ;
- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit ; on entend par « terre exogène » une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle ou zone cadastrée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage...) est interdite ;
- Un couvert végétal des tournières est obligatoire au-delà de 2 mètres du premier pied ou élément de palissage ; la maîtrise de ce couvert végétal est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;
- Sur au moins 60% de la superficie comprise entre deux rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal semé ou spontané est présent. Dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

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

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- Le contenu des bennes de transport de vendange est limité à 5000 kilogrammes.

- Lorsque le contenu est compris entre 3000 kilogrammes et 5000 kilogrammes, la vendange est obligatoirement protégée par une couverture rigide et étanche et un inertage gazeux vis-à-vis de l'oxygène est obligatoire;
- Le transport de la vendange de la parcelle au chai de vinification est obligatoire chaque demi-journée ;
- Lorsque la vendange est transportée de la parcelle à un chai de vinification installé dans une commune situé hors du canton de récolte, la vendange est obligatoirement protégée par une couverture rigide et étanche et un inertage gazeux vis-à-vis de l'oxygène est obligatoire ;
- Les bennes de transport de vendange sont en inox ou recouvertes d'une peinture alimentaire.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 189 grammes par litre de moût pour les cépages mourvèdre N et syrah N ;
- 198 grammes par litre pour les autres cépages noirs ;
- 187 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

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 46 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 50 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 52 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- 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 3ème 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 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel le cépage grenache N est obligatoirement présent.

b) - Normes analytiques
Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent :
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre ;
- une acidité volatile inférieure ou égale à 17,34 milliéquivalents par litre ;
- une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre ;
- une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) comprise entre 0,50 et 3.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - Matériel pour l'élaboration des vins
Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

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

g) - Maîtrise des températures de fermentation
Le chai est équipé d'un système de contrôle des températures des cuves de fermentation.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la 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.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Tavel », « Cru des Côtes du Rhône », est située dans le couloir rhodanien à 15 kilomètres au nord/ouest de la commune d'Avignon. Elle est localisée essentiellement sur la commune de Tavel et sur une partie réduite de la commune de Roquemaure, toutes deux dans le département du Gard, au cœur de la « Côte du Rhône » gardoise.
Le vignoble est périodiquement balayé par le Mistral, vent du nord, froid et sec, parfois très violent. Les étés sont chauds et secs. L'ensoleillement est important. La pluviométrie moyenne annuelle est de 700 millimètres, très faible en période de maturité des raisins.

La zone géographique réunit quatre grands types de sols qui ont en commun d'être filtrants.
La combe argilo-calcaire, située à l'ouest du village, est orientée ouest/est. Elle présente la forme majestueuse d'un vaste théâtre antique dont les gradins sont colonisés par le vignoble. Elle est délimitée, respectivement au nord et au sud, par les deux anticlinaux d'un massif calcaire urgonien dont elle occupe le synclinal, lequel a été travaillé par une érosion anté-Oligocène. Au Pliocène, le synclinal a été comblé par des accumulations de marnes et d'argiles. Ainsi, la combe est caractérisée par la présence de couches plus ou moins profondes de « *terra rossa* » mises en culture, et d'affleurements de roche-mère calcaire difficilement exploitables. La présence de lauzes de couleur blanche, en superficie, protège les sols des effets du soleil, dans la mesure où elles ont des propriétés réfléchissantes.
La haute terrasse à galet du plateau de Vallongue est située au nord-est du village à une altitude de 120 mètres environ. Elle forme un long plateau horizontal couvert d'une grande quantité de galets grossiers. Au sud, elle est interrompue par d'étroits vallons. Le vignoble est planté dans un sens nord/sud. La pédogenèse de la terrasse a commencé il y a environ un million d'années. Elle se caractérise par un lessivage et une accumulation argileuse qui donnent un sol fersialitique rouge, tandis que la décarbonatation des couches supérieures a favorisé les phénomènes de cimentation dans les horizons inférieurs, les poudingues. L'horizon rouge ne dépasse guère un mètre, pour laisser place à des sables calcaires à très forte proportion de graviers qui se raccordent insensiblement, un ou deux mètres plus bas, à la formation géologique initiale de la terrasse qui n'a pas été affectée par la pédogenèse. Cette dernière, peu épaisse, se distingue mal de la couche pliocène sous-jacente.
Les versants et les vallons sableux sont, en majorité, situés en contrebas de la haute terrasse. Ils sont probablement les plus anciens sols exploités. Pauvres, mais aisés à exploiter, ils sont en effet réservés à la viticulture, bien avant l'essor du XVIII^{ème} siècle. Ils sont couverts de sables pliocènes et l'épandage de galets y est plutôt faible.
Les « *terres blanches* » issues de colluvions récentes sont localisées au sud-est du village, aux altitudes les plus faibles, déclinant de 86 mètres à 63 mètres environ. Leurs qualités culturales ne sont pas négligées car elles sont naturellement bien drainées.

b) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

La plus ancienne trace de civilisation que l'on connaisse à « Tavel » est avérée par la découverte, en 1973, d'un « ensemble thermal gallo-romain ». Par ailleurs, Jean REBOUL ne manque de souligner l'originalité de la situation géographique de la « *Villa de Tavellis* », datée de l'époque gallo-romaine et située à proximité des voies de circulation antiques. Il mentionne également les nombreux débris de vases en terre « *décorés de grappes de raisin* », découvertes en 1960, au lieu-dit des « *Roquautes* » dans des tombes du I^{er} siècle de notre ère. Le document le plus ancien mentionnant « *les vignes de Tavel* » date de 897. Il a pour objet un échange de biens entre l'évêque et le vicomte de Béziers.
Un autre fait important est l'acte de pariage, de 1292, qui place la communauté villageoise de Tavel sous l'autorité du Seigneur Abbé du monastère bénédictin de Villeneuve-lès-Avignon.
Par ailleurs, l'installation de la cour pontificale à Avignon au XIV^{ème} siècle a pour effet de favoriser la production et le commerce du vin de « Tavel ».

Dès la fin du XVII^{ème} et le début du XVIII^{ème} siècle, le « *compoix* » de Tavel de l'année 1636, ainsi que le registre des délibérations de la communauté villageoise, ou encore les rôles de la capitation,

attestent de la spécialisation de « Tavel » dans une économie vinicole de qualité à haute valeur ajoutée. Par exemple, une délibération consulaire, du 8 avril 1716, mentionne la « *réputation de qualité du vin du cru* » au point de disposer des mesures ayant pour objet de lutter contre des fraudes avérées.
Une délibération, du 14 janvier 1731, note l'extension du vignoble et la prospérité du village. Une autre délibération de 1734 rappelle l'ordonnance de l'Intendant réglementant les plantations nouvelles, sous peine d'amende, motivée par la volonté de protéger les cultures vivrières remplacées progressivement par la vigne.
Enfin, un extrait du cahier des délibérations de la commune de Tavel, daté du 23 août 1754, atteste de l'existence d'un « *ban des vendanges* » dont l'objet est de garantir la *« qualité des vins »* par le fait *« de ne cueillir les raisins et faire la vendange qu'à la véritable maturité »*.

Durant le prospère XIX^{ème} siècle, la notoriété des vins de « Tavel » ne cesse de croître. La croissance est cependant brisée par les destructions dues au phylloxéra. En effet, l'économie est tant spécialisée, dans un vignoble à haute valeur ajoutée, que les conséquences de la crise sont tragiques. Ainsi, à la fin du XIX^{ème} siècle, le vignoble est réduit à une peau de chagrin et la population diminuée de 75% environ.
Toutefois, dès le début du XX^{ème} siècle, les jalons d'une nouvelle prospérité sont posés. Les producteurs tavellois, conscients du prestige ancien de leur « cru », s'engagent précocement dans la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée. Le « *Syndicat des propriétaires-viticulteurs de Tavel* », constitué en 1902, est l'une des premières associations française de défense des vins, et « Tavel » est l'une des premières appellations d'origine contrôlées reconnue (décret du 15 mai 1936). La dimension collective est confortée par la présence d'une cave coopérative qui est inaugurée le 31 juillet 1938, en présence du Président de la République, M. Albert LEBRUN, et du Président du Conseil, M. Edouard DALADIER.

La réputation et la notoriété du vin de Tavel sont anciennes. Elles remontent, pour le moins, aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Par ailleurs, l'édition et la littérature sont riches de références. Une référence remarquable est l'édition LEVASSEUR de 1854 de l'« *Atlas national illustré des 86 Départements et des Possessions de la France* », dans laquelle le vin de « Tavel » est mentionné comme « *l'une des productions célèbres du département du Gard* ». Par ailleurs, les grands noms de la littérature vinicole comme Paul de CASSAGNAC, dans « *Vins de France* » (1927), ou encore Maurice CONSTANTIN-WEYER, dans « *L'âme du vin* » (1932), n'ont pas manqué de relever l'originalité du vin de « Tavel ». Par exemple, Maurice CONSTANTIN-WEYER consacre le chapitre V du livre II de « *L'âme du vin* » au vin de « Tavel ». En outre, Paul RAMAIN rappelle que des auteurs célèbres tels que Frédéric MISTRAL, Alphonse DAUDET, Honoré de BALZAC ou encore MONSELET et RONSARD, ont vanté le vin de Tavel.

D'un point de vue statistique, en 2009, le vignoble couvre une superficie d'approximativement 950 hectares. La production moyenne annuelle est d'environ de 39000 hectolitres de vin.

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

Traduisant les usages, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Tavel » est réservé aux seuls vins tranquilles rosés.
La caractéristique de vin rosé structuré provient très probablement de la configuration des plus anciennes formations naturelles. Ainsi, la valeur de l'intensité colorante est-elle encadrée. En effet, elle découle d'un type de « *vin rosé foncé d'une belle couleur hématurique* » comme le caractérise Paul RAMAIN dans « *Les grands vins de France* » (1931).
Les vins jeunes développent des arômes primaires souvent dominés par des notes amyliques, ou de fruits rouges, très franches. Les finales peuvent être marquées par la minéralité. Avec le temps, des perceptions de réglisse et d'aromates, ainsi que la pierre à fusil et les épices enrichissent le profil gustatif des vins. Dans tous les cas, la bouche conserve une attaque et une évolution très ronde, une persistance aromatique intense très longue qui, au bout du compte, sollicite subtilement les papilles.

3°- Interactions causales

Le cahier des charges n'autorise que la vinification en vin rosé, non comme une réponse à l'évolution récente des marchés ou des usages de consommation mais bien comme une identité originelle. Le professeur Jacques MABY explique cette particularité de la façon suivante : « *le vignoble de Tavel est le seul à notre connaissance à s'être entièrement spécialisé dans le rosé, au point de s'interdire toute autre production … d'où la nécessité d'une grande maîtrise technique et de solutions originales permettant de vinifier l'ensemble de la production en rosé* ». La durée de cuvaison des vins de « Tavel », qui est plus longue que celle d'un vin blanc, et plus courte que celle d'un vin rouge, est probablement la conséquence des maturités offertes par le milieu naturel. En effet, les contraintes hydriques et thermiques, auxquelles les raisins sont soumis, sont très particulières. La maturité des polyphenols est délicate à obtenir car la concentration en sucre peut être exponentielle. Par exemple, un flétrissement des baies peut se produire avant que la maturité phénolique ne soit satisfaisante pour vinifier des vins rouges, ce qui impose une vinification en vin rosé. S'ajoute le fait que la zone géographique bénéficie de conditions climatiques très favorables à l'état sanitaire des récoltes dont l'un des principaux effets est de limiter les traitements phytosanitaires.

Dans son livre « *Le mangeur du XIX^{ème} siècle* », Jean-Paul ARON, cite le vin de « Tavel » parmi les vins de la carte du prestigieux établissement gastronomique parisien « *Les trois frères provençaux* » dont la notoriété fut immense durant la première moitié du XIX^{ème} siècle.

XI. - Mesures transitoires

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

a) - A titre transitoire, les exploitations dont l'encépagement ne répond pas aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges continuent à bénéficier, pour leur production, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2019 incluse et sous réserve du respect de l'échéancier de mise en conformité suivant :
- pour la récolte 2014, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 50 % de la superficie des vignes produisant l'appellation d'origine contrôlée concernée ;
- pour la récolte 2017, le vignoble non conforme de l'exploitation ne peut représenter plus de 20 % de la superficie des vignes produisant l'appellation d'origine contrôlée concernée.

b) - Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage palissé et à la longueur des rameaux fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de palissage
La disposition relative à l'obligation de palissage des cépages bourboulenc B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, syrah N, lorsqu'ils sont conduits en cordon de Royat, ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

3°- Autres pratiques culturales

Les parcelles de vigne présentant un paillage plastique continuent à bénéficier, pour leur récolte, de l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à la récolte 2013 incluse.

4°- Pratiques œnologiques et traitements physiques

La disposition relative à l'obligation d'un système de contrôle des températures des cuves de fermentation s'applique à compter de la récolte 2014.

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 « Tavel » 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 « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement, et au plus tard le 31 décembre de l'année de 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 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.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai 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.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage et si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur
Une déclaration préalable au conditionnement ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur pour les vins assemblés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue de mise en vente en vrac à destination du consommateur ou de conditionnement.
Les opérateurs réalisant plus de dix conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais font une demande de prélèvement inopiné auprès de l'organisme de contrôle agréé et adressent trimestriellement une déclaration récapitulative.

5. 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 de quinze jours maximum après ce déclassement.

6. Déclaration de changement de structure non volontaire
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de changement de structure non volontaire dès que celle-ci intervient et est enregistrée au CVI.

7. Déclaration de changement de mode de conduite
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de changement de mode de conduite dès que celui-ci est réalisé sur la parcelle.

8. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

9. Transport de la vendange
Une déclaration de transport de la vendange est effectuée auprès de l'organisme de défense et de gestion au moins dix jours avant la date de début des vendanges par le déclarant de récolte qui a la responsabilité du transport :
- lorsque le transport de la vendange est réalisé avec une benne dont la contenance est comprise entre 3000 kilogrammes et 5000 kilogrammes ;
- lorsque la vendange est transportée de la parcelle à un chai de vinification installé dans une commune situé hors du canton de récolte.
La déclaration de transport précise le type de contenant, la capacité totale (hors compartiments), le type de couverture et le moyen d'inertage vis-à-vis de l'oxygène.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Contrôle documentaire (Obligations déclaratives) et contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
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, de production...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés ou au stade du conditionnement	Examen analytique
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement.	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (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.
