Ref. Ares(2011)1358452 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-MONT » homologué par le décret n° 2011-1454 du 4 novembre 2011, JORF du 8 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par arrêté du 25 mars 1981, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire ou partie du territoire des communes suivantes du département du Gers :

a) - Communes dont le territoire, dans sa totalité, appartient à l'aire géographique : Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax et Baccarisse, Ju-Belloc, Labarthète, Ladevèze-Ville, Ladevèze-Rivière, Lannux, Lasserrade, Lelin-Lapujolle, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Plaisance, Pouydraguin, Projan, Riscle, Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus.

b) - Communes dont le territoire appartient, pour partie, à l'aire géographique : Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

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 du 19 mai 2011.
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 :

a) – Vins rouges et rosés :
- cépage principal : tannat N ;
- cépages complémentaires : cabernet-sauvignon N, fer N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, merlot N.

b) – Vins blancs :
- cépage principal : gros manseng B ;
- cépages complémentaires : arrufiac B, petit courbu B ;
- cépages accessoires : courbu B, petit manseng B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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.

a) – Vins rouges et rosés :
- La proportion du cépage tannat N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- Pour les vins rosés, l'encépagement pourra, en outre, comporter les cépages listés au *1°* b) ci-dessus pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) – Vins blancs :
- La proportion du cépage gros manseng B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.
- Ces dispositions ne s'appliquent pas aux vignes plantées en terrasse. 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 entrainant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.
- Pour les vignes plantées en terrasses, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées soit en taille Guyot simple ou double, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum par pied de :
- 12 yeux francs, pour le cépage tannat N ;
- 18 yeux francs, pour les cépages petit courbu B et petit manseng B ;
- 16 yeux francs, pour les autres cépages.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, au stade « véraison », ne peut être supérieur à :
- 10 pour le cépage tannat N ;
- 16 pour les cépages petit courbu B et petit manseng B ;
- 12 pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé » et la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0.6 fois l'écartement entre les rangs.
La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure 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 :
- 9500 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges ;
- 10000 kilogrammes par hectare, pour les vins rosés ;
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs.
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 :
- 9000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges ;
- 9500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs et rosés.

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 (travail du sol ou enherbement maîtrisé).

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée.

b) - L'épamprage est obligatoire.

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.
La date 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 récolte
Le cépage tannat N et les cépages destinés à l'élaboration des vins rouges sont vendangés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- Pour le transfert de la vendange, l'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite ;
- Seuls les bennes ou bacs aptes à recevoir des produits alimentaires sont autorisés.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins

La richesse en sucre des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

CEPAGES	RICHESSE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)		
	Vins rouges	Vins rosés	Vins blancs
cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, fer N, merlot N	189	180	
tannat N	198	189	
arrufiac B, courbu B, petit courbu B.		170	170
gros manseng B, petit manseng B.		187	187

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 12% pour les vins rouges ;
- 11,50 % pour les vins blancs et rosés.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

a)- Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	55	63
Vins rosés	60	68
Vins blancs	60	69

b) - Pour les vignes plantées en terrasses avant l'homologation du présent cahier des charges, 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 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 4) × (R / 10 000). La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle ;
- Pour les vignes plantées en terrasses après l'homologation du présent cahier des charges, 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 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N× 3) × (R / 10 000).
La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- 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 2ème 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 1ère 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 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

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50%.
Vins rosés	- Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, aucun cépage ne peut dépasser 70 % ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est majoritaire ; - Dans l'assemblage, la proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10%.
Vins blancs	- Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires ; - Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50%.

b) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. Pour ces vins, la teneur maximale en acide malique est fixée 0,4 gramme par litre, sur les lots prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

c) - Normes analytiques
Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), inférieure ou égale à :
- 4 grammes par litre, pour les vins blancs et rosés ;
- 3 grammes par litre, pour les vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur à 14 % ;
- 4 grammes par litre, pour les vins rouges présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur ou égal à 14 %.

d) - 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 ;

- Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et de 12,5 %, pour les vins blancs et rosés.

e) - Capacité globale de cuverie
Le chai dispose d'un volume de cuverie globale équivalent à 1,5 fois le produit de la surface en production en appellation d'origine par le rendement visé au *1°* du point VIII.

f) - Etat d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel
- Le local est réservé à la vinification et à l'élevage du vin ;
- Les sols des chais de vinification sont lavables.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Pour l'élaboration des vins rouges, l'égrappage avant encuvage est obligatoire ;
- Les vins rosés sont vinifiés par pressurage direct ;
- Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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

4°- Dispositions relatives au stockage

Pour l'élaboration des vins blancs et rosés, les chais sont équipés de systèmes de maîtrise des températures ou de cuves thermo-régulées ou de tout autre système de contrôle des températures.

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 blancs et 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 15 mars 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 blancs et rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1er décembre de l'année de récolte ;
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

XI. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se trouve à égale distance, environ 100 kilomètres, des Pyrénées, au sud, et de l'océan Atlantique, à l'ouest. Elle s'étend sur un secteur de coteaux situés de part et d'autre de la

vallée de l'Adour et de son affluent, l'Arros. Elle forme un large croissant entre la région de l'Armagnac au relief mou, au nord, et un système d'échines parallèles plus marquées, au sud.
Les parcelles de vignes sont disséminées sur les pentes au cœur d'une région agricole vouée à la polyculture et à l'élevage où la culture du maïs occupe une place importante. Les versants les plus pentus sont pour la plupart boisés.
Elle s'étend sur le territoire de 46 communes, dont 3 en partie, situées au sud-est du département du Gers.

Les températures, globalement douces, sont assez homogènes sur toute la zone géographique. Par contre la pluviométrie présente un fort gradient, d'ouest en est, de 1000 millimètres par an à 800 millimètres par an.
L'été et le début d'automne sont chauds et souvent secs, notamment sous l'action du vent venant du sud de type « foehn », qui souffle fréquemment durant cette période.

Le substrat géologique est varié. A l'ouest il est principalement représenté par des « *Sables Fauves* », formation marine du Tertiaire dont la limite méridionale coïncide avec la limite de la zone géographique. Ils sont surmontés de nappes alluviales anciennes dont les galets colluvionnent sur les pentes.
Plus à l'est, les « *Sables Fauves* » disparaissent et sont remplacés par de la molasse dont les bancs calcaires marquent nettement le paysage.
Les sols développés sur ce substrat sont:
- soit des sols argilo-calcaires développés sur la molasse ;
- soit des sols lessivés acides développés sur les « *sables fauves* » et les colluvions à galets.
Ces sols sont pauvres en éléments minéraux.
Le drainage de l'eau excédentaire est assuré par la pente et, pour la partie ouest de l'aire, par la texture sableuse et la pierrosité du sol.
La structure complexe du relief suivant des axes principaux (Adour/Arros) orientés souvent par la tectonique, puis le découpage en crêtes secondaires, forment une mosaïque de situations aux orientations très variées.
La morphologie des vallées est nettement dissymétrique. Le versant, orienté vers l'ouest, est souvent pentu, contrairement au versant orienté vers l'est, en pente douce.
La végétation marque nettement le gradient climatique et la géologie. Ainsi le chêne pédonculé et le maïs sont très présents dans la partie occidentale de la zone géographique, tandis que le chêne pubescent, les céréales à paille et le colza marquent le paysage de la partie orientale.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

La documentation du monastère de Saint-Mont atteste qu'au début du 2ème millénaire, la vigne est déjà présente sur le territoire de ce qui deviendra la zone géographique de l'appellation d'origine « Saint-Mont ».
Dès la fin du Moyen-Âge, la production de vin est diversifiée. En plus des vins rouges et « *clairets* », produits dans une grande partie du bassin de l'Adour, et destinés aux montagnards pyrénéens, il existe une production de vins blancs, à l'ouest de la zone géographique qui sont exportés vers le nord de l'Europe, dès le XVIIème siècle.
Au XVIIIème siècle, apparaît une production de vins rouges, aptes à voyager, destinés aux Antilles.
La production augmente, ainsi que la culture de la vigne qui atteint 20% de la surface cultivée, en 1830.
L'arrivée successive de l'oïdium, du mildiou, et du phylloxera, ainsi que la forte demande en vins pour la distillation en « Armagnac » ont pour conséquence une diminution considérablement des superficies des vignes destinées à la production de vins de qualité, auxquelles seront préférées les « *Piquepoults* », vignes basses utilisées pour la production de vins de distillation.
Enfin, la mécanisation de l'agriculture, au milieu du XXème siècle, conduit à l'extension des surfaces cultivées en maïs et accentue le recul des superficies viticoles.

Le premier syndicat de défense des vins de « Saint-Mont » est créée en 1957 et il est accompagné par les 3 caves coopératives nées au sortir de la 2ème guerre mondiale. Ils sont à l'initiative du renouveau, dès 1970, d'un vignoble dont l'encépagement repose sur des cépages locaux comme les cépages noirs,

tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et fer N ou les cépages blancs, arrufiac B, courbu B, gros manseng B et petit manseng B.
La dynamique collective a permis de créer, en 30 ans, un vignoble homogène, témoignant d'une histoire et de traditions viticoles hétérogènes, et elle a conduit à la reconnaissance, en 1981, de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Côtes de Saint-Mont », puis « Saint-Mont », en 2007.
L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Mont » est reconnue en 2011.

2°- Informations sur les caractéristiques des produits

Les vins rouges présentent une couleur intense. Ils sont généralement caractérisés, en bouche, par une belle concentration aromatique qui révèle souvent des notes de fruits rouges et noirs. La structure tannique confère à ces vins un bon potentiel de garde qui leur permet d'acquérir des arômes complexes de fruits confits et d'épices, fréquemment associés aux notes boisées liées à l'élevage en barriques.

Les vins rosés présentent une couleur parfois soutenue et sont généralement caractérisés au nez, par des notes de fruits rouges. En bouche, leur finale vive en fait des vins harmonieux présentant un bon équilibre entre le gras et l'acidité.
Les vins blancs sont très aromatiques, gras et équilibrés grâce à la présence du cépage gros manseng B.

3°- Interactions causales

Au cœur d'une agriculture de polyculture, et au sein d'un paysage au relief vallonné, offrant une mosaïque de situations, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, réparties sur pentes bien orientées, et présentant de sols pauvres en éléments minéraux et bien drainés.

La zone géographique appartient au bassin hydrologique de l'Adour avec un encépagement dominé par le cépage tannat N et les cépages gros manseng B et petit manseng B, particulièrement adaptés au climat plutôt humide de la zone géographique et aux sols profonds. Mais sa position de carrefour entre plusieurs régions viticoles a enrichi le vignoble d'apports des régions environnantes et plus particulièrement pour son patrimoine végétal, avec la trilogie du bassin hydrographique de la Garonne cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N dont l'implantation est également favorisée par l'influence climatique océanique.

Les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix de cépages locaux qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel, d'autre part par une gestion de la plante et de son potentiel de production. Cette gestion se traduit par la conduite de la vigne et des règles de taille favorisant l'aération du feuillage et des grappes, par l'obligation d'épamprage, et par l'obligation de récolte manuelle du cépage tannat N et des cépages noirs destinés à la production de vins rouges.

Les opérateurs ont aussi mis en place 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 rouge aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 1er mars de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.
Le savoir-faire des élaborateurs s'exprime également dans le choix des assemblages des vins issus des différentes situations.

L'identité des vins de « Saint-Mont » et de ce vignoble ancien a rebondi lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique. Elle est également liée au rôle majeur de voie de communication joué par la vallée de l'Adour permettant l'ouverture, en amont vers les Pyrénées, et en aval, par Bayonne, vers le Nord de l'Europe et les Antilles.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles de vigne en place, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors de la séance du 19 mai 2011, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins

a) - Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, et pour la couleur considérée, de la proportion minimale à l'exploitation fixée pour le cépage principal et pour les cépages complémentaires, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2020 incluse, sous réserve qu'à compter de la récolte 2015 :
- La proportion du cépage principal soit supérieure ou égale 30 % de l'encépagement rouge et 25 % de l'encépagement blanc ;
- La proportion des cépages complémentaires soit supérieure ou égale 10 % de l'encépagement ;

b) - Au cours de cette période, la proportion de l'ensemble, cépage principal et cépages complémentaires, est majoritaire dans les assemblages.

3°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation comprise entre 3600 pieds à l'hectare et 4000 pieds à l'hectare, et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et, au plus tard, jusqu'à la récolte 2040 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.
b) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation supérieure ou égale à 3200 pieds à l'hectare et inférieure à 3600 pieds à l'hectare et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et au plus tard jusqu'à la récolte 2035 incluse sous réserve du respect des dispositions suivantes :
- sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin;
- à compter de la récolte 2026, pour ces parcelles, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, affecté du coefficient de 0,9.

c) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation inférieure à 3200 pieds à l'hectare, et ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, bénéficient, pour leur récolte, d'un droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et, au plus tard, jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve du respect des dispositions suivantes :
- sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin;
- le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement annuel autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, affecté du coefficient de 0,9.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Saint-Mont» 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 ».
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 de l'année de la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mars qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.
- éventuellement, la couleur du vin, pour les cépages noirs.
Cette déclaration distingue :
- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée. ;
- les parcelles de vigne pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives aux modes de conduite ;
- les parcelles de vigne en terrasses.

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, ou pour les cépages noirs, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire des vins rouges en appellation d'origine contrôlée pour produire des vins rosés en appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 10 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 ;
- du plan général des lieux de stockage.

4. Déclaration préalable des retiraisons
Tout opérateur adresse par écrit (lettre, télécopie ou e-mail) à l'organisme de défense et de gestion, une déclaration préalable au moins 5 jours ouvrés avant toute retiraison.

5. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, par écrit (lettre, télécopie ou e-mail), auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au moins 5 jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant régulièrement des conditionnements au cours de l'année sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, chaque année, à l'organisme de défense et de gestion, un calendrier prévisionnel des conditionnements (dates de début et de fin des opérations, jours de la semaine consacrés à ces opérations)

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 15 jours ouvrés au moins avant l'expédition.

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 maximum de 15 jours après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Tout opérateur doit pouvoir justifier de la traçabilité, de la vigne au lot de vinification contrôlé.
Il tient à la disposition des agents chargés du contrôle, un ou plusieurs registres sur lequel, ou lesquels, sont rassemblées les informations relatives :
- au suivi de maturité des raisins ;
- au suivi des assemblages des différents cépages dans les vins ;
- au cahier de cave.

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 et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage (vins rosés)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Règles de taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs et contrôle sur le terrain
Suivi de la date de récolte	- Contrôle des dérogations ; - Contrôles sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Pieds morts ou manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
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	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	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 lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

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.
