Ref. Ares(2011)1335837 - 09/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHINON » homologué par le décret n°2011-1557 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 « Chinon », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Types de produit

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

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 des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Anché, Avoine, Avon-les-Roches, Beaumont-en-Véron, Chinon, Cravant-les-Coteaux, Crouzilles, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ligré, Panzoult, Rivière, La Roche-Clermault, Saint-Benoît-la-Forêt, Savigny-en-Véron, Sazilly, Tavant, Theneuil.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 21 et 22 mai 1996.
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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département d'Indre-et-Loire : Azay-le-Rideau, Benais, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, La Chapelle-sur-Loire, Chaveignes, Chezelles, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Couziers, Crissay-sur-Manse, Ingrandes-de-Touraine, Lerné, Marcay, Restigné, Rigny-Ussé, Rivarennes, Saché, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Patrice, Seuilly, Thizay, La Tour-Saint-Gelin, Trogues.
- Département de Maine-et-Loire : Fontevraud-L'abbaye, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Turquant, Varrains.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : cabernet franc N ;
- cépage accessoire : cabernet-sauvignon N.

b) - Les vins blancs sont issus du cépage chenin B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille
Pour les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied et selon les techniques suivantes :
- taille Guyot simple, avec un long bois portant 7 yeux francs au maximum ;
- taille à deux demi-baguettes portant chacune 4 yeux francs au maximum.
Dans les deux cas, le pied peut en outre porter un ou deux coursons ou « poussiers » taillés à 2 yeux francs au maximum.

Pour le cépage chenin B, seule la taille courte est autorisée, avec un maximum de 11 yeux francs par pied. Les différents bras portent des coursons taillés à 3 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 9500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants
Le pourcentage de pieds de vignes 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 du sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- un couvert végétal des tournières est obligatoire au minimum à 1,50 mètre de l'amarre d'ancrage du

palissage de la vigne ;
- sur l'inter-rang soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation est réalisée soit par des moyens mécaniques, soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	162	10,0 %
Vins rosés	171	10,5 %
Vins rouges	180	10,5 %

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

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

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 67 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 69 hectolitres par hectare.

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 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
Les vins rouges et rosés sont issus du seul cépage principal ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est majoritaire. Les vins ne peuvent pas être issus du seul cépage accessoire.

b) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Après conditionnement les vins présentent les normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITE TOTALE
Vins blancs	6	La teneur en acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.
Vins rosés	4	La teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre est supérieure à 3,5 grammes par litre.
Vins rouges	2	

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 %.

e) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins à 1 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

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.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 14 décembre de l'année 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 bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- Les vins 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 1er janvier 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 au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
- Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble est implanté le long de la vallée de la Vienne ainsi que sur les rives gauches de l'Indre et de la Loire.
De part et d'autre de la Vienne, le vignoble occupe les coteaux et les rebords des plateaux, tandis que dans la région du Véron, qui est la zone de confluence avec la Loire, le vignoble est implanté au cœur d'un paysage plus ouvert.

Sur les 18 communes du département d'Indre-et-Loire dont les territoires constituent la zone géographique, les sols les plus caractéristiques sont issus :
- soit, des différentes formations sédimentaires du Crétacé supérieur : le Cénomanien, le Turonien et le Sénonien (craies tendres du Turonien, et formations argilo-siliceuses du Sénonien) ;
- soit, des formations sablo-graveleuses filtrantes du lit majeur de la Vienne.

Située à l'extrémité occidentale de la Touraine, la zone géographique bénéficie d'un climat de type océanique à semi-continental, particulièrement plus chaud et plus sec que le reste de la région. Au printemps, la douceur des températures permet un démarrage précoce de la végétation.
La présence d'essences végétales méridionales et même subtropicales (Magnolia, figuiers, palmiers….) témoigne des caractéristiques climatiques particulières de la zone géographique.
Ces caractéristiques particulières sont liées à l'influence bénéfique des courants d'air générés par les deux cours d'eau effectuant un drainage naturel des masses d'air froid.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Ainsi qu'en attestent les nombreuses découvertes archéologiques régionales (pollens de vigne, pépins de raisin, outils de vignerons, pressoirs, dolia, sites de production d'amphores), la Touraine est depuis l'Antiquité une région productrice et exportatrice de vin. La vigne est cultivée dans la région de Chinon dès la période gallo-romaine, Chinon étant déjà un carrefour routier et fluvial important, à l'embouchure de la Vienne sur la Loire. Comme dans tout le Val de Loire, le commerce fluvial a ici favorisé l'implantation et de développement de la viticulture.

Au XI^{ème} siècle, le récit hagiographique de la vie et les miracles de SAINT-MEXME, évangélisateur de la Touraine, fait mention d'un propriétaire de Chinon transportant son vin par le fleuve jusqu'à Nantes, où il espère en tirer meilleur prix. Sous la domination des Plantagenêt, Chinon devient le centre d'un immense domaine féodal et ses vins sont servis à la Cour.
Le cépage cabernet franc N, déjà présent dans le Sud-Ouest, est implanté dans la région, à cette époque, en remontant la Loire à partir de Nantes. Ceci lui vaut d'être localement dénommé « *breton* ». RABELAIS le désigne ainsi dans son *« Gargantua »* (1534 - livre I, chapitre XIII) : « *ce bon vin de breton, lequel point ne croît en Bretagne mais en ce bon pays de Véron* [région du chinonais] ».

Les nombreuses carrières souterraines creusées, au pied des coteaux, dans le « tuffeau » (formation crayeuse tendre du Turonien) pour extraire les pierres de taille sont exploitées comme site d'élaboration et parfois de stockage du vin.

Malgré les vicissitudes de l'histoire et l'épreuve de la crise phylloxérique, les viticulteurs chinonais ont toujours reconstitué leur vignoble sur les secteurs historiquement cultivés en conservant le cabernet franc N auquel ils sont fortement attachés, montrant ainsi leur souhait de perpétuer leurs traditions viticoles.
La communauté de vignerons fonde le 24 mai 1937 un syndicat de défense des vins de Chinon.
L'appellation d'origine contrôlée « Chinon » est reconnue le 31 juillet 1937.

La superficie du vignoble, de 550 hectares en 1937, est, en 2009, de 2 400 hectares, exploités par un peu plus de 200 viticulteurs, pour une production moyenne de 125 000 hectolitres.
Les vins rouges, avec 90% des volumes, représentent la production essentielle, tandis que les productions de vins rosés (8% des volumes) et de vins blancs (2% des volumes) sont plus confidentielles.

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

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Chinon » sont des vins tranquilles et secs.

Les vins blancs possèdent une certaine acidité naturelle qui leur permet d'enrichir avec le temps leur palette aromatique. Les arômes fruités et floraux de leur jeunesse peuvent alors faire place à des notes douces d'évolution pouvant rappeler le miel, l'amande grillée ou le coing.

Les vins rosés, d'une couleur en général moyennement soutenue et franche, possèdent souvent des arômes de fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, parfois soutenus par une note d'agrumes ou de poivre.

Les vins rouges ont une couleur pouvant aller du rubis sombre au grenat profond. Ils sont élégants, avec une structure tannique souvent bien présente mais fondue, et une expression aromatique originale dominée par des notes de petits fruits rouges et noirs.
Certains, plus opulents, gagnent à être gardés quelques années et peuvent alors révéler des notes plus complexes, légèrement fumées, cacaotées, ou épicées.

3°- Interactions causales

Le climat particulier de la zone de confluence entre la Loire et la Vienne offre au cépage cabernet franc N, cépage de 2ème époque, ici proche de sa limite de zone de culture, des conditions particulièrement favorables à l'obtention de vins authentiques et élégants.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les sols bruns ou sols peu profonds sur craie glauconieuse du Turonien, les sols peu profonds sablo-argileux ou sablo-graveleux. Ces sols présentent un bon comportement hydrique et thermique.
Une bonne ouverture de paysage est privilégiée afin de bénéficier des conditions climatiques particulières.
Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production par la conduite de la vigne et une taille courte.
Les situations viticoles exploitées sur le substratum turonien sont propices à la production de vins rouges disposant d'une bonne structure tannique. Les situations exploitées sur les sols sablo-argileux ou sablo-graveleux sont favorables à une expression aromatique fruitée dans les vins.
Le savoir-faire des élaborateurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime alors dans l'assemblage des vins issus des différentes situations.
Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voué à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés et des vins blancs.

La viticulture est à « Chinon » intimement liée à la géo-pédologie et à la présence des voies d'eau.

La Loire, l'Indre et la Vienne ont, par l'érosion, dégagé les coteaux et rebords de plateaux présentant des sols maigres, et déposé des alluvions filtrantes, propices à la viticulture. Ces voies d'eau ont été aussi des voies naturelles de communication et de commerce, utilisées depuis l'Antiquité. Au XVIIème siècle, celui-ci est particulièrement actif avec le négoce hollandais, via le port de Nantes. On parlait alors, pour ces vins de qualité de Touraine, de « *vins de la mer* ».

On ne saurait évoquer « Chinon » et ses vins, à la Renaissance, sans mentionner François RABELAIS, né vers 1490 à la Devinière, maison que son père possédait à Seuilly, à quelques kilomètres de Chinon, et qui a loué la qualité des vins de la région dans son *« Gargantua »* (1534). En 1539, Guillaume POYET, chancelier de France originaire d'Angers, écrit aux échevins de sa ville natale pour leur recommander d'acheter des vins « *d'Orléans, Gascogne et Véron* [région du chinonais] », pour honorer leurs hôtes.

La communauté humaine entretient la notoriété et la réputation des vins de « Chinon» grâce à son dynamisme, à son savoir-faire, à son attachement au cépage cabernet franc N et en se réunissant en la confrérie des Entonneurs rabelaisiens, créée en 1961.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vignes exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement dont la liste a été approuvée par le comité national compétent lors des séance des 21 et 22 mai 1996, 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 2025 incluse.

2°- Mode de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 1er octobre 1997, et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans 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 2025 incluse, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) – Les parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 1992, plantées en cépage chenin B et ne respectant pas les dispositions relatives aux règles de taille peuvent, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, être taillées avec un long bois portant 7 yeux francs au maximum, un courson à 2 yeux francs et un rappel à 1 œil franc.

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

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I.- Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable des transactions
Tout opérateur déclare chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

4. Déclaration préalable de conditionnement
a) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin ;
b) - Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, tient un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan d'inspection qui ne peuvent excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

6. 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 et de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant ce repli.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s). Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur du produit concerné ;
- 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 pour la couleur du produit considéré.

II. — Tenue de registres

1. Registre de maturité
Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé l'évolution de la maturité des raisins par l'enregistrement du titre alcoolimétrique volumique en puissance. Au moins deux contrôles sont réalisés.

2. Vignes sous dispositions transitoires
a) - Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 1er octobre 1997 et ne

répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- la densité à la plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

b) - Tout opérateur exploitant des parcelles de vigne en place à la date du 1er janvier 1992, plantées en cépage chenin B, ne répondant pas aux dispositions relatives aux règles de taille fixées dans le présent cahier des charges, tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

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 et suivi des mesures transitoires.	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).	Tenue à jour du potentiel de production selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Capacité de cuverie.	Contrôle sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille.
Autres pratiques culturales	Contrôle sur site
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité).
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	

Titre alcoométrique volumique naturel.	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Suivi de la vinification.	Contrôle documentaire et contrôle sur site. Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs.
Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur.	Contrôle documentaire et contrôle sur site.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées.
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs.	Examen analytique et organoleptique.
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés).	Examen analytique et organoleptique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.

II – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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