Ref. Ares(2011)1343571 - 12/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BANDOL » homologué par le décret n° 2011-1154 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bandol », initialement reconnue par le décret du 11 novembre 1941, 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 « Bandol » 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 du Var : Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer, Saint-Cyr-sur-Mer.

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.
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

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N ;
- cépages accessoires : carignan N, syrah N.

b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, clairette B, syrah N, ugni blanc B.

c) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, ugni blanc B ;
- cépages accessoires : marsanne B, sauvignon B, semillon B, vermentino 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 :

- La proportion du cépage mourvèdre N est comprise entre 50 % et 95 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;

b) - Vins rosés :
- La proportion du cépage mourvèdre N est comprise entre 20 % et 95 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

c) - Vins blancs :
- La proportion du cépage clairette B est comprise entre 50 % et 95 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

d) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement pour la couleur considérée.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.
- Toutefois, les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,5 mètres entre la crête du talus et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

b)- Règles de taille.
- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 8 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Les vignes âgées de plus de 30 ans, peuvent être taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.
- La taille est effectuée avant le 1er mai.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
Pour les vignes conduites selon le mode «palissage plan relevé», la hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au moins égale à 0,3 fois l'écartement entre rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.
Cette disposition s'applique également aux parcelles, avant leur entrée en production de vin d'appellation d'origine contrôlée, à compter de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

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

sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques des sols, plus généralement les facteurs naturels qui sont des éléments fondamentaux du terroir :
a) - L'opérateur évite le développement des maladies, des parasites et des ravageurs qui pourraient altérer le potentiel viticole des parcelles concernées ou des parcelles environnantes. De même, le sol est entretenu pour éviter le développement des plantes vivaces ;
b) - Les pratiques d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont obligatoires et effectuées avant véraison ;
c) - 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Bandol » ;
d) - Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage,…) est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

2°- Maturité du raisin

a)- Richesse en sucre des raisins.
La richesse en sucre des raisins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Vins rouges	207
Vins blancs	187
Vins rosés	187

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Le titre alcoométrique volumique des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	12 %
Vins blancs	11,5 %
Vins rosés	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 40 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 40 hectolitres par hectare.
A compter de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, et jusqu'à leur entrée en production de vin d'appellation d'origine contrôlée, le rendement des jeunes vignes est limité à 40 hectolitres à l'hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins blancs et rosés 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.
De plus, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins blancs et rosés provenant :
- 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.
Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 7ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.
De plus, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges provenant :
- des parcelles de 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.

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 proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

b) - Fermentation malolactique.
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques.
Les vins présentent, après fermentation, les teneurs en sucres fermentescibles (glucose et fructose) suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (grammes par litre)

Vins blancs et rosés	3
Vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %.	3
Vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.	4

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse dans la limite de 10 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Toute opération d'enrichissement est interdite.

e) - Matériel interdit.
L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges, d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre et de foulo-pompes à pistons est interdit.

f) - Capacité de la cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie équivalente au moins à la moyenne du volume vinifié au cours des 2 récoltes précédentes.

g) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).
Le chai et le matériel de vinification doivent présenter un bon état d'entretien général.

h) - Maîtrise des températures de vinification.
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

a) – Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum de 18 mois en fûts ou en foudres.

b) - Les vins blancs et rosés 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

a) - L'opérateur dispose d'un moyen de nettoyage avec de l'eau potable pour le circuit d'embouteillage.

b) - Les contenants pour les volumes inférieurs ou égaux à 1,5 litre sont en verre.

c) - 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 doivent être conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

b) - La température des lieux de stockage est maîtrisée.

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.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mai de la 2ème année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er 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 rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 1er mai de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
- Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est délimitée sur huit communes du département du Var. Elle s'inscrit au cœur d'un vaste amphithéâtre constitué par un ensemble de reliefs dus à l'érosion et aux phénomènes tectoniques ayant affecté les formations sédimentaires, carbonatées, récifales ainsi mises à la surface, amphithéâtre créant un paysage de coteaux, fermé au nord et ouvert sur la mer Méditerranée par le golfe de Bandol.
Cette topographie induit un climat méditerranéen particulier, protégé du Mistral, vent froid venu du nord et dominant en Provence, et crée des situations de coteaux et de piedmonts bénéficiant d'un ensoleillement moyen de 3000 heures et d'une pluviométrie annuelle de 650 millimètres. S'ajoute à ce contexte climatique déjà favorable, l'effet modérateur de l'ouverture sur la Méditerranée qui vient tempérer les ardeurs solaires estivales et maintenir une légère humidité nocturne créant ainsi des conditions de maturité des raisins optimales, notamment pour le cépage mourvèdre N, permettant aussi bien l'élaboration de vins rouges de longue garde supportant l'élevage sous bois, que de vins rosés caractéristiques, mais aussi pour le cépage clairette B permettant l'élaboration de vins blancs fins et structurés.

Les sols les plus caractéristiques sont des sols peu épais, blanchâtres, pauvres en matière organique, parfois riches en éléments siliceux, toujours à forte pierrosité, bien drainés, assurant ainsi une circulation hydrique optimale.

Le paysage façonné notamment par la culture de la vigne et des oliviers résulte de la persévérance de générations d'agriculteurs qui ont su, au fil des siècles, optimiser l'occupation des coteaux et des piedmonts tout en préservant une couverture végétale protectrice sur les reliefs. Pour retenir le sol et épierrer les terrains, ils ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, créant ainsi les « restanques» caractéristiques de ce paysage.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Au IVème siècle avant notre ère, les Phocéens débarquent sur les rivages protégés de ce qui deviendra leur colonie de « *Terroeis »*, apportant dans leurs amphores la civilisation de la vigne et du vin. Sous l'Empire romain *« Terroeis »* devient *« Torrentum »* (entre les communes de Saint-Cyr et de Bandol). Nombre de propriétés viticoles d'aujourd'hui portent la trace des anciennes *« villae »* romaines riches de vestiges archéologiques (fours de cuisson pour amphores, pressoirs à vin,…) attestant d'une activité viticole organisée.

Dès lors de nombreux témoignages et écrits démontrent la persistance de la culture de la vigne et la

notoriété des vins produits, depuis des ordonnances réglementant la circulation des raisins et des vins (1363) jusqu'à des dérogations aux restrictions de plantation accordées en considérant la nature des terrains et la qualité des vins produits (1731) en passant par une architecture et des désignations de lieux-dits (Le Vigneret, la Mourvèdriére,….).
Peut notamment être cité Tolozan qui associe paysage et culture de la vigne dans son traité d'Œnologie de la Basse Provence en 1827 : *« La région des vins de Bandol commence au pied des montagnes de Cuges et se dirige droit au sud jusqu'à sa terminaison au Golfe de Bandol, sur une longueur d'environ douze kilomètres. Cette vallée est formée par un double rang de collines qui se ramifient à l'ouest et qui enferment la grande plaine de Saint-Cyr, dont le talus en pente douce vient aboutir sur la plage du golfe des Lecques. …Les coteaux et même les collines sont complantés en vignes. ».* L'auteur ajoute, témoignant de l'unité du secteur : *« l'espèce de raisin qui domine partout et qui fait l'essence des vins de Bandol est le mourvèdre, raisin noir très foncé.. »*

L'Histoire a retenu ces vins considérés comme des vins de garde, se bonifiant avec le temps, notamment celui des longues traversées maritimes. En effet, profitant de la baie abritée de Bandol, la circulation des vins produits au sein de la zone géographique se faisait notoirement par des bateaux qui restaient au large, en rade et qui embarquaient les tonneaux de vin marqués au fer rouge de la lettre « B ».
Dans la géographie de la Provence et du Comté Venaissin de la principauté d'Orange, du Comté de Nice, paru en 1787 (tome I, page 280), il est écrit :
« Le sol de Bandol est très sec et pierreux. La principale production du terroir est le vin rouge de la première qualité, la plus recherchée pour les Iles. Le port de Bandol serait le plus sûr et le plus commode de la Province.»
Port d'embarquement et débouché commercial des vins de Bandol, la ville elle-même était cité de tonneliers. Une délibération du Conseil Municipal daté de 1818 atteste que plus de 6000 hectolitres de vin ont transité par le port de Bandol à destination de l'Italie, du nord de l'Europe et de l'Amérique. A la fin de second Empire ce ne sont pas moins de 80.000 barriques annuelles qui étaient produites à Bandol pour le stockage et le transport de quelques 160.000 hectolitres !

Ainsi, au-delà des producteurs eux-mêmes, une communauté humaine faisant vivre et vivant autour de la production des vins est attestée.

Ce vignoble n'a pas échappé à la crise du phylloxera mais son histoire, sa notoriété, cette communauté forte ont permis une reconquête rapide et le maintien des usages anciens de plantation en terrasses, avec un mode de conduite et une densité de plantation adaptés, le maintien des cépages usuels avec la dominance du mourvèdre N, secondé notamment par les variétés grenache N et cinsaut N pour l'élaboration des vins rouges et rosés et les cépages clairette B, bourboulenc B et ugni blanc B pour l'élaboration des vins blancs.

Cette communauté a ainsi préservé l'histoire, confirmé ses savoir faire et accentué la notoriété et la qualité des vins de Bandol reconnus en appellation d'origine contrôlée dès le 11 novembre 1941.
Le vignoble de Bandol compte en 2009, 1580 hectares pour une production moyenne annuelle de 50000 hectolitres qui se partage entre 3 caves coopératives et 54 domaines.

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

Les vins rouges sont des vins d'élevage, produits à faible rendement (40 hectolitres par hectare maximum) par des vignes âgées de plus de 7 ans, et qui commencent leur développement pendant 18 mois sous bois, le plus souvent en foudre. Le cépage mourvèdre N, qui doit être présent à 50 % minimum dans l'assemblage, leur donne leurs caractéristiques : ce sont des vins puissants, charpentés, tanniques et de longue conservation.

Les vins rosés occupent une place de plus en plus importante. Vinifiés par pressée directe, courte macération ou saignée, ils présentent une robe pâle églantine. Le cépage mourvèdre N obligatoirement présent (minimum 20%, souvent 30% à 40%), confère à ces vins une structure spécifique, plus tannique que les autres vins rosés provençaux, nécessitant un temps d'épanouissement un peu plus long, mais permettant une conservation plus longue.

Les vins blancs, élaborés principalement à partir du cépage clairette B (50% minimum), présentent une robe jaune paille claire avec des arômes floraux. Production plus confidentielle que les deux précédentes elle contribue néanmoins à l'image et à l'équilibre de l'appellation d'origine contrôlée.

Outre les éléments cités supra, il convient de citer André JULIEN qui, dans sa « *Topographie des Vignobles* » de 1866, souligne les qualités des vins de « Bandol » : « *Bandol, Le Castellet, Saint Cyr, Le Beausset produisent des vins qui ont une couleur très foncée et beaucoup de spiritueux. Ils sont droits en goût, se conservent longtemps et acquièrent de la qualité en voyageant en mer. Les vins de ces vignobles sont connus sous le nom de Bandol, et considérés comme formant la première qualité de ceux que l'on expédie* ».
André PELICOT, en 1866 également, définit la zone de production, dans le « Vigneron Provençal », en ces termes : *« Les localités qui produisent les vins dits de Bandol, du nom du port d'embarquement plutôt que des lieux de production, lesquels sont …La Cadière, Le Castellet, Saint-Cyr, Le Beausset, Ollioules,..Ces vins sont excellents pour le transport. Le mourvèdre fait la base de ces vins, qui sont corsés et de la plus belle coloration, mais âpres au début »*

3°– Interactions causales

La conjonction d'un climat méditerranéen à influence maritime, de la topographie en forme de cirque ouvert sur la mer et protecteur des influences septentrionales (vent et température) et d'un sol argilo-calcaire à forte pierrosité confère à cette zone géographique un complexe édapho-climatique qui offre à l'ensemble du vignoble de « Bandol » des conditions optimales et au cépage mourvèdre N, cépage noir à maturité tardive, sa niche écologique de prédilection lui permettant d'atteindre une maturité idéale qui garantit l'originalité et l'équilibre des vins.

En 1787, ce lien particulier entre le milieu naturel et les caractéristiques et la qualité des vins produits, était déjà souligné.
« *Le climat particulièrement doux et abrité de Bandol et de sa région immédiatement avoisinante, un sous sol argilo calcaire avec dose élevée de carbonate de chaux, la réverbération intense des rayons solaires sur les coteaux que la proximité immédiate de la mer met à l'abri de la rigueur des gelées hivernales, par la dose de sel et d'iode hydrométrique en suspension dans l'air de ce ciel particulièrement privilégié, tendent à faire, des vins issus de ce terroir, les produits fameux que les félibres de la Provence disaient être du soleil en bouteille*. » (*La Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin,* ACHARD M., 1787, cité par J.M. MARCHANDIAU dans « *Gens et Vins du Bandol »* – 1991.)

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe «*les terres pauvres typiques ayant établi de longue date la renommée des vins de Bandol*» en excluant «*les sols fertiles et alluvionnaires des vallées, les alluvions d'apport trop fertiles de pieds de coteaux, les pinèdes et zones boisées* ».
Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduite par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes, par une gestion des densités de plantation adaptées aux « restanques ».
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Bandol » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble en « restanques ».

Associant la maîtrise de la production, les conditions optimales de maturité et les exigences historiques d'aptitude au transport, les vins rouges de « Bandol » possèdent une structure leur permettant un élevage sous bois long et présentent ainsi une forte aptitude au vieillissement.

Les conditions optimales de ce vaste amphithéâtre viticoles ayant permis le développement de savoir-faire au sein d'une communauté de producteurs et de consommateurs, il était naturel de voir ce savoir-faire appliqué pour la production et l'appréciation des vins rosés et blancs qui, même s'ils ont moins marqué l'histoire que les vins rouges, bénéficient d'une notoriété grandissante.
Les usages de production des vins rouges, à partir du cépage mourvèdre N issu de vignes âgées de 8 ans au moins, permettent en effet un apport de ce cépage dans les vins rosés, apport qui va leur donner une bonne part de leur identité.

Cette rigueur, cet itinéraire technique imposés pour l'obtention des vins rouges, sont bien évidemment

appliqués aux cépages blancs ce qui confère aux vins blancs de « Bandol » une structure et un équilibre leur permettant également un vieillissement caractéristique en Provence.

En 2010, la notoriété de Bandol est indéniable sur l'ensemble de la production, les vins rosés et blancs ayant désormais atteint la réputation des vins rouges. Réalisant une bonne part de son marché hors des frontières nationales et à l'exportation, cette appellation d'origine contrôlée permet une bonne valorisation de sa production.

XI. – Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Vins rosés :
A compter de la récolte 2011 et jusqu'à la récolte 2014 incluse, la proportion du cépage mourvèdre N peut être inférieure à 20% de l'encépagement mais doit être supérieure ou égale à 10% de l'encépagement.

b) - Vins blancs :
- Jusqu'à la récolte 2011 incluse, la proportion du cépage clairette B peut être inférieure à 50% de l'encépagement mais doit être supérieure ou égale à 20% de l'encépagement.
- Jusqu'à la récolte 2011 incluse, la proportion du cépage sauvignon B peut être supérieure à 10% de l'encépagement mais doit être inférieure ou égale à 30% de l'encépagement.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place avant le 1er août 2004 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 fixées dans le présent cahier des charges.

3°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

La disposition relative à l'interdiction des foulo-pompes à pistons s'applique à compter du 1er janvier 2013.

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 « Bandol » 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 le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'exploitation ou de la marque commerciale.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de 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, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration de renonciation à produire
Les déclarants de récolte doivent déclarer auprès de l'organisme de défense et de gestion, pour chaque campagne, avant le 1er juin précédant la récolte, les parcelles qu'ils renoncent à déclarer en AOC « Bandol ».
L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de transaction et de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum quinze jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.
Cette déclaration précise l'identité de l'acheteur de vin en vrac (nom/raison sociale, adresse et n° SIRET).
Tout opérateur doit effectuer une déclaration de retiraison auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de deux jours ouvrés après la réalisation effective de tout ou partie de la retiraison.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai minimum de trois jours ouvrables avant le conditionnement, sans que ce délai ne puisse dépasser un mois. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.
Cas particuliers :
Les opérateurs qui réalisent des conditionnements au moins deux fois par semaine pendant plus de trois mois dans l'année, doivent effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour la couleur concernée, pour une période déterminée et selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum dix jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire 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.

7. 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, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur, à l'organisme de défense et de gestion, dans un délai de quatre

semaines au moins avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
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.

8. Liste des parcelles comportant des pieds morts ou manquants
Tout opérateur doit transmettre, à l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles prévues à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, au plus tard le 30 avril de chaque campagne.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée. Localisation du chai de vinification et d'élevage dans l'aire géographique.	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et visites sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires. Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Normes analytiques	Vérifier l'existence d'un suivi œnologique des vins élaborés (en prestation de service ou par des compétences propres).
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Maîtrise des températures de vinification	Documentaire et visites sur le terrain
- Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés - Plan de cave	Documentaire et visites sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Potentiel revendicable	Vérification documentaire : cohérence avec la déclaration préalable de renonciation à produire.
Charge maximale moyenne à la parcelle	- Vérification visuelle ; - Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet

Entretien général et autres pratiques culturales	Vérification sur site
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	- Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs ; - Vérification des richesses en sucre à l'arrivée en cave.
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Contrôles en cave de l'ensemble des cuves
Pratiques oenologiques	Vérification documentaire et visites sur site (Interdiction d'utilisation des morceaux de bois)
Maîtrise des températures de vinification	Vérification documentaire et visites sur site
Conditionnement	Vérification documentaire (suivi analytique) et visites sur site
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (Tenue de registre) et visites sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur.	Vérification documentaire et/ou analytique Contrôle des paramètres analytiques suivants : Titre Alcoométrique Volumique (TAV), Acidité Volatile (AV), teneur en SO_2, sucres fermentescibles
Vins avant ou au stade de la mise en circulation entre entrepositaires agréés	Examen organoleptique par contrôle interne, de tous les vins chez tous les opérateurs-vinificateurs.
Vins au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	Examen organoleptique : - par contrôle interne, de tous les vins chez tous les opérateurs- vinificateurs ; - par contrôle externe chez tous les opérateurs, portant notamment sur les vins signalés à l'issue du contrôle interne.
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.