Ref. Ares(2011)1358418 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » homologué par le décret n° 2011-1744 du 2 décembre 2011 , JORF du 4 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « MUSCAT DE LUNEL »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel », initialement reconnue par le décret du 27 octobre 1943, les vins doux naturels 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 mention « Muscat de Noël » pour les vins doux naturels répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » complétée ou non par la mention « Muscat de Noël » est réservée aux vins doux naturels 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, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël » sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Lunel, Lunel-Viel, Saturargues et Vérargues.

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 du 20 septembre 1984.
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

Les vins sont issus du seul cépage muscat à petits grains B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes sont taillées en taille courte, avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
- Les vignes âgées de plus de vingt ans (21ème feuille) peuvent être taillées avec un maximum de 7 coursons portant au plus 2 yeux francs. - Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.

Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 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.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils 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°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

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 30 hectolitres de moût 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 de moût par hectare.

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

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de 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) - Normes analytiques.
Les vins destinés à une transaction en vrac ou au stade du conditionnement répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 110

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Toute opération d'enrichissement est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit.
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après.

c) - Matériel interdit.
L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

d) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface en production égale.

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

f) - Maîtrise des températures de fermentation.
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage sont réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
DISPOSITION PARTICULIERE	
AOC « Muscat de Lunel » (A l'exception des vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël »)	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé : - les informations figurant dans le registre des manipulations D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime; - une analyse réalisée avant le conditionnement. Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement	
DISPOSITION PARTICULIERE	
Vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël»	- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins. - Le conditionnement est réalisé au plus tard le 1er décembre de l'année de récolte.

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 peuvent être mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION	DATE
Vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël»	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
AOC « Muscat de Lunel »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février 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 peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, MENTION	DATE
Vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël»	Au plus tôt le 1er novembre de l'année de la récolte
AOC « Muscat de Lunel »	Au plus tôt le 1er février 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

Entre Nîmes et Montpellier, le long de la Voie Domitienne, l'alluvionnement du Rhône (diluvium alpin) a progressivement créé un paysage de collines en pentes douces sur lesquelles a été implanté le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel ».

La zone géographique est limitée, au nord, par l'emprise des terrains quaternaires sur les communes de Vérargues et Saturargues, à l'est, par la vallée du Vidourle, au sud et à l'ouest, par la plaine viticole et arboricole.
Les sols caractéristiques, constitués de galets roulés enveloppés dans un ciment d'argile rouge sur plusieurs mètres d'épaisseur et localement dénommés « gress », sont développés sur les épandages de cailloutis rhodaniens.

Le climat est typiquement méditerranéen, chaud et sec l'été, doux l'hiver, avec une moyenne annuelle des températures de 14°C. Les précipitations n'excèdent que rarement 700 millimètres par an, principalement réparties sur deux périodes, au printemps et à l'automne, avec parfois, au

cours de cette saison, une pluviométrie plus intense à l'origine des « Vidourlades », crues violentes du Vidourle.
Le Mistral, venu du nord-est, desséchant l'été et froid l'hiver, est nettement ressenti, tandis que le vent marin, appelé localement « vent d'Aigues-Mortes », tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraicheur nocturne.
La zone géographique est ainsi limitée au territoire des 4 communes de Lunel, Lunel-Viel, Saturargues et Vérargues.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Alain LABORIEUX, dans « *Muscats, des vins, des terroirs, une histoire* » (Editions Espace Sud-1997) rapporte qu'au cours de l'Antiquité, la région de Lunel, sans accès direct à la mer Méditerranée, le Vidourle étant difficilement navigable, rencontre d'importantes difficultés pour commercialiser ses vins hors des limites de son territoire.
Par contre, avec la construction de la Voie Domitienne à la fin du I^{er} siècle, le commerce est favorisé jusqu'au crépuscule de l'hégémonie romaine (V^{ème} siècle).

La viticulture locale va connaître un renouveau, après la période des invasions, au XI^{ème} siècle avec la mise en place des « complants », système par lequel des parcelles sont octroyés aux vignerons pour y planter des vignes.
Alain LABORIEUX précise que lorsque les parcelles sont en en production, le vigneron devient alors propriétaire de la récolte pour moitié ou pour les trois-quarts.
Un étudiant Bâlois, Félix PLATTER, note sur son journal de voyage, en 1552 « *En quittant Nîmes, la route traverse une plaine plantée d'oliviers jusqu'à Lunel où je bus le premier vin de Muscat…* »

Au XVI^{ème} siècle, le cépage muscat à petits grains B est très présent au cœur du vignoble s'étendant au nord-est de Montpellier. Le « *vin de muscat* » est sucré, blanc ou parfois rouge quand il est *« coloré avec du vin d'alicante, mais le vin blanc est le meilleur* », comme le souligne, deux siècles plus tard, Thomas JEFFERSON, futur président des Etats-Unis d'Amérique, de passage à Lunel en 1787.

La réputation du « Muscat de Lunel » doit beaucoup aux soins que porte à sa production l'abbé BOUQUET, (1729-1781), producteur à Lunel-Viel, qui propose chaque année un « *vin de muscat* » dont les qualités aromatiques et gustatives, toujours d'après Alain LABORIEUX, surpassent tous les autres. Sa production est expédiée vers les grandes cours d'Europe centrale, jusqu'en Russie. La célèbre Auberge de Lunel, située sur un lieu stratégique en bordure d'un grand axe routier est-ouest longeant l'ancienne Voie Domitienne, participe également largement à la promotion des meilleurs « *vins de muscat* », appelés « *vin Muscat de Lunel* » ou par simplification « *Lunel* ».

Le « *vin de muscat* », initialement vin naturellement doux, est élaboré progressivement, à partir du XIV^{ème} siècle, en vin doux naturel, par ajout d'alcool en cours de fermentation, procédé initié par Arnau de VILANOVA (1238-1311), médecin à l'université de Montpellier, et qui consiste à utiliser l'eau-de-vie pour arrêter la fermentation du vin.
Victime de contrefaçons, la production traditionnelle de vins doux naturels bénéficie très tôt d'une législation particulière afin d'en garantir la particularité et l'originalité.
La codification précise des vins doux naturels naît cependant au XIX^{ème} siècle. La loi ARAGO, du 02 août 1872, reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%. Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898,

réserve l'utilisation de la mention « vins doux naturels » aux vins qui « *auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage* ». Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « vins doux naturels », parmi lesquels le cépage muscat à petits grains B.

Sous l'impulsion de Noël CHEVALIER, l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » est reconnue le 27 octobre 1943.
La création de la cave coopérative en 1959, regroupant au départ 8 producteurs, donne une réelle impulsion à la production qui, de 300 hectolitres en 1951, atteint 9500 hectolitres lors de la récolte de l'année 2000.
En 2009, la production moyenne annuelle de 8000 hectolitres est assurée par 75 vignerons regroupés au sein d'une cave coopérative représentant près de 90% du volume et 5 caves particulières.

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques des vins

Les vins sont élaborés à partir du cépage muscat à petits grains B récolté avec une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.
Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescibles de 110 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » et plus particulièrement ceux bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » peuvent se distinguer, dans leur jeunesse, par des arômes fruités de muscat frais, parfois légèrement citronnés. Ils sont amples, riches, marqués par des notes d'agrumes en bouche, tout en gardant de la fraîcheur.

Conservés plusieurs années en bouteille, leur robe s'orne de reflets ambrés, et les arômes évoluent vers des notes de fruits confits. Ils présentent une grande onctuosité.

3°– Interactions causales

Si la culture du cépage muscat à petits grains B est fort ancienne dans la région de Lunel, et particulièrement présente au nord-est de Montpellier au XVIII^{ème} siècle, elle privilégie au XX^{ème} siècle les situations au sein desquelles ce cépage exigeant trouve les conditions édapho-climatiques propices à sa culture et à sa maturité.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée ne retient que les parcelles présentant des sols de galets roulés enveloppés dans un ciment d'argile rouge, peu fertiles, et les parcelles occupant le sommet et les pentes sud des coteaux bien exposés. Cette implantation permet à la fois un enracinement profond, gage d'une alimentation hydrique limitée mais régulière de la plante et une aération naturelle du feuillage et des raisins par les vents du nord et du sud, permettant à la récolte d'atteindre sa maturité avant les pluies d'automne, tout en assurant le maintien d'une relative acidité contribuant à la fraîcheur des vins.
Cette délimitation impose une gestion rigoureuse de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes à coursons et par une gestion des densités de plantation adaptées.
La récolte de raisins riches en sucre est ainsi favorisée, de même que le potentiel aromatique original, notamment la richesse en alcools terpéniques.

Initialement issus de raisins soit passerillés par séchage au soleil, soit récoltés à surmaturité par concentration sur souche, et d'un moût partiellement fermenté, les vins étaient très riches en sucres fermentescibles et quelquefois additionnés de miel.

Après la découverte du « *mutage du vin par son esprit* » à la fin du XIII^{ème} siècle, cette production originale est préservée par la maîtrise progressive de cette technique d'élaboration qui fait l'objet d'une protection particulière par le législateur. Les conditions de production ont peu varié avec le temps, si ce n'est pour assurer une plus grande préservation de l'originalité de la matière première : mutage des moûts à l'alcool vinique neutre, interdiction de toute opération d'enrichissement, interdiction d'emploi du pressoir continu, obligation de présence d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures à la vinification.
Dans le même esprit, tout transport et tout risque d'oxydation pouvant nuire à leur qualité, et afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » sont conditionnés en bouteilles de verre chez l'opérateur les vinifiant.

Si la notoriété du « Muscat de Lunel » fût grande dans les cours de l'Europe de l'Est, grâce à l'abbé BOUQUET, Thomas JEFFERSON a également contribué à celle-ci: « *A Lunel, la pièce de 240 bouteilles, après soutirage et prête à la mise en bouteille, coûte de 120 à 200 livres pour la première qualité, s'il s'agit d'un vin nouveau. On ne peut d'ailleurs ici se procurer de Muscat vieux. La demande est suffisante pour que la récolte soit toute vendue la première année*. »

Au cours du XIX^{ème} siècle, François SABATIER d'ESPEYRAN, propriétaire de la Tour de Farges sur la commune de Lunel-Viel et producteur de « *vin de muscat* », ami de Gustave COURBET et Jules MICHELET, participe aussi à la promotion du « Muscat de Lunel » dans la capitale.
De nombreux documents conservés en mairie de Lunel et Lunel-Viel attestent de l'intérêt de la communauté humaine pour cette production. Malgré les bouleversements de la viticulture languedocienne, elle a préservé ce savoir-faire et poursuit l'œuvre entamée depuis plusieurs siècles.
Peu avant sa mort, en 1781, l'abbé BOUQUET résume son secret sur la qualité de sa production en deux mots : « *maturité et propreté* ». Par modestie, certainement, a-t-il omis de décrire tout l'itinéraire historique et technique qui a contribué à la qualité et à la réputation de ce produit original.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité inférieure à 4000 pieds à l'hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,50 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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 « Muscat de Lunel » 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 « Muscat de Lunel » soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) –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.

c) - Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » et qui peuvent être mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime sont obligatoirement présentés, sur les étiquettes, avec la mention « Muscat de Noël ».
La mention est inscrite en caractères dont les dimensions ne sont pas inférieures, en hauteur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
La mention figure également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

d) - Les vins bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

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 février qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

Elle est accompagnée de la copie de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er février de l'année suivant 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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

3. Déclaration de conditionnement pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël »
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin susceptible de bénéficier de la mention « Muscat de Noël » effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement, pour le lot concerné, dans un délai de trois jours ouvrés avant le début de l'opération.
Ce document complété des informations exigées au point *2* du présent chapitre vaut déclaration de revendication pour les opérateurs ne réalisant qu'un seul conditionnement pour la totalité des volumes susceptibles de bénéficier de la mention « Muscat de Noël ».

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard cinq jours ouvrés avant la date de la première retiraison et dans un délai maximum de cinq jours ouvrés après la transaction.

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent, mensuellement, une déclaration récapitulative.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de renoncement à la mention « Muscat de Noël »
Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Muscat de Lunel » un vin bénéficiant de la mention « Muscat de Noël » adresse une déclaration de renoncement pour cette

mention à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé quinze jours ouvrés au moins avant ce renoncement et au plus tard au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

8. 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 au moins quinze jours avant ce déclassement.

9. Déclarations préalables relatives à la taille
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1er novembre qui précède la taille de « transformation ».

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

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 Contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et /ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et / ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Type de contenant, lieu de conditionnement (mention « Muscat de Noël »)	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Etiquetage : mention « Muscat de Noël » avec indication du millésime	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.
