Ref. Ares(2011)1343789 - 12/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « FLOC DE GASCOGNE »
homologué par le décret n° 2011-1620 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « FLOC DE GASCOGNE »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne », initialement reconnue par le décret du 27 novembre 1990, les vins de liqueur 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 « Floc de Gascogne » est réservée aux vins de liqueur blancs et aux vins de liqueur rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la production des moûts, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Gers : Aignan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnax, Aurensan, Auterive, Avéron-Bergelle, Ayguetinte, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Belmont, Béraut, Bernède, Berrac, Bétous, Bezolles, Biran, Blaziert, Bonas, Boucagnères, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cannet, Cassaigne, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra-Lectourois, Castéra-Verduzan, Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castin, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézan, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Dému, Duran, Durban, Eauze, Espas, Estang, Fleurance, Fourcès, Fustérouau, Galiax, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gazax-et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gondrin, Goutz, Goux, Haulies, Le Houga, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Justian, Labarrère, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens, Leboulin, Lectoure, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes, Loubédat, Loubersan, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Luppé-Violles, Magnan, Maignaut-Tauzia, Manciet, Mansencôme, Marambat, Marciac, Margouët-Meymes, Marguestau, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirannes, Mirepoix, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Montréal, Mormès, Mouchan, Mourède, Nogaro, Nougaroulet, Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Panjas, Pauilhac, Pavie, Perchède, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis, Plaisance, Pouydraguin, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Préneron, Projan, Puycasquier, Puységur, Ramouzens, Réans, Rejaumont, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune,

Roquefort, Roquelaure, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Arailles, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Saint-Germé, Saint-Grième, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac, Sainte-Radegonde, Salles-d'Armagnac, Sansan, Sarragachies, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Tasque, Termes-d'Armagnac, Terraube, Tieste-Uragnoux, Toujouse, Tourdun, Tourrenquets, Tudelle, Urdens, Urgosse, Valence-sur-Baïse, Vergoignan, Verlus, Vic-Fezensac et Viella ;
- Département des Landes : Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Sainte-Foy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Le Vignau et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau) ;
- Département de Lot-et-Garonne : Andiran, Calignac (parcelles D. 224p, D. 225p, D. 226 et D. 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Saint-Pé-Saint-Simon, Sainte-Maure-de-Peyriac, Sos.

2°- Identification parcellaire

Les moûts destinés à l'élaboration du vin de liqueur proviennent de raisins issus de parcelles de vigne, situées dans l'aire géographique susvisée, ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance des 31 mai et 1er juin 2001 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une ou plusieurs parcelle(s) de vigne en effectue la demande, auprès des services de l'Institut national de l'origine et de qualité, avant le 15 mars de l'année de récolte du moût.
La liste des nouvelles parcelles de vigne identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.
Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

V. - Encépagement et règles de proportions

1°- Encépagement

a) - Les vins de liqueur blancs sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants :
- cépages principaux : colombard B, gros manseng B, ugni blanc B ;
- cépages accessoires : baroque B, folle blanche B, mauzac B, petit manseng B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

b) - Les vins de liqueur rosés sont élaborés à partir de moûts issus des cépages suivants : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N, merlot N, tannat N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant les jus et moûts destinés à la production de vin de liqueur de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Vins de liqueur blancs :
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- La proportion de chaque cépage principal est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

c) - Vins de liqueur rosés :
La proportion du cépage tannat N est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3300 pieds par hectare.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées avec un maximum de 60000 yeux francs par hectare et un maximum de 18 yeux francs par pied :
- soit en taille Guyot simple ou Guyot double, avec un maximum de 2 longs bois ou branches à fruits par pied ;
- soit en taille courte à coursons (conduite en cordon) avec un maximum de 2 yeux francs par courson.

c) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13000 kilogrammes par hectare.

d) - 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 %.

e) - 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 jus et moûts proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins destinés à l'élaboration de jus ou de moûts présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

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 72 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 85

hectolitres de moût par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins de liqueur 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 vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur sont élaborés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

2°- Mutage

Les vins de liqueur sont élaborés par mutage du moût de raisins par de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » en quantité telle que leur titre alcoométrique volumique acquis soit compris entre 16 % et 18 %.
L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour l'élaboration du « Floc de Gascogne » provient de la même exploitation que les moûts.

a) - <u>Caractéristiques des moûts</u>
- Les moûts sont mutés pendant la période des vendanges au fur et à mesure de leur récolte ; l'emploi de moût issu d'une récolte antérieure est interdit ;
- Les moûts ne font l'objet d'aucune filtration ;
- Les moûts peuvent avoir fait l'objet d'un début de fermentation et présentent, au moment du mutage, une richesse minimale en sucre au moins égale à 170 grammes par litre de moût ;
- Toute opération d'enrichissement des moûts est interdite ;
- Les moûts destinés à l'élaboration des vins de liqueur rosés sont obtenus par égouttage ou saignée, le pressurage est interdit.

b) - <u>Caractéristiques de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac »</u>
L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » présente un titre alcoométrique volumique minimum de 52 % et provient d'un Armagnac qui fait l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la distillation.

3°- Elevage, maturation

a) - Après mutage, les vins de liqueur sont élevés au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Au cours de la phase d'élevage, des compléments de mutage sont autorisés avec de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac », afin d'ajuster le titre alcoométrique volumique de commercialisation.

4°- Produit fini et normes analytiques

a) - Les vins de liqueur blancs, au stade du conditionnement, sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages ;

b) - Les vins de liqueur rosés, au stade du conditionnement, sont issus soit de l'assemblage de plusieurs cépages, soit d'un seul cépage, à l'exception du seul cépage tannat N qui est obligatoirement assemblé ;

c) - Les vins de liqueur présentent, au stade du conditionnement, un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 16 % et 18 %.

5°- Stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique et tempéré pour le stockage des produits.

6°- Dispositions relatives à la circulation des produits, à la mise en marché à destination du consommateur et au conditionnement

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
A l'issue de la période d'élevage, les vins de liqueur sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte, et après un délai minimum de 15 jours suivant le conditionnement.

b) - Dispositions relatives au conditionnement
- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins de liqueur, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et élaborant ces vins de liqueur ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin ;
- Chaque bouteille porte une capsule, ou un timbre de garantie, délivré par l'organisme de défense et de gestion, dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication visée au chapitre II du présent cahier des charges.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe en Gascogne, une province du sud-ouest de la France, située entre la Garonne au nord, l'océan Atlantique à l'ouest et la chaîne des Pyrénées au sud.

Le climat est océanique tempéré et présente un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante au cours de l'année dans la moitié occidentale de la zone géographique, sans période vraiment sèche en été. Par contre la moitié orientale de la zone géographique subit une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.

Le substratum géologique est également contrasté et présente le même gradient progressif d'ouest en est. A l'ouest, les « *Sables Fauves* » dominent. Cette formation marine, en partie recouverte par des limons lœssiques porte des sols limoneux à limono-sableux lessivés et acides appelés localement « *boulbènes* ». Elle est progressivement remplacée vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse, avec des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont, soit argileux et profonds et dénommés « *terreforts* », soit superficiels, caillouteux et calcaires et dénommés localement « *peyrusquets*). Le passage des Sables Fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de l'aire.

La capacité des sols à retenir l'eau, en fonction de leur teneur en argile, augmente alors d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les « *terreforts* », sols les plus aptes à retenir l'eau.

Le relief est constitué de collines arrondies à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les cours d'eau y ont creusé des vallées dissymétriques caractéristiques du paysage de la Gascogne. Les versants orientés vers l'est présentent une pente douce, alors que ceux orientés vers l'ouest présentent des pentes plus fortes et sont souvent boisés. Les bois occupent d'ailleurs une place importante dans le paysage, à coté d'une agriculture diversifiée de polyculture-élevage, au sein de laquelle la vigne est souvent minoritaire.

La zone géographique s'étend ainsi sur trois départements : le Gers (245 communes), les Landes (25 communes) et le Lot-et-Garonne (16 communes). Elle est identique à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », eau-de-vie qui intervient dans son élaboration.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen-âge.
Au XIV^{ème} siècle, de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important.
En 1373, le « *Privilège de Bordeaux* » décidé par EDOUARD III, interdit aux vins du « *Haut-Pays* », dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. A cette époque, se développe la distillation des vins blancs qui permet la conservation de ces vins et réduit les coûts de transport. Le commerce avec les Hollandais, amateurs de ces eaux-de-vie, favorise l'augmentation de la production au XVII^{ème} siècle et au XVIII^{ème} siècle.

La coexistence d'un vignoble de distillation et d'une production de vins de bouche (blancs et rouges) est propice à l'apparition d'un vin de liqueur, obtenu par le mutage d'un jus de raisin avec une eau-de-vie jeune. Une recette gasconne d'élaboration, datant du XVI^{ème} siècle, atteste de l'existence de ce produit dès cette époque. Dans les chais, il est alors traditionnel de conserver un fût de moût muté à l'eau-de-vie, et de le consommer lors des repas de fin de vendanges et pendant les mois qui suivent.

Le terme « *Floc* » signifie « *bouquet de fleurs* » en Gascon. Le nom de « Floc d'Armagnac » apparaît d'abord comme marque, au cours des années 1954 et 1955.

En 1976, les producteurs se réunissent au sein du « Syndicat de défense du Floc de Gascogne». L'appellation d'origine contrôlée est reconnue en 1990, pour les vins blancs et les vins rosés.

Au cours du XX^{ème} siècle, l'encépagement destiné à la distillation s'est orientée vers quelques cépages traditionnels comme les cépages ugni blanc B, baco blanc B et folle blanche B, essentiellement utilisés maintenant pour la production d'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Parallèlement, des cépages locaux ou régionaux destinés à l'élaboration de vins de bouche ont été plantés pour la production de vins de liqueur, comme les cépages colombard B, gros manseng B, sauvignon B.
Pour les cépages noirs, les plantations ont privilégié les cépages locaux et régionaux, comme les cépages merlot N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, fer N et tannat N.

Les vins de liqueur à appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » sont obligatoirement élaborés à partir d'un moût et d'une eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » issus de la même exploitation. Le choix de l'eau-de-vie est fondamental. Elle est souvent distillée de façon spécifique à haut degré afin de ne pas déséquilibrer le produit final par des arômes lourds ou trop puissants.

Les progrès réalisés dans les pratiques viticoles et œnologiques (vendange à la maturité recherchée, techniques visant à éviter l'oxydation du mout) permettent maintenant une meilleure conservation des arômes primaires qui peuvent ainsi être plus présents dans le produit fini.
La production atteint environ 10 000 hectolitres par an, élaborés par 120 producteurs et 5 caves coopératives.

2°- Informations sur les caractéristiques du produit

L'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » est un vin de liqueur blanc ou rosé présentant un titre alcoométrique volumique compris entre 16% et 18%. Elle est caractérisé par un équilibre entre les apports du moût et ceux de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Les arômes primaires du raisin sont privilégiés, en relation avec une consommation traditionnelle rapide.
L'eau-de-vie apporte la nervosité et des arômes floraux, le moût, la saveur sucrée et des arômes fruités. Les arômes de fruits rouges dominent généralement dans les vins de liqueur rosés, alors que, dans les vins de liqueur blancs, les arômes de fleurs et de fruits blancs s'expriment souvent.
Il s'agit essentiellement d'un produit jeune, frais et fruité. Les arômes d'évolution ne sont généralement pas recherchés. Le moût est muté pendant la période de vendange, au fur et à mesure de la récolte. Pour les vins de liqueur rosés, les moûts sont obtenus par égouttage ou par saignée.

3°- Interactions causales

Les caractéristiques du milieu physique de la zone géographique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie (à l'ouest de la zone), soit par des sols à forte capacité de rétention en eau (à l'est de la zone). Ainsi, les moûts produits conservent de la fraîcheur et une acidité qui équilibre la chaleur de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ».
Les caractéristiques de ce milieu permettent également une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés. La procédure d'identification parcellaire formalise le choix des parcelles identifiées pour la production du « Floc de Gascogne », en fonction de critères de lieu d'implantation précis.

L'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » réservée pour le mutage est issue de raisins provenant de parcelles de vigne sélectionnées pour produire des vins adaptés à la distillation, avec une acidité élevée, un titre alcoométrique volumique naturel faible, un très bon état sanitaire de la vendange. Le bon état sanitaire est indispensable car l'emploi d'anhydride sulfureux est interdit sur les vendanges, moûts et vins destinés à la distillation. Tout ceci est obtenu notamment par le choix des cépages, des rendements assez élevés et une vendange précoce. La sélection des vins destinés, après distillation, à l'élaboration du « Floc de Gascogne », et la conduite de la distillation nécessitent également des savoir-faire maîtrisés, notamment pour la conduite des alambics et le degré de distillation. Ces pratiques perdurent par l'obligation du mutage avec une eau-de-vie produite au sein de la même exploitation.

Le « Floc de Gascogne » est commercialisé majoritairement par vente directe et dans la zone géographique, grâce notamment à l'attrait touristique suscité par cette petite région. Cette notoriété régionale se développe cependant au niveau national et les ventes hors des frontières du territoire national croissent, vers la Belgique en particulier.

Ce mode de commercialisation fait que l'usage du conditionnement « à la propriété » en bouteilles de verre est continu depuis la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1990, et un réel savoir-faire s'est développé chez les producteurs de la zone géographique pour la réalisation de toutes les opérations (production du moût et de l'eau-de-vie dans la même exploitation, opérations de conditionnement). Le cahier des charges, par ailleurs, ne prévoit aucune aire de proximité immédiate.

Le « Floc de Gascogne » est un produit caractérisé par sa fraicheur et les arômes primaires des moûts de raisin et de l'eau-de-vie, jeune, à appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». Ainsi le savoir-faire des producteurs s'exprime :
- par des conditionnements en bouteilles de verre, précoces et successifs, qui permettent de préserver les caractéristiques intrinsèques du produit dont notamment sa teneur élevée en alcool ;
- par la gestion (inscrite dans le cahier des charges) d'un élevage court, jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte, correspondant juste à une « mise au repos » des vins de liqueur, afin que l'assemblage moût/eau-de-vie « se fonde » ;

- par le respect (inscrit dans le cahier des charges) d'un délai d'au moins 15 jours entre le conditionnement et la mise en marché à destination du consommateur, afin que le produit offert au consommateur soit totalement épanoui.
Enfin, la limitation du nombre des « manipulations » du produit permet de réduire le risque oxydatif qui peut nuire aux qualités caractéristiques des vins.

En conséquence, avec la limitation du conditionnement dans la zone géographique et chez l'opérateur récoltant les raisins et élaborant les vins de liqueur ou dans l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, les producteurs se fixent pour objectif, dans le respect des usages et des savoir-faire acquis :
- d'éviter tout mélange de Floc de Gascogne d'exploitations différentes afin de préserver les caractéristiques du produit tel qu'il a été élaboré au sein de chaque exploitation à partir de moûts et eaux-de-vie de l'exploitation ;
- de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse, avec des arômes primaires et pour lequel tout phénomène d'oxydation doit être évité ; une obligation déclarative préalable de conditionnement et une déclaration récapitulative de conditionnement sont définies dans le cahier des charges ; les contrôles par examens analytique et organoleptique sont réalisés au stade du conditionnement, soit au plus près de la mise en marché à destination du consommateur ;
- de garantir et sauvegarder la qualité et la spécificité des produits par les contrôles effectués dans la région de production, et ainsi la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette disposition est confortée par l'obligation d'apposer, sur chaque bouteille, une capsule ou un timbre de garantie délivré par l'organisme de défense et de gestion, dans la limite des volumes ayant fait l'objet de la déclaration de revendication. L'authenticité du produit est alors garantie pour le consommateur, avec le contenant le plus adapté pour l'apposition d'une telle capsule ou d'un tel timbre (suivi des volumes commercialisés, maîtrise du nombre de contenants et facilité d'apposition).

Le « Floc de Gascogne », produit emblématique de la Gascogne participe à la grande diversité et à la richesse de la gastronomie de cette région. Il allie une tradition séculaire et des savoir-faire modernes, permettant de ainsi de maintenir le dynamisme d'une région essentiellement rurale.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins de liqueur pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures à celles

des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'affectation parcellaire et d'intention d'élaboration
Avant le 31 juillet de chaque année, tout opérateur qui souhaite élaborer des vins de liqueur d'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » souscrit une déclaration d'intention d'élaboration sur un imprimé fourni par l'organisme de défense et de gestion qui est retourné à cet organisme.
L'organisme de défense et de gestion transmet ensuite, à l'organisme de contrôle agréé, tous les dossiers des opérateurs, vérifiés et visés.
La déclaration précise notamment :
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit ;
- la liste des parcelles destinées à la production du moût (extrait de la fiche d'encépagement) ;
- le volume de vin de liqueur à produire ;

2. Déclaration de stocks
Avant le 31 juillet de chaque année, tout opérateur d'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » souscrit une déclaration de stocks sur un imprimé fourni par l'organisme de défense et de gestion. La déclaration est adressée, à l'organisme de défense et de gestion accompagnée d'une fiche d'encépagement de l'exploitation, complète et détaillée. L'organisme de défense et de gestion transmet ensuite à l'organisme agréé tous les dossiers des opérateurs, vérifiés et visés.
Tout opérateur adresse cette déclaration qu'il détienne ou non du des vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne » en stock.
Cette déclaration précise notamment :
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit ;
- les stocks de vins de liqueur bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Floc de Gascogne », détenus par l'opérateur, en précisant les volumes non conditionnés.

3. Déclaration d'élaboration et de revendication
Etablie en quatre exemplaires destinés aux services locaux de la DGDDI, à l'organisme de contrôle agréé, à l'organisme de défense et de gestion, et à l'opérateur, la déclaration est adressée aux services concernés dans les huit jours ouvrés après le dernier mutage et avant le 1er décembre.
Lors de la souscription de la déclaration d'élaboration auprès des services locaux de la DGDDI, la présentation d'un double de la déclaration d'intention d'élaboration, visée par l'organisme de contrôle agréé, est obligatoire.

La déclaration précise notamment :
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- la date du mutage ;
- la couleur du produit ;
- le volume de produit revendiqué ;
- le titre alcoométrique volumique du produit obtenu.

La déclaration apporte des renseignements sur les matières premières :
- Pour le moût : les cépages utilisés, le volume mis en œuvre, le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- Pour l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » : le titre alcoométrique volumique, le compte d'âge, le volume mis en œuvre, l'alcool pur que cela représente.

La déclaration apporte des renseignements sur le stockage :

- le lieu de stockage (lieudit et commune) ;
- le type de contenant (cuve, garde-vin, foudre, fût...) ;
- l'identification des contenants (numéro, contenance...).

La déclaration est en corrélation avec le « registre d'élaboration », visé ci-après.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Cette déclaration, transmise à l'organisme de défense et de gestion, au moins quarante-huit heures avant la date prévue pour le conditionnement, précise :
- le nom ou raison sociale de l'opérateur ;
- l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit ;
- le volume destiné au conditionnement, en hectolitres ;
- la semaine au cours de laquelle est réalisé le conditionnement.

5. Déclaration récapitulative de conditionnement
Cette déclaration transmise à l'organisme de défense et de gestion, dans les huit jours suivant la date effective du conditionnement, précise :
- le nom ou raison sociale de l'opérateur ;
- l'adresse de l'opérateur ;
- la couleur du produit;
- le volume conditionné en hectolitres ;
- le nombre de bouteilles et leur contenance correspondant au volume conditionné ;
- la date effective conditionnement.

II. – Tenue de registres

Registre d'élaboration
Ce registre et les pages qui le constituent sont numérotés. Il est rempli au fur et à mesure de l'élaboration des vins de liqueur.
Il renseigne sur le moût :
- la date d'élaboration ;
- le numéro de cuve ;
- le cépage ;
- la teneur en sucre.
Il renseigne sur l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour le mutage :
- le compte d'âge ;
- le numéro de cuve ou de fût ;
- le volume ;
- le titre alcoométrique volumique ;
- la quantité d'alcool pur.
Il renseigne sur le vin de liqueur élaboré :
- la date de mutage ;
- la couleur ;
- le numéro de cuve ;
- le volume élaboré ;
- le titre alcoométrique volumique.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION

A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
Parcelles incluses dans l'aire géographique et inscrite sur la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire
Respect des proportions de cépages	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Densité de plantation	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
B - RÈGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Respect des obligations déclaratives	Contrôle documentaire
B2 - Conduite du vignoble	
Respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation et élaboration.	
Teneur en sucres des moûts	Contrôle documentaire et/ou contrôle analytique.
Titre alcoométrique volumique minimum de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour le mutage.	Contrôle documentaire et/ou contrôle analytique
Respect de la provenance de l'eau-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac » utilisée pour le mutage.	Contrôle documentaire
Respect du rendement et de la provenance du moût.	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en marché à destination du consommateur : Titre alcoométrique volumique acquis	Contrôle analytique
Au stade du conditionnement	Contrôle organoleptique

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.
