Ref. Ares(2011)1377224 - 19/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAVENNIÈRES COULÉE DE SERRANT » homologué par le décret n°2011-1625 du 23 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Savennières Coulée de Serrant », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Savennières Coulée de Serrant » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire : Savennières.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 11 et 12 septembre 1985.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril,
- soit en taille mixte, avec un maximum de 10 yeux francs par pied.
- soit en cordon de Royat avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à 8.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,40 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 5 000 kilogrammes par hectare.

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 du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
a) - un couvert végétal des tournières est obligatoire,
b) - concernant l'inter-rang, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal, semé ou spontané, est présent et, dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement,
c) - Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des pieds sont effectuées, au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, soit par des moyens manuels ou mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins sont issus de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte.
- Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II du présent cahier des charges et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Savennières Coulée de Serrant » sont récoltés manuellement par au moins 2 sélections de grappes sur pied.

- L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les raisins sont récoltés puis transportés à l'aide de caissettes ou portoirs. L'utilisation de bennes à vis est interdite.

2°- Maturité du raisin

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

TYPE DE VIN	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (glucose + fructose) (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins secs	204	12,5 %
Vins moelleux ou doux	255	15,5 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.
Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 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 :

TYPE DE VIN	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vin secs	30
Vins moelleux ou doux	25

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

TYPE DE VIN	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vin secs	35
Vins moelleux ou doux	30

3°- 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 4ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place 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) - Réception et pressurage.
Les raisins sont versés entiers dans le pressoir.

b) - Normes analytiques.
Les vins secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre. Les vins moelleux présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 30 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Toute opération d'enrichissement est interdite
- Tout traitement thermique de la vendange ou du vin faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit.
- Tout traitement de désalcoolisation partielle des vins est interdit.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

d) - Matériel interdit.
Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

f) - Etat d'entretien du chai et du matériel.
Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'un an à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique 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 l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien à la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de la « Coulée de Serrant » est situé sur la rive droite de la Loire, à une douzaine de kilomètres d'Angers. Ce lieu-dit réputé de la commune de Savennières occupe les pentes qui surplombent un talweg d'orientation sud/sud-est. Au nord de celui-ci, se trouve un vaste plateau, plus froid, exposé aux vents et principalement voué à l'élevage et la culture céréalière.
La « Coulée de Serrant » est située de part et d'autre du vallon qui sépare le coteau d'Epire, au nord, de celui de la » Roche aux Moines », au sud.
La « Coulée de Serrant », a toujours été considérée comme le fleuron du vignoble de Savennières. Elle est constituée de trois parties distinctes :
- Le « *grand clos de la coulée* » (3ha 98a 50ca), situé en forte pente sur le flanc occidental du coteau de Chamboureau ;
- Le « *clos du Château* » (85a 50ca), pente symétrique par rapport à la coulée au sens géographique du terme, sous le pan de mur de l'ancien château de la Roche de Serrant ;
- Les « *Plantes* » (2ha 03a), dont une partie plonge en pente forte, exposée au levant, sur la coulée, et le reste se situe en pente douce orientée vers le midi, sur le coteau de la « Roche aux Moines ».

Les formations géologiques appartiennent au Massif Armoricain. Les sols sont essentiellement issus des formations schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Localement, apparaissent des filons volcaniques dont le matériau initial acide a produit des rhyolites. Dans cette situation de coteaux, la roche mère est le plus souvent très proche de la surface. Les sols sont généralement peu profonds, peu fertiles et très caillouteux. Ils ont une capacité de drainage importante et leur réserve hydrique est faible.

Le climat s'inscrit dans le contexte climatique de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières », de type océanique.
Les massifs des Mauges, situés à l'ouest, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de foehn. La pluviométrie annuelle moyenne est de 600 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges.
Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C). Ces caractéristiques sont cependant renforcées au niveau mésoclimatique. En effet, les pentes fortes, orientées vers le sud, optimisent le rayonnement du soleil, limitent l'humidité de l'air pendant l'été et garantissent une bonne aération des parcelles.
La Loire tient une place prépondérante en servant de régulateur thermique sur le proche coteau implanté sous les vents dominants, maintenant ainsi des températures nocturnes élevées. Elle a aussi un rôle important en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement du *botrytis cinerea*.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de la « Coulée de Serrant » a été planté en 1130 par des moines cisterciens et, depuis cette date, a toujours été commercialisé sous cette dénomination. Ce petit vignoble a été pendant plusieurs siècles la propriété du Château de Serrant, situé sur la commune limitrophe de Saint-Georges-sur-Loire. Il en a ainsi gardé le nom et a fortement contribué à la notoriété des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières ».

Son historique viticole est intimement lié à celui voisin de la « Roche aux Moines » et les écrits ventant les mérites de ses vins blancs sont forts nombreux. Ainsi, en 1809, le « *Nouveau cours complet d'agriculture* » de l'Institut de France indique*: « … les cantons de Savennières et d'Epiré, là où se*

trouve la coulée de Serrant, petit clos sur le penchant d'une colline escarpée, qui donne le meilleur vin de Maine et Loire;… »

Le cépage chenin B semble avoir toujours été implanté sur ces coteaux. Les usages ont très vite démontré l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles. »*. La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte.
JULLIEN, en 1816, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus murs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec le troisième servent à la consommation du pays, …* ».
Un peu plus tard, en 1861, GUILLORY ainé, viticulteur à la « Roche aux Moines », dans un bulletin de la Société industrielle d'Angers, précise que: « *Les vendanges, à de rares exception près, se font en octobre, lorsqu'on a reconnu que la maturité du raisin est aussi parfaite que possible, et qu'il s'y trouve au moins un quart de pourri.* »
Plusieurs écrits font part aussi de l'interdiction de « *graissage* » de la vigne, ceci afin de respecter l'équilibre entre la capacité du sol à nourrir les quelques raisins de chenin B, que la vigne est censée supporter.
En 1887, le vignoble est en partie détruit par le phylloxera. Il est reconstitué en 1894 et les propriétaires successifs ont poursuivi l'exploitation des parcelles. La notoriété devient telle que MAISONNEUVE, en 1925, dans son livre « *L'Anjou, ses vignes, ses vins* » référence du vignoble angevin, consacre un chapitre entier au vignoble de la « Coulée de Serrant ».

Par décret du 8 décembre 1952, l'appellation d'origine contrôlée « Savennières » est reconnue. Dès cette date ce décret prévoit que les vins provenant des parcelles délimitées en « Coulée de Serrant » peuvent adjoindre le nom de ce lieudit au nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

Les vins sont blancs et le plus souvent secs. Leur robe jaune paille à jaune doré témoigne d'une certaine élégance. Le nez dévoile un bouquet aromatique, intense et complexe. Les notes fruitées qui peuvent rappeler le coing, l'abricot, la pèche, ou les fruits secs se mêlent à des aromes épicés ou fumés.

Mais ce vin séduit surtout par sa magnifique expression en bouche. Une grande concentration, une richesse aromatique fruitée, un bel équilibre des saveurs, et la présence de gras, apportent au vin un beau volume. La fin de bouche, d'une exceptionnelle longueur marquée par la minéralité et la fraicheur donne au vin une incroyable présence.

3°- Interactions causales

Si ce vignoble est petit par sa taille (6ha 87 a), il est grand par sa notoriété. En 1823, JF BODIN, écrivain, écrit: « *La Coulée de Serrant est si renommée et le clos qui le produit est si petit qu'il est bien difficile de s'en procurer. »*

Cette notoriété est due à la qualité exceptionnelle de la production. Une situation privilégiée sur les flancs abrupts d'un coteau bercé par la Loire, qu'on devine s'écoulant sous un mince brouillard matinal, constitue ici un lieu d'implantation idéal pour le cépage chenin B. Cette topographie associée à des sols minces (0,15 mètre), conduit à entretenir mécaniquement ou par enherbement le sol et à maitriser les apports de produits de protection de la vigne susceptibles d'anéantir la vie du sous-sol et mettre en péril la vocation viticole des parcelles. Nul doute que l'absence, autrefois, de « *graissage* » de la vigne constitue un usage découlant de plusieurs siècles d'observation. Les caractéristiques exceptionnelles de ce site (topographie et exposition idéales, sols très minces reposant sur un socle schisteux, proximité de la Loire) permettent d'obtenir une récolte modeste en quantité mais d'une maturité parfaite. La

technique de récolte en plusieurs passages pour sélectionner les raisins, l'exclusion de toute pratique menant à un enrichissement, révèlent la volonté de produire un vin emblématique de son vignoble. Les techniques de pressurage et la vinification traditionnelle pratiquée préservent les qualités de la matière première.

Le respect de ces conditions permet d'offrir aux vins de la « Coulée de Serrant » leurs lettres de noblesses, étant particulièrement appréciés par l'impératrice JOSEPHINE. Ce sont aussi celles-ci qui font, selon CURNONSKY, célèbre gastronome, figurer les vins de la « Coulée de Serrant » parmi les 5 plus grands vins blancs de France.

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

2°- Dispositions particulières

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

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

c) - Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 30 grammes par litre sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec la mention « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire. Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :

- d’une copie de la déclaration de récolte.

2. Déclaration de repli
Tout opérateur effectuant un repli d’un vin bénéficiant de l'appellation d’origine contrôlée dans une appellation d’origine contrôlée plus générale adresse à l’organisme de défense et de gestion et à l’organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

3. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée adresse à l’organisme de défense et de gestion et à l’organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

4. Déclaration préalable de vente de vins en vrac
La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l’organisme de contrôle agréé. Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c’est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l’année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l’année considérée. Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
— les volumes par appellation d’origine contrôlée destinés à la vente en vrac ;
— les volumes par appellation d’origine contrôlée ayant déjà fait l’objet d’une transaction, le nom de l’acheteur et la date d’enlèvement prévue au contrat.

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 quinze jours ouvrés avant l’expédition.

II. - Tenue de registres

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1. Registre de suivi parcellaire
Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l’aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l’évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2. Registre des objectifs de production
Ce registre doit être rempli par l’opérateur avant la fin du mois de février de l’année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelle (s) concernée (s) :
- l’année de récolte ;
- l’appellation d’origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3. Registre de suivi de maturité
Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins en appellation d’origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
- l’année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d’un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucres des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique en puissance lors du remplissage du contenant.

4. Registre de suivi des lots destinés à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant (s) ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

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 et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (Encépagement, densité de plantation, hauteur de feuillage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (contrôle du nombre de rameaux fructifères de l'année)
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général	Contrôle sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
Récolte manuelle	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage et stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire

B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication / Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur.	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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