Ref. Ares(2011)1358520 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « VINSOBRES » homologué par le décret n° 2011-1793 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres », initialement reconnue par le décret du 15 février 2006, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres » est réservée aux vins rouges tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Vinsobres dans le département de la Drôme.

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 des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2005 et 8 et 9 mars 2006.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Drôme : Aubres, La Baume-de-Transit, Bouchet, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Clansayes, Colonzelle, Condorcet, Donzère, La Garde-Adhemar, Les Granges-Gontardes, Grignan, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rochegude, Roche-Saint-Secret-Beconne, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solerieux, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Valaurie, Venterol ;
- Département de Vaucluse : Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-

en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : grenache N ;
- cépages complémentaires : mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

b) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement ;

c) - Toutefois, pour les exploitations de moins de 1,50 hectare, les règles suivantes s'appliquent :
- La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- Le cépage principal et un des deux cépages complémentaires sont obligatoirement présents dans l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>
- L'écartement entre les rangs ne peut être 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'espacements entre les pieds ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - <u>Règles de taille</u>
- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons ;
- Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;

- La période d'établissement du cordon de Royat pour tous les cépages conduits selon ce mode est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot est autorisée, soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum, soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 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 ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre ;
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échalas, soit en palissage plan relevé avec, dans ce dernier cas, au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare ;
- Le pourcentage de pieds présentant une charge supérieure à 2 kilogrammes est inférieur ou égal à 10% du nombre de pieds de la parcelle considérée.

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

a) - Pour les vignes âgées de moins de 20 ans ((jusqu'à la 20ème feuille incluse), l'épamprage et l'ébourgeonnage sont obligatoires et sont réalisés avant le stade phénologique dit « véraison ».

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- La maîtrise préventive de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;
- le paillage plastique est interdit ;
- toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.
Toute installation fixe d'irrigation située à l'intérieur des parcelles est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
- Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire ;
- Le tri de la vendange est obligatoire soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Le poids de la vendange transportée est limité à 4000 kilogrammes par benne.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 207 grammes par litre de moût pour les cépages syrah N et mourvèdre N ;
- 216 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

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 38 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 42 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 50 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte 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 7ème 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 6ème 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 et sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place et au greffage en place.
Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des 2 cépages complémentaires.

b) - Fermentation malo-lactique
La teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques
Les vins prêts à être commercialisés en vrac présentent :
- une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) supérieure ou égale à 8;
- un indice de polyphénols totaux (DO 280 nm) supérieur ou égal à 52.
Au stade du conditionnement, les vins présentent :
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % et à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit
L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII, par la surface en production vinifiée au chai.

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Obligations d'analyse des vins

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de revendication	- Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Intensité colorante modifiée; - Indice de polyphénols totaux; - pH

Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 2 mois à compter de la date de la précédente analyse	- Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

4°- Dispositions relatives au conditionnement

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

5°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres » se situe dans le département de la Drôme au cœur du bassin sédimentaire du Miocène de Valréas et du bassin colluvio-alluvial de l'Aygues, torrent montagnard à régime méditerranéen qui a apporté depuis plusieurs millions d'années des matériaux détritiques grossiers arrachés aux reliefs alpin.
Il en résulte un relief collinaire culminant à plus de 500 mètres d'altitude, orienté nord-est/sud-ouest au pied duquel s'étagent des replats ou coteaux à pentes modérées en exposition sud.

Le substrat du Miocène est constitué de marnes ou marnes sableuses marines puis continentales, couronnées par des marnes et conglomérats du Miocène terminal, particulièrement riches en éléments grossiers. Ainsi existent, au sommet des collines, de hauts plateaux très caillouteux. Ces matériaux ont été entaillés, puis comblés au Pliocène par des marnes plus ou moins conglomératiques.
Les sols présentent généralement une pierrosité élevée et une couleur rouge à brune.

La commune se caractérise par une répartition de classes d'altitude homogène, le minimum s'établissant à 180 mètres et le maximum à 510 mètres.
Le climat local, méditerranéen, se distingue par deux saisons pluvieuses, la première à l'automne (septembre à décembre) et la deuxième de mars à mai, et par deux périodes sèches, de janvier à février et surtout au mois de juillet.
La moyenne annuelle des températures est de 12,7°C.

Le Mistral (vent du nord) tient une place prépondérante dans l'environnement de cette région. Ce vent est, certes, desséchant, mais il limite naturellement le développement des maladies cryptogamiques.

Ainsi caractérisée, la zone géographique comprend uniquement le territoire de la commune de Vinsobres et chaque parcelle de vigne a été sélectionnée lors d'une délimitation parcellaire précise.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

D'après JUSTIN, l'historien latin, la culture de la vigne dans la région de « Vinsobres » est introduite par les Grecs. Les Romains perpétuent cette culture et les légions romaines, en garnison à Vaison-la-Romaine, viennent prendre leur repos à « Vinsobrium ».

La culture de la vigne se poursuit à travers les âges comme l'atteste les revenus du curé de la paroisse de Vinsobres qui, en 1586, reçoit : « *18 barraux de vin et neuf de la première trempe…* »

En 1824, d'après le cadastre, le vignoble de « Vinsobres » couvre 286 hectares et, en 1882, il ne représente plus qu'une cinquantaine d'hectares à cause de la crise phylloxérique.

Historiquement le vignoble est de dimension modeste (484 hectares en 1956). Après le gel de 1956 et ses dramatiques conséquences sur la production oléicole, la vigne supplate l'olivier et se retrouve à l'honneur. Fort de son succès, le vignoble va ainsi couvrir 820 hectares en 1965, 1340 hectares en 1980 et à 2000 hectares en 2005.

Dès 1898, les producteurs précurseurs et très actifs, fondent dans un premier temps le « *Syndicat de l'union des agriculteurs de Vinsobres* », puis en 1957, le « *Comité des vignerons de Vinsobres* », syndicat toujours actif.

Le vignoble de la commune de Vinsobres a été classé au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » en 1937, puis « Côtes du Rhône» suivi de la dénomination géographique « Vinsobres », en 1957, pour les vins des trois couleurs .En 1966, les vins font partie des premiers reconnus en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages ». S'appuyant sur l'identité et la notoriété des vins rouges, l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres », premier des « *Crus des Côtes du Rhône* » de la Drôme provençale, est reconnue par décret du 17 février 2006.

En 2009, la superficie est d'environ 450 hectares pour une production moyenne annuelle de 15000 hectolitres environs.
Les vins sont produits par 3 caves coopératives et une vingtaine de caves particulières. Il s'agit uniquement de vins rouges.

2°– Information sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins sont élaborés essentiellement à partir des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N.
Ils sont concentrés avec une bonne intensité olfactive. Le nez est marqué par des notes fruitées (fruits frais) dans sa jeunesse, évoluant vers des nuances odorantes de fruits confiturés, d'eau-de-vie, d'épices (poivre) et d'aromates. L'élevage apporte des notes vanillées, grillées et, fumées.
En bouche, les vins sont particulièrement bien équilibrés. Ils sont structurés et corsés avec des tanins soyeux et élégants. Les arômes fruités offrent une persistance aromatique intense longue.
Ils possèdent une bonne aptitude au vieillissement.

3°– Interactions causales

L'homogénéité des vins produits et l'identité partagée témoignent d'une typicité liée au terroir reconnue par la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée « *communale* ».
Celle-ci est le résultat de l'interaction particulière entre les facteurs naturels et les savoir-faire développés, au fil du temps, par la communauté des producteurs de cette commune.

Les sols présentent généralement une pierrosité élevée avec une couleur rouge à brune qui leur confère, associé à la topographie, un pouvoir calorifique déterminant, susceptible d'entraîner sur le végétal une précocité intéressante.
Le régime hydrique assuré par la nature des sols associée au climat, favorise l'élaboration régulière de vins rouges de haute expression. Le bon équilibre de ces facteurs génère ainsi une faible production de la plante avec une concentration de la matière première en tous ses éléments constitutifs (qualité du raisin).
Le savoir faire du vigneron, traduit par la sélection rigoureuse des parcelles destinées à la récolte des raisins, en optimisant l'exposition de ses vignes, permet de limiter les effets de l'altitude.

Le climat sec, en été, est également favorable à une bonne maturité des raisins. L'effet asséchant du Mistral préserve le bon état sanitaire des vignes et contribue à la concentration des différents constituants des baies.
Ainsi, malgré les variations annuelles du climat, les éléments précités permettent par leur conjonction d'obtenir une bonne maturité de la vendange et l'élaboration de vins puissants et concentrés présentant un caractère de moyenne et longue garde.
Le bon équilibre de tous ces facteurs conduit à l'obtention de vins rouges à la couleur soutenue, au nez riche et complexe, équilibrés, harmonieux et aptes au vieillissement.

En 1633, l'évêque de Vaison, Monseigneur Jean-Marie de SUARES, qui décrit en vers et en latin les caractères de toutes ses paroisses, écrit pour celle de Vinsobres :
« *Vitiferi colles genuerunt mitia Bacchi*
Numera, vinosun nomen et inde tullit »
(« *Les coteaux plantés de vigne produisent les dons bienfaisant de Bacchus,*
C'est d'eux que Vinsobres tire son nom »)
On lui attribue également la devise du village : « Vinsobres ou Sobre Vins, prenez-le sobrement ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Les vins répondant aux conditions d'encépagement et de règles de proportion à l'exploitation suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine jusqu'à la récolte 2016 incluse :
- grenache N dans la proportion minimum de 50 % de l'encépagement ;
- syrah N et mourvèdre N, ensembles ou séparément, dans la proportion minimum de 20 % de l'encépagement ;
- et, dans la proportion maximum de 20 % de l'encépagement, les cépages accessoires suivants : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B, les cépages blancs étant limités à 5 % de l'encépagement.

b) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter du 31 juillet 2010.

2°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>
- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996 ;
- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation

d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de taille
Pour les plantations réalisées avant le 31 juillet 1985, le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique qu'aux plantations réalisées après le 26 juin 1996.

3°- Autres pratiques culturales

a) - La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

b) - La maîtrise préventive de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée par des moyens mécaniques ou par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement à compter de la récolte 2013.

4°- Irrigation

La disposition relative à l'interdiction d'installations fixes à l'intérieur des parcelles s'applique à compter du 1er mai 2014.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Vinsobres » 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 « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 décembre de l'année de 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ainsi que d'une analyse complète par lot homogène de vin.

2. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

3. Déclaration préalable 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 dix jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

4. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

5. 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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

6. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent un mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

7. Déclaration de fin de travaux

Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux est adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.

Elle est accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

II. - Tenue de registre

Pas de disposition particulière.

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 (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi maturité sur une parcelle-témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
Matériel de récolte	Contrôle de la conformité sanitaire (propreté et entretien) du matériel de transport et de récolte de la vendange (benne, machine à vendanger, seau)
Tri de la vendange	Contrôle visuel sur le terrain ou sur site
Poids des bennes	Contrôle de la conformité du matériel de transport de la vendange
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de revendication
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO2 libre et acidité volatile) tous les deux mois à compter de la date de l'analyse complète
Matériel de cave	Contrôle de la propreté et de l'entretien de chacun des matériels
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande

	individuelle de l'opérateur)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). - Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et / ou au stade du conditionnement	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 (I.N.A.O)
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.
