Ref. Ares(2011)1357546 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Marmandais »
homologué par le décret n° 2011-1784 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 « Côtes du Marmandais », initialement reconnue par le décret du 2 avril 1990, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Marmandais », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Lot-et-Garonne : Beaupuy, Bouglon, Cambes, Caubon-Saint-Sauveur, Castelnau-sur-Gupie, Cocumont, Escassefort, Guérin, Lachapelle, Lagupie, Lévignac-de-Guyenne, Marcellus, Marmande, Mauvezin-sur-Gupie, Meilhan-sur-Garonne, Monteton, Montpouillan, Peyrière, Romestaing, Saint-Avit, Saint-Géraud, Saint-Martin-Petit, Saint-Sauveur-de-Meilhan, Sainte-Bazeille, Samazan, Seyches et Virazeil.

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 8 et 9 novembre 1989 et des 7 et 8 novembre 2002.
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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Grignols et Saint-Michel-de-Lapujade.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : sauvignon B, sauvignon gris G ;
- cépages accessoires: muscadelle B, sémillon B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N ;
- cépages complémentaires : abouriou N, cot N, fer N, gamay N, syrah N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) – Vins blancs :
La proportion de l'ensemble des cépages muscadelle B et sémillon B est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

b) – Vins rouges et rosés :
- La proportion de l'ensemble des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et merlot N est inférieure ou égale à 85 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages abouriou N, cot N, fer N, gamay N et syrah 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 4000 pieds par hectare.
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'espacement entre les pieds.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille courte (conduite en cordon de Royat) ou taille à cots.
Chaque pied porte au maximum 15 yeux francs, après ébourgeonnage.

c) - Règles de palissage

DISPOSITIONS GENERALES
- Le palissage des vignes est obligatoire. - La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil porteur et jusqu'à la limite supérieure de rognage.
DISPOSITION PARTICULIERE
Pour les vignes présentant une densité minimale à la plantation supérieure à 4000 pieds par hectare et dont le faible potentiel végétatif ne permet de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au moins à 0,55 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé doit permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par

hectare pour les vins blancs et à 8500 kilogrammes par hectare pour les vins rouges et rosés.

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, un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur les parcelles de vigne et la maîtrise de ce couvert végétal est réalisée par des moyens mécaniques ou des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	160	10 %
Vins rouges et rosés	170	10 %

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 :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins blancs	60
Vins rouges et rosés	55

2°- Rendement butoir

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

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs	72
Vins rouges et rosés	66

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

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus de deux cépages, dont un cépage principal.

b) - Fermentation malo-lactique
Les vins rouges présentent, au stade de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4
Vins rouges	Inférieure ou égale à 3

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans les préparations, est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériel interdit
Les pressoirs continus munis d'une vis sans fin de diamètre inférieur à 400 mm et les égouttoirs

dynamiques sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie de vinification et de stockage équivalente au moins à :
- 1,5 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale, pour les vins blancs et rosés;
- 2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte de l'année précédente, à surface égale, pour les vins rouges.

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.
- Le chai est équipé au moins d'une cuverie apte au contact vinique et d'une alimentation en eau potable. Le stockage de tout hydrocarbure, produits phytosanitaires ou engrais y est interdit.

2°- 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 le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur justifie d'une procédure de nettoyage du matériel de conditionnement ;

b) - L'opérateur justifie d'un ou plusieurs lieux protégés pour le stockage des produits conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Information sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend à l'ouest du département du Lot-et-Garonne, de part et d'autre de la vallée de la Garonne. L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins couvre une superficie de 12908 hectares, soit moins d'un tiers de la superficie de la zone géographique.

Sur la rive droite de la Garonne, la zone géographique s'étend sur le territoire de 19 communes dont les différents reliefs sont constitués par une succession de collines argilo-calcaires dans le prolongement de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers », à l'ouest, et limitrophes du Duraquois, au nord. Le paysage est très varié avec des coteaux étroits séparés par des vallons aux pentes généralement boisées comme celles du Caubon ou de la Gupie. Outre la viticulture, l'arboriculture, avec le prunier, et la céréaliculture sont bien présentes sur les plateaux.
En rive gauche, les « *molasses de l'Agenais* » constitue Sur les 9 communes de la rive gauche, la futaie de pin maritime s'estompe progressivement vers les coteaux et les terrasses de la Garonne. Le réseau hydrographique, au-delà de l'influence sur le modelé du paysage, a stoppé l'avancée des sables

éoliens du plateau landais tout en permettant l'affleurement des terrains oligocènes et miocènes sous-jacents.

Les formations géologiques affleurantes présentent une dissymétrie importante de part de d'autre du fleuve.
En rive droite, le bas du coteau est constitué par la partie sommitale des « *molasses du Fronsadais* ». Sont présents quelques niveaux intercalaires de calcaire dans les vallées de la Gupie et du Caubon. Le sommet des pentes est constitué par la formation transgressive stampienne du « *calcaire à astéries* » qui passe latéralement, à l'est, de la vallée du Caubon à des faciès palustres à dominante gréseux. La puissante formation détritique des « *molasses de l'Agenais* » vient recouvrir le « *calcaire à astéries* »avec des faciès à dominante limoneuse.
nt l'ossature des coteaux. Les calcaires aquitaniens couronnent l'ensemble des plateaux et sont recouverts par des lambeaux argilo-graveleux d'anciennes terrasses de la Garonne. Dans la vallée de la Garonne, une importante terrasse graveleuse recouverte de limons éoliens s'est développée sur une largeur de 4 kilomètres à 5 kilomètres. A la faveur du réseau hydrographique qui a décapé ces limons, des sols graveleux intéressants pour la viticulture affleurent.

Ces divers substratums géologiques ont donné trois grands types de sols qui conviennent à la culture de la vigne :
- des sols bruns, souvent calcaires, assez argileux et de profondeur moyenne sur les formations molassiques ;
- des rendzines, parfois maigres, sur les niveaux calcaires ;
- des sols argilo-graveleux, de type podzols, sur les terrasses, lorsque les limons de surface ont été décapés.
La zone géographique présente un climat de transition caractérisé par l'atténuation progressive des influences océaniques occidentales et par l'apparition de nuances méridionales, renforcées par le vent d'Autan qui remonte du Languedoc par la vallée de la Garonne.
Les pluies sont plus fréquentes en décembre et janvier et en mai. Les mois d'août et de septembre bénéficient d'un ensoleillement généreux avec de fortes chaleurs.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

Du mariage anglais d'ALIÉNOR d'Aquitaine au décret de 1911 qui limite la zone géographique de l'appellation d'origine « Bordeaux » au département de la Gironde, l'espace économique des vins du Marmandais s'est ouvert ou fermé selon la volonté des décideurs Bordelais.
En 1182, RICHARD CŒUR DE LION accorde aux bourgeois de Marmande une « *Charte de coutumes* » qui punit toute personne ayant mouillé ou falsifié le vin. Cette charte leur accorde une franchise de droits de la Saint-Jean d'été à la Saint-Martin pour « *faire la soudure* ».
Au cours de la campagne 1306-1307, la descente vers Bordeaux représente 1123 tonneaux embarqués au Mas d'Agenais, 367 à Caumont, 1814 à Marmande et 180 à Sainte-Bazeille.
Une ordonnance de la ville de Marmande, en 1339, impose l'apposition sur les barriques de la marque de la ville de Marmande. La loi de Police Municipale de 1396 punit sévèrement ceux qui prennent des raisins verts ou mûrs dans les vignes d'autrui et sans leur consentement.
Après la crise phylloxérique, le vignoble renaît et en 1907, M. GACHET, propriétaire-viticulteur à Beyssac, reçoit une médaille d'or lors du concours de Paris pour la « *supériorité et la bonne qualité de ses vins* ».
Mais en 1911, rien n'a pu venir à bout de la détermination girondine, pas même le président de la République qui était Armand FALLIÈRES, natif de Mézin, maire de Nérac et député du Lot-et-Garonne.
La viticulture périclite du début de la première guerre mondiale à la fin de la seconde au profit de la polyculture qui connaît un essor important avec les cultures légumières et le tabac dans les vallées. La vigne n'a pas disparu mais elle est limitée à l'autoconsommation.
Quelques initiatives locales sont à la base du renouveau du vignoble en Marmandais : création de la cave coopérative de Beaupuy en 1946, reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1955 et création de la cave de Cocumont en 1957.

La livraison du vin, en bonbonnes, sous le nom de « Côtes du Marmandais », par un service de camionnettes au domicile des clients et jusqu'au centre ville de Bordeaux, témoigne du dynamisme commercial des producteurs d'alors.
L'abnégation de l'ensemble des acteurs de la filière concours à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1990.

En 20 ans, 700 hectares sont replantés, soit 55 % de la superficie du vignoble, sur les parcelles présentant les meilleures potentialités qualitatives de la zone géographique (parcelles présentant des sols de graves et argilo-calcaires peu profonds).
Les densités de plantation sont de 4000 pieds par hectare. Avant 1995, des plantations à des densités inférieures avaient été acceptées afin de tenir compte de la polyvalence du matériel de culture à la fois arboricole et viticole.

Afin d'assurer une meilleure maîtrise des circuits commerciaux, les deux caves coopératives ont fusionné en 2003 et élaborent 90 % de la production, avec à leur coté une douzaine de producteurs indépendants.
La production moyenne est de 60000 hectolitres dont 90 % de vins rouges, 6 % de vins rosés et 3 % de vins blancs. En raison du développement de la vente des vins rouges dans les années 1980, l'accent est porté l'encépagement en cépages noirs. La superficie plantée en cépages blancs, avec une production confidentielle, régresse lentement.

Partagée par la vallée de la Garonne, l'histoire du vignoble s'est écrite séparément pendant des décennies mais face aux crises viticoles, les producteurs ont su unir leurs efforts pour créer l'unité de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Marmandais ».

2 - Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Avec une proportion dominante du cépage sauvignon B, les vins blancs secs sont généralement à la fois ronds, vifs, légers et persistants. Les arômes, rappelant principalement les fruits exotiques, et les fleurs blanches, s'harmonisent avec une bouche franche et équilibrée.

L'encépagement destiné à la production de vins rouges et rosés présente l'originalité d'être composé en particulier du cépage abouriou N, cépage particulier du Marmandais ainsi que des cépages cot N et syrah N en complément des trois cépages aquitains traditionnels, merlot N, cabernet franc N et cabernet-sauvignon N.
Les vins rouges et les vins rosés sont des vins secs élaborés obligatoirement par assemblage d'au moins deux cépages.

Les vins rouges présentent une belle robe pourpre. Les arômes, rappelant principalement les fruits rouges évoluent au bout d'un an vers un bouquet épicé, fin et délicat. En bouche ce sont des vins souvent amples et équilibrés, ronds et charnus, avec une belle harmonie grâce à l'élégance et la distinction des tanins.

Les vins rosés sont essentiellement des vins brillants, fins et légers. Les arômes dominants de framboise et de bonbon anglais alliés à un bon équilibre leur confèrent un caractère agréable.

3°- Interactions causales

Le profond ciselage de la zone géographique par le réseau hydrographique conduit à l'individualisation de versants bien drainés et bien exposés très favorables à la culture de la vigne. Les caves-coopératives ont très rapidement pris conscience de ces potentialités et ont développé une politique de sélection de parcelles. La délimitation parcellaire a confirmé ce travail initial en ne retenant que les parcelles bien drainées et bien exposées pour la culture de la vigne.

La présence du vent d'autan au cours de la maturité des raisins favorise une évolution rapide de celle-ci ainsi qu'une diminution de la pression phytosanitaire.
Sur la rive gauche, les sols graveleux de la haute terrasse sont des sols très chauds, bien drainés, adaptés aux cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, abouriou N et syrah N.
Sur les moyennes terrasses, la matrice limono-argileuse des sols graveleux offre des sols un peu plus lourds, un peu plus humides, particulièrement adaptés au cépage merlot N.
Sur la rive droite, les sols calcaires ou argilo-calcaires permettent d'exprimer pleinement les caractéristiques des cépages merlot N, abouriou N et cot N.

Original et rare, le cépage abouriou N confère aux assemblages un profil très personnel, avec des notes fruitées et une belle structure, consacrant l'adaptation parfaite de ce cépage à la nature du sol et du climat.
Le cépage cot N apporte également des caractères charpentés et très fruités. Les cépages abouriou N et syrah N apportent des nuances épicées.
La variété des cépages cultivés donne ainsi des vins rouges, épicés, denses, très colorés, et de longue garde pour certaines cuvées.
Les itinéraires techniques imposés pour l'obtention des vins rouges, sont également appliqués à la production de vins rosés fruités et frais et présentant une certaine originalité.
Pour les vins blancs, l'élevage sur lies fines peut être une technique qui permet une expression intéressante du cépage sauvignon B.

L'histoire des vins des « Côtes du Marmandais » est intimement liée à celle des vins de Bordeaux jusqu'au début du XX^{ème} siècle.
La deuxième moitié du XX^{ème} siècle permettra d'asseoir la notoriété de vins des « Côtes du Marmandais » sur le marché national et européen, notamment grâce à la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1955.
Deux cuvées emblématiques sont créées par les deux caves coopératives :
- Beaupuy s'appuie sur l'histoire de la ville et choisit le cloître comme signature d'une de ses principales cuvées.
- Cocumont, dont la cave s'installe près d'une vieille église romane communiquera avec la marque « Vieille Eglise ».
De nombreuses autres cuvées, marques et châteaux ont depuis complété la gamme de production.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les parcelles de vigne plantées à la date du 1er août 1990 et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturaux homogènes dans le décret du 2 avril 1990 et dont la densité est inférieure à 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve des dispositions suivantes :

DATES DE PLANTATION	DISPOSITIONS PARTICULIERES
Parcelles de vigne plantées avant le 1er septembre 1980	Ces parcelles continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse, sous réserve que l'opérateur effectue une réduction des superficies concernées dans la déclaration de récolte selon l'échéancier suivant : - 20% des superficies au plus tard le 1er août 2014 ;

	- 40% des superficies au plus tard le 1er août 2019 ; - 60% des superficies au plus tard le 1er août 2024 ; - 80% des superficies au plus tard le 1er août 2029 ;
Parcelles de vigne plantées entre le 1er septembre 1980 et le 1er septembre 1983	Ces parcelles continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse.
Parcelles de vigne plantées entre le 1er septembre 1983 et le 1er septembre 1985	Ces parcelles continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2038 incluse.
Parcelles de vigne plantées entre le 1er septembre 1985 et le 1er septembre 1988	Ces parcelles continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2043 incluse.
Parcelles de vigne plantées entre le 1er septembre 1988 et le 1er septembre 1995	Ces parcelles continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2048 incluse.

b) - Règles de palissage

La hauteur de feuillage palissé des vignes en place à la date du 31 juillet 2009 présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et inférieur ou égal à 3 mètres doit être au moins de 1,50 mètre.

Toutefois, les parcelles de vigne en place avant le 1er août 1990 et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturaux homogènes dans le décret du 2 avril 1990, dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare et dont la hauteur de feuillage est inférieure à 1,50 mètre, peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, et sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges, sous réserve que :

- 25 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage palissé de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2018 ;
- 50 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage palissé de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2023;
- 75 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage palissé de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2028;
- 100 % des superficies concernées dans l'exploitation présentent une hauteur minimale de feuillage palissé de 1,50 mètre au plus tard le 1er août 2033.

c*)* - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare, pour les parcelles de vigne en place avant le 1er août 1990 et plantées en cépages blancs et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturaux homogènes dans le décret du 2 avril 1990 dont la densité de plantation est inférieure à 4000 pieds 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 64 hectolitres par hectare pour les vins blancs issus de vignes en place avant le 1er août 1990 et celles acceptées à titre exceptionnel pour permettre l'achèvement d'ensembles culturaux homogènes dans le décret du 2 avril 1990 dont la densité de plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°) Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Marmandais » 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 « Côtes du Marmandais » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars 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 revendeur ;
- 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.

3. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et réalisant moins de 10 conditionnements par an doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de 10 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent fournir à l'organisme de défense et de gestion, un extrait du registre de

conditionnement, trimestriellement.

4. 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 moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

5. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours maximum après ce déclassement.

6. Parcelles en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les mesures transitoires relatives aux modes de conduite dépose une déclaration des parcelles concernées auprès de l'organisme de défense et de gestion lors du dépôt de leur première déclaration de revendication suivant l'homologation du présent cahier des charges.
En cas de modification, une nouvelle déclaration doit être déposée.

II. - Tenue de registres

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) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Pressurage	Contrôle sur site
Cuverie	Contrôle capacité de cuverie : volume total des contenants
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Déclaratif et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 -Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la

	charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales : couvert végétal, désherbage	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (*cf. ci-dessus*)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Déclaratif et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Tenue des registres par les opérateurs.
Etat du chai	Contrôle sur site
Conditionnement	Contrôle sur site
Stockage	Contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
VSI	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...)
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés, à la retiraison	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Documentaire et visite sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

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