Ref. Ares(2011)1358245 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DE TOUL » homologué par le décret n°2011-1159 du 22 septembre 2011, JORF du 24 septembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul », initialement reconnue par le décret du 31 mars 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » est réservée aux vins tranquilles blancs, gris et rouges.

III. - 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 Meurthe-et-Moselle : Blénod-lès-Toul, Bruley, Bulligny, Charmes-la-Côte, Domgermain, Lucey, Mont-le-Vignoble, Pagney-derrière-Barine.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 16 février 1984.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°*, les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

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 de la commune suivante du département de Meurthe-et-Moselle : Toul.

IV. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : aubin B, auxerrois B.

b) - Les vins rouges sont issus du seul cépage pinot noir N.

c) - Les vins gris sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gamay N, pinot noir N ;
- cépages accessoires : aubin B, auxerrois B, meunier N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Vins gris :
- La présence des deux cépages principaux est obligatoire dans l'encépagement.

- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 85 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

V. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,25 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées soit en taille courte à courson (cordon de Royat), soit en taille longue Guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs par mètre carré et :
- un maximum de 15 yeux francs par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure ou égale à 6000 pieds par hectare ;
- un maximum de 9 yeux francs par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure à 6000 pieds par hectare.

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 est mesurée entre le fil d'attache 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 10500 kilogrammes par hectare pour le cépage pinot noir N.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12000 kilogrammes par hectare pour les autres cépages.

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.

g) - Installation et plantation du vignoble
Avant chaque nouvelle plantation, et pour les parcelles d'une surface supérieure ou égale à 5 ares, l'opérateur procède à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

2°- Autres pratiques culturales

a) - L'épamprage est obligatoire. Il est réalisé au 31 juillet au plus tard.

b) - Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui sont un des éléments fondamentaux du terroir, l'enherbement des tournières est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VI. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent 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.

2°- Maturité du raisin

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

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins gris	153	9,5 %
Vins blancs	161	10 %
Vins rouges	171	10,5 %

VII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs et gris, à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 45 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs et gris, à 72 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges, à 54 hectolitres par hectare.

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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage
Seuls sont autorisés les pressoirs sans chaînes ou dont les chaînes ont été retirées.

b) - Assemblage des cépages
Les vins gris sont issus de l'assemblage de raisins ou de vins issus au moins de 2 cépages dont obligatoirement les 2 cépages principaux. Les cépages principaux sont majoritaires dans l'assemblage.

c) - Fermentation malolactique
La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques
- Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.
- Les vins blancs et gris présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) qui n'est pas supérieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, dans la limite maximale de 8 grammes par litre.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation des morceaux de bois est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il et suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins gris	12 %
Vins blancs	12,5 %
Vins rouges	13 %

f) - Matériel interdit
- Les pressoirs continus sont interdits.
- Les pompes centrifuges pour le transfert de la vendange sont interdites.

g) - Capacité de la cuverie de vinification
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,3 fois le volume de la récolte précédente, à surface égale.

h) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)
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 gris sont issus de la vinification en blanc, par égouttage ou pressurage immédiat, des raisins.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Le circuit d'embouteillage présente un bon état d'entretien général.

b) - 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 12 mois 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) - Date de 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.

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 récolte.

IX. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend à l'ouest de la ville de Toul, sur une distance de 20 kilomètres, le long d'une cuesta orientée nord-sud, issue de l'érosion de couches sédimentaires du Bassin Parisien. Elle est bordée par un plateau sus-jacent et domine la plaine en contrebas.
Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, s'inscrivent ainsi dans un paysage caractérisé par un vignoble de coteau surligné par un front de côte boisé, un pied de côte en vergers et s'ouvrant sur une plaine à vocation céréalière et d'élevage.
Le vignoble trouve des conditions idéales d'implantation sur le talus bien exposé de la cuesta. Ce dernier est développé sur marnes jurassiques (Oxfordien). Les marnes sont recouvertes d'éboulis calcaires mêlés à des argiles issues de l'altération de ces dernières. Cette formation de versant comporte plus d'éléments grossiers en haut de pente.

Le vignoble des « Côtes de Toul » est ainsi localisé sur 8 communes de Meurthe-et-Moselle, un des quatre départements de la région Lorraine, région transfrontalière à l'Allemagne, la Belgique et le Luxembourg.

La zone géographique bénéficie d'un climat dit « continental tempéré ». Cependant, l'influence des vents océaniques est nuancée par la topographie et par l'exposition. Les mésoclimats qui en résultent revêtent une importance particulière pour la culture de la vigne. Les coteaux orientés à l'est et au sud, protégés des vents dominants, surplombent la Moselle, sur sa rive gauche. L'altitude est comprise entre 245 mètres et

380 mètres. Les hivers y sont froids et secs et les gelées printanières peu fréquentes. Les étés sont marqués par des chaleurs peu orageuses et les automnes sont souvent très ensoleillés.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Au X^{ème} siècle, le « Chapitre de Toul » est le propriétaire de surfaces en vigne très importantes notamment à Bruley et à Lucey où l'on retrouve encore le lieu-dit « *Les vignes l'Evêque* ». Les monastères, nombreux dans la région, contribuent au développement du vignoble et de sa qualité. Les Ducs de Lorraine, qui se partageaient le territoire viticole avec les Evêques de Toul, travaillent à maintenir la réputation des vins de la région, appréciés à leur juste valeur jusque dans les cours étrangères. Au fur et à mesure de leur règne, de nombreuses ordonnances établiront un « *code viticole lorrain* » qui restera en vigueur jusqu'à la veille de la révolution française. En 1355, une ordonnance fixe le mode de culture à employer pour les vignes et celle du 16 avril 1666 interdit les cultures intercalaires. Des « *cantons à vigne* » sont créés dans les zones les plus favorables des villages bénéficiant des meilleures expositions, et le droit est concédé aux propriétaires vignerons de construire en leur maison des pressoirs pour leur usage personnel et celui de leurs voisins moins fortunés.

Aussi, jusqu'au milieu du XIX^{ème} siècle où il connaîtra son apogée, le vignoble des « Côtes de Toul » maintient son prestige par rapport aux terres de la plaine.

Alors que dans le reste de la région lorraine, le développement urbain de Nancy, des mines et de la métallurgie de sa périphérie, des fonderies de Pont-à-Mousson, à Foug et Pompey, crée un appel de main d'œuvre qui provoque le déclin lent du vignoble, la région des « Côtes de Toul » maintient son attachement viticole.
Ainsi les producteurs du toulois, désireux de renouer avec les vins ayant fait la réputation des « Côtes de Toul » et de faire perdurer cet héritage, se fédèrent autour d'un syndicat de défense en 1951. L'arrêté de 1951 reconnaît l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Côtes de Toul ».

Les caves particulières représentent, en 2009, 45% de la production, et ont beaucoup investi dans la modernisation de leurs caves et dans le développement de points d'accueil pour la vente au caveau. Elles trouvent à leur côté un propriétaire-négociant (40 % de la production) et une cave coopérative (15 % de la production). A partir de 1991, un investissement collectif en recherche est réalisé en technique de vinification du vin « gris » avec pour objectif de parvenir à un optimum qualitatif dans le respect de son originalité. Ces recherches ont permis notamment de faire évoluer l'encépagement du vin gris en réintroduisant dans l'assemblage un deuxième cépage principal, le pinot noir N, qui fait partie de la famille des cépages la plus ancienne et la plus noble du vignoble.
Ces investissements et ces travaux ont conduit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » par décret du 31 mars 1998.

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

Indissociable de l'identité lorraine, le vin gris est issu de la vinification en blanc, par égouttage ou pressurage immédiat, de la vendange fraîche. Il possède une robe saumonée brillante. Vin sec, léger, avec une bonne vivacité et des caractéristiques aromatiques très marquées, il présente souvent un nez de fruit frais et une bouche friande et fraîche.

Les vins blancs, issus du cépage local auxerrois B, ont un nez pouvant évoluer vers les notes d'agrumes et une bouche plutôt florale, ample à l'attaque, structurée et longue.

Les vins rouges, issus du seul cépage pinot noir N, sont finement tanniques, corsés, tout en rondeur et en finesse.

3°- Interactions causales

Déjà chanté durant l'Antiquité par le poète romain AUSONE, le vignoble des « Côtes de Toul » existait encore sous l'ère carolingienne pour se développer sous l'impulsion des Ducs de Lorraine et des Evêques de Toul.
L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » s'est construite ainsi sur la base d'un héritage historique important, développée et enrichie par la volonté collective d'un noyau d'acteurs de faire perdurer cette activité viticole.

Les expositions à l'est et au midi et la topographie garantissent l'ensoleillement et une protection des vents dominants, essentiels pour un vignoble septentrional. Les sols argilo-calcaires et caillouteux assurent à la fois, la réserve hydrique nécessaire et un bon drainage, ce dernier étant favorisé par la pente naturelle des coteaux.
Ce contexte pédo-climatique offre aux vins gris et blancs leur fraîcheur et leurs notes florales ou fruitées, et assure une bonne maturité phénolique des raisins qui se traduit notamment dans la structure tannique des vins rouges. Ces caractéristiques sont protégées par l'utilisation de matériels préservant le potentiel de la vendange (pas de pressoir continu ni à chaînes, pas de pompe centrifuge).

Ce contexte pédo-climatique impose également une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production notamment par la conduite en palissage haut du feuillage, et l'épamprage obligatoire afin de garantir une maturité satisfaisante et un état sanitaire optimal des vignes et des baies.

Le vignoble des « Côtes de Toul » a construit sa réputation sur le vin gris. A la fin du XIX^{ème} siècle, les vins produits dans la région de Toul correspondaient à ce qui était dénommé « *vin gris de Lorraine* » et vendus généralement sous le nom de « *Vin gris du Toulois* » ou encore « *Vin gris des Côtes de Toul* ». Ces vins étaient très appréciés par une fidèle clientèle d'amateurs, de restaurateurs de la région de l'Est et de la capitale. Le vin gris doit également sa réputation à la présence dans la région de nombreuses casernes, accueillant des militaires de toutes les régions françaises.

Le développement d'un savoir-faire au sein de cette communauté de producteurs autour du vin gris a naturellement été appliqué pour la production des vins blancs et rouges qui bénéficient d'une notoriété grandissante.
Les plantations en cépage pinot noir N pour l'assemblage du vin gris ont permis un retour vers les usages de production des vins rouges.
L'itinéraire technique imposé pour l'obtention des vins gris est bien évidemment appliqué aux cépages blancs, ce qui confère aux vins blancs leur finesse et leur structure, déjà reconnues par Jules Guyot (1822), qui appréciait particulièrement ceux de la commune de Bruley.

En 2010, la qualité et la spécificité des vins des « Côtes de Toul » sont reconnues et saluées par les plus grands guides œnologique (guide Hachette) et concours nationaux (concours général agricole de Paris). De même, la situation de la zone géographique, au sein d'une région frontalière à trois pays européens reliés entre eux par la vallée de la Moselle, joue un rôle important dans le développement de cette notoriété.

X. - Mesures transitoires

a) - Les dispositions relatives à la densité à la plantation, à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place avant le 31 mars 1998. 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 2023 incluse.

b) - Les parcelles de vigne conduites selon le mode de conduite dit « en lyre » 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 2020 incluse, sous réserve du respect de l'échéancier individuel approuvé par l'Institut national

de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent en date des 4 et 5 septembre 2002.

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 « Côtes de Toul » 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

Toute indication facultative est inscrite, 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.

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, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède la récolte.
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 et le cépage.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée au plus tard le 15 mai qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification et au plus tard soixante jours après la date de mise en marché à destination du consommateur.
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.
- du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration préalable de transaction
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin de l'appellation d'origine contrôlée déclare la

transaction pour le lot concerné auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion entre le jour de la contractualisation de la transaction et au maximum quinze jours avant la retiraison. Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Tout opérateur souhaitant effectuer le conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit adresser un extrait de son registre de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé chaque trimestre et au plus tard le 10 du premier mois du trimestre suivant.

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 moins quinze jours avant l'expédition.

6. 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 quinze jours ouvrés maximum après ce déclassement.

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.	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (densité de plantation et palissage, entrée des vignes en production).	Documentaire et visite sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériels interdits	Visite sur site.
Lieu de vinification.	Documentaire.
Traçabilité du conditionnement.	Déclaratif (tenue de registre) et visite sur site.
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés.	Déclaratif et visite sur site.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble.	
Taille.	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et/ou mètre carré et 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	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
Suivi de la date de récolte.	Vérification des dérogations, contrôle sur le terrain.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	
Pressurage.	Documentaire et visite sur site.
Assemblage des cépages.	Documentaire et visite sur site.
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site.
Capacité de cuverie de vinification.	Visite sur site et documentaire.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Manquants.	Documentaire (tenue à jour de la liste) et visite sur le terrain.
Rendement autorisé.	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]).
Déclaration de revendication.	Documentaire et visite 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	
Vins non conditionnés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique (Contrôle interne et externe)
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique (Contrôle interne et externe)
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.