Ref. Ares(2011)1365755 - 15/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « QUARTS DE CHAUME » homologué par le décret n°2011-1614 du 22 novembre 2011, JORF du 24 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume », initialement reconnue par le décret du 10 août 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « grand cru ».

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » est réservée aux vins tranquilles blancs.

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

1°- Aire géographique

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

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production du « tènement de Chaume » notamment les lieudits « Les Quarts », « Les Roueres » et « Le Veau », telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 1[er] février 1956.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

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 du département de Maine-et-Loire : Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Brigné, Brissac-Quincé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Denée, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Notre-Dame-d'Allençon, La Pommeraye, Rablay-sur-Layon, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Thouarcé, Vauchrétien, Les Verchers-sur-Layon.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement, entre les rangs, supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 1 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare. La charge maximale par pied est fixée à 1,70 kilogramme.

e) - Seuils 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 des tournières est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Maturité du raisin
- Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble) ;
- La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte

Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II du présent cahier des charges et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » sont récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

- L'utilisation de bennes autovidantes à vis et de bennes autovidantes munies d'une pompe à palette est interdite ;
- La hauteur des raisins dans les contenants utilisés pour le transport de la vendange est inférieure ou égale à 1 mètre.

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 298 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 18 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins présentent après fermentation un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

VIII. - 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 à 20 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 à 25 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 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

L'utilisation d'un conquet de réception à vis, d'un foulo-pompe et d'un pressoir continu est interdite.

b) - Normes analytiques

- Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 85 grammes par litre ;
- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Toute technique d'enrichissement est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit ;

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

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

2°- Dispositions par type de produit

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée lors du conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 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
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 août de l'année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

Située au cœur de l'Anjou, la zone géographique est traversée par un coteau abrupt s'étirant selon une orientation est/ouest au dessus de la rivière du « Layon ». Elle s'étend en totalité sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins occupent une quarantaine d'hectares exposés au midi au pied de ce coteau abrupt. Epousant un dénivelé de 25 mètres à 75 mètres, l'aire parcellaire délimitée s'inscrit sur les dernières pentes du coteau, au cœur d'un méandre du « Layon », qu'elle domine.

Ces parcelles délimitées reposent essentiellement sur un sous-sol schisteux du Briovérien, particularité du site, puisque cet étage géologique, caractéristique de la rive gauche du Layon, n'est présent qu'en quelques points sur la rive droite. Sur la partie haute de l'aire parcellaire délimitée, localement, apparaissent des poudingues, conglomérats de cailloux d'origine fluviale, très érodés.
Les sols, fortement érodés, laissent la roche-mère apparente, dans bien des situations, mais le plus souvent, la vigne est plantée sur un sol argileux très mince.
Ces sols très superficiels ont une réserve utile en eau très limitée et la pente favorise un excellent drainage.

Le climat de la zone géographique, à l'instar de celui de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », est un climat océanique nuancé. Bénéficiant d'un effet de Foehn, et protégée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du massif des Mauges, à l'ouest, la zone géographique dispose d'un niveau de précipitations annuel d'environ 600 millimètres, alors qu'il est de 800 millimètres sur le massif des Mauges. La petite Vallée de Bézigon, formée par un méandre du « Layon », est propice aux brumes matinales qui dissimulent les vignes jusqu'à la fin des matinées d'automne.
Ce contexte naturel, bien abrité des vents du nord, de l'est et de l'ouest, bénéficie d'un ensoleillement important qui permet aux sols caillouteux de se réchauffer au printemps. La présence de chênes verts, tout au long du coteau, de mimosas et autres amandiers révèlent ici la plus belle expression de la « *douceur angevine* ».

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

Ce vignoble doit son nom à un usage ancien. C'est en 1028 que FOULQUES NERRA lègue à l'abbaye du Ronceray d'Angers un bien situé sur la commune de Rochefort sur Loire. Les moniales de cette abbaye, conscientes de l'intérêt du site, savent prendre les dispositions pour en tirer le meilleur profit. Ainsi, au XV^{ème} siècle, les seigneurs de la Guerche, locataires du tènement de Chaume payaient les moniales avec "*les meilleurs quarts de la récolte pendante sur le revers du coté exposé au midi"*.

L'exploitation par l'abbaye du Ronceray, pendant de nombreux siècles, a permis de conserver de nombreux documents faisant référence aux vins produits sur le « tènement de Chaume » comme en témoigne une convocation datée du 23 septembre 1674 visant à fixer le ban des vendanges.
Ces vins sont très recherchés, au cours du XVII^{ème} siècle et du XVIII^{ème} siècle, par les courtiers hollandais qui font du vignoble des bords du « Layon » leur lieu privilégié d'approvisionnement.

La révolution française permet aux civils d'acquérir des demeures au sein de la zone géographique. Le vignoble est restructuré et est partagé entre quelques propriétés. Ces propriétés œuvrent à la recherche de la qualité des vins. Au début du XX^{ème} siècle, Monsieur MIGNOT, exploitant du « Château de Bellerive », dénonce à maintes reprises les méfaits de la taille longue pour le cépage chenin B.

Les producteurs ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique : « *Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles.* » La recherche de la surmaturité fait donc partie intégrante de l'objectif de la récolte.
JULLIEN, en 1816, dans sa « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « *Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus murs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec le troisième servent à la consommation du pays, …* »

Le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume », en date du 10 août 1954, traduit l'histoire de ce site et le souci de qualité et d'authenticité qui a animé les producteurs au fil des générations.

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

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » sont des vins blancs doux issus du seul cépage chenin B. Ils sont à la fois puissants et délicats, d'une grande complexité aromatique et leur bouche dévoile une grande harmonie entre la douceur et la nervosité, soulignée bien souvent par une pointe d'amertume. Leur capacité de vieillissement est remarquable.

3°- Interactions causales

La nuance méridionale du climat océanique, associée à une situation topographique particulièrement favorable, à une exposition originale au pied du coteau, et à des sols superficiels et caillouteux hérités de l'érosion des schistes briovériens, confère à ce site tous les atouts pour l'élaboration de grands vins. Le cépage chenin B cépage autochtone, trouve dans les « Quarts de Chaume » un de ses sites de prédilection. Il y développe tout son potentiel, qui s'exprime alors avec une puissance et une élégance particulière. Conduite avec l'objectif de produire de petits rendements, la vigne fait l'objet de tous les soins des producteurs.

L'originalité du site réside dans sa localisation au cœur d'un méandre du « Layon ». Au petit matin, les brumes automnales déposent de fines gouttelettes sur la pellicule du raisin à pleine maturité, favorisant l'implantation de *Botrytis cinerea*. Le champignon à l'origine de la « pourriture noble », sous la chaleur des rayons du soleil, se déploie sur les grappes dorées, engageant ainsi la concentration en sucre des baies et le développement de la complexité aromatique.
Parfois, en certains millésimes à l'arrière saison plus aride, la concentration est obtenue par passerillage, sous la simple action mécanique du vent et de la chaleur qui dessèche le raisin.
Les raisins sont alors récoltés par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle avec une richesse minimale en sucre de 298 grammes par litre.

Au sein du vignoble de l'Anjou, des sites produisant régulièrement des vins d'exception, comme le « Quarts de Chaume », ont émergé au cours du temps.
Ils s'étendent au cœur de situations privilégiées où les conditions topographique, de sol et de climat sont optimales. Identifiés et nommés depuis des siècles, ils font l'objet des plus grands soins des producteurs, tant à la vigne qu'au chai.
Ces sites sont à l'origine, année après année, de vins originaux qui sont placés depuis plusieurs siècles au sommet du classement des vins de l'Anjou, sous une notion de « cru ».

Dès le XV^{ème} siècle le fruit de la récolte du « tènement de Chaume » a été particulièrement convoité.
Cette notoriété est d'abord locale, témoignée par les soins que l'abbesse du Ronceray et ses moniales lui portent, par le curé de la paroisse de Rochefort qui n'hésite pas, au cours des années 1690, à réclamer avec précision son dû: « *le plain d'une pippe de vin prise à Chaulme que monsieur de la Guerche me donne à oter des dix neuf qu'il perçoit au dit Chaulme* ».
Cette notoriété et cette réputation se sont étendues par l'entremise de la rivière du « Layon », voie de navigation et de commerce. A la fin du XVIII^{ème} siècle, sa navigabilité a permis aux Hollandais de venir s'approvisionner de ces vins qui résistaient si bien au transport par la mer.
Au XIX^{ème} siècle, plusieurs écrits font l'éloge des vins de « Quarts de Chaume ». William GUTHRIES (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « *Nouvelle Géographie Universelle* », parue en 1802, parle dans son classement du « *cru des Quarts de chaume* ». MAISONNEUVE, dans son livre « *L'Anjou, ses vignes et ses vins* », paru en 1925, évoque les vins de « Quarts de Chaume » comme « *les perles du Layon* ».

L'usage est d'élever les vins pendant plusieurs mois, ce qui leur assure une remarquable aptitude à la conservation et contribue à renforcer la complexité aromatique perceptible à la dégustation.
La mention « grand cru » qui leur est maintenant associée, témoigne d'usages, de savoir-faire maitrisés et d'une notoriété historique construite au fil des générations et solidement affirmée.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation inférieure à 5000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 4000 pieds à l'hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare, et présentant un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 3 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, supérieur ou égal à 1 mètre, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et sous réserve du respect des dispositions suivantes :

DISPOSITION	REGLES
Disposition relative aux règles de palissage	- Hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - Obligation de 4 niveaux de fil de palissage.
Disposition relative aux règles de taille	Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal 12.
Disposition relative à la charge maximale par pied	La charge maximale par pied est fixée à 2,50 kilogrammes.
Disposition relative au volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée	Le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,90.

2°- Taille

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1980 peuvent être taillées, jusqu'à leur arrachage, avec un long bois ayant au maximum 7 yeux francs. Dans ce cas, le nombre d'yeux francs maximum par cep est ramené à 10 yeux francs.

3°- Pratiques œnologiques et traitements physiques

La disposition relative à l'interdiction de tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C s'applique à compter de la récolte 2020.

4°- Bénéfice de la mention « grand cru »

Le bénéfice de la mention « grand cru » s'applique à compter de la récolte 2010 pour les vins répondant aux dispositions du présent cahier des charges.

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 « Quarts de Chaume » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être

déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

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

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

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quinze jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée, et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle 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, ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins ou de moûts

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

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

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » suivie de la mention « grand cru » dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » complétée par la mention « premier cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration préalable pour le lot de vin concerné.

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

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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins quinze jours ouvrés avant l'expédition.

II. - Tenue de registres

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

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

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

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

4° - Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement
Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant (s) ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tries successives	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte)
B3 - Transformation, élaboration, élevage et stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Déclaration de revendication/Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

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

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

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