Ref. Ares(2011)1351041 - 13/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DE MILLAU » homologué par le décret n° 2011-1684 du 28 novembre 2011, JORF du 30 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Millau», initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Côtes de Millau » par arrêté du 12 avril 1994, 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 de Millau » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et 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 des communes suivantes du département de l'Aveyron : Aguessac, Broquiès, Castelnau-Pégayrols, Compeyre, Comprégnac, Creissels, La Cresse, Millau, Montjaux, Mostuéjouls, Paulhe, Peyreleau, Rivière-sur-Tarn, Saint-Georges-de Luzençon, Saint-Rome-de-Tarn, Le Truel, Viala-du-Tarn.

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 février 1994 et, 8 et 9 juin 2005.
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.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : gamay N, syrah N ;
- cépage complémentaire : cabernet-sauvignon N ;
- cépages accessoires : duras N, fer N.

b) - Les vins rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : gamay N ;
- cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, duras N, fer N, syrah N.

c) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : chenin B ;
- cépage complémentaire : mauzac B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - Vins rouges :
- La proportion de chacun des cépages principaux est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 10% et inférieure ou égale à 30% ;
- La proportion de chaque cépage accessoire est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation présente un encépagement comportant au moins un cépage principal.

b) - Vins rosés :
La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

c) - Vins blancs :
- La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égal à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare ; - Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,25 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
- Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec 2 rangs et plus par terrasse, 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 sur un même rang. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1,25 mètre ; - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec un seul rang par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1 mètre.
Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- soit en taille Guyot simple ;
- soit en taille courte à coursons ;
Chaque pied porte un maximum de :
- 15 yeux francs, pour les cépages cabernet-sauvignon N et fer N ;
- 12 yeux francs, pour les autres cépages.
Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade phénologique dit « nouaison » (stade 27 de Lorenz), est inférieur ou égal à :
- 10, pour les cépages cabernet-sauvignon N et fer N ;
- 8, pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont conduites en mode « palissage plan relevé ». 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 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ou de mise en place des terrasses.

3°- Irrigation

L'irrigation 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 transport de la vendange
- Le contenu des bennes de transport de vendange est limité à 5000 kilogrammes ;
- Lorsque le contenu est compris entre 3000 kilogrammes et 5000 kilogrammes, la vendange est obligatoirement protégée par une couverture étanche ;
- Le transport de la vendange de la parcelle au chai de vinification est obligatoire chaque demi-journée.

2°- Maturité du raisin

a) – Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :
- 189 grammes par litre de moût, pour les vins rouges et rosés ;
- 170 grammes par litre de moût, pour les vins blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 11 % pour les vins rouges et rosés ;
- 10,5 % pour les vins blancs.

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 55 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 60 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 ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ère 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. 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.

4°- Dispositions particulières

Pour les vignes plantées en terrasse, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N x 2,75) x (R/ 10 000).
Pour les vignes plantées en terrasse, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage
Les pressoirs continus sont interdits.

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel les cépages principaux et le cépage complémentaire sont obligatoires ; - La proportion de chacun des cépages principaux, dans l'assemblage, est supérieure ou égale à 30% ; - La proportion du cépage complémentaire, dans l'assemblage, est supérieure ou égale à 10% et inférieure ou égale à 30% ; - Les assemblages sont réalisés avant le 1er avril de la 2ème année suivant celle de la récolte.
Vins blancs et rosés	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

c) - Fermentation malo-lactique
Les lots de vin rouge, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques
Tout lot de vin prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à :
- 4 grammes par litre, pour les vins blancs et rosés ;
- 3 grammes par litre, pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14%, et 4 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique est supérieur à 14%.

e) - Pratiques oenologiques et traitements physiques
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de :
- 12,5%, pour les vins blancs ;
- 13%, pour les vins rouges et rosés.

f) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage équivalente au moins à 1,5 fois le volume moyen de la récolte des trois dernières années ou, à défaut, 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

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

a) - Les vins rosés sont élaborés par le procédé dit « de la saignée » dans une proportion minimale de 20 % de chaque lot faisant l'objet d'une transaction en vrac ou conditionné ;

b) - Les vins rosés et blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;

c) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 août 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 et de l'organisme de défense et de gestion :
- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, accompagnée de la déclaration de conditionnement visée au chapitre II du présent cahier des charges ;
- une analyse réalisée avant le 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

Les vins conditionnés sont stockés dans un local spécifique isolé thermiquement.

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 rosés et blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges 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 ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 août de l'année qui suit 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 « Côtes de Millau » est située dans la haute vallée du Tarn, au sud-est du département de l'Aveyron, en limite avec le département de la Lozère. Le Tarn, qui prend sa source au pied du Mont Lozère, a creusé sa vallée dans les causses calcaires jurassiques, les entaillant profondément et dessinant de véritables gorges, en amont de la ville de Millau.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont réparties principalement sur les versants de la vallée du Tarn et de certains de ses affluents. Les vignes sont installées, de manière discontinue, sur une bande de près de 50 kilomètres le long de la rivière, mais dont la largeur n'excède jamais 2 kilomètres, puisque leur implantation est limitée au milieu des versants des coteaux.

Ainsi la zone géographique s'étend sur le territoire de 17 communes, situées de part et d'autre de la vallée du Tarn.

Les sols viticoles les plus caractéristiques sont :
- soit, des sols jeunes sur grés du Trias, non calcaires, avec parfois des caractères acides et lessivés, rencontrés au sud–ouest de Millau et à l'ouest du Tarn, dans la zone de contact entre les avants causses liasiques et les roches métamorphiques de la montagne du Lévézou ;

- soit, des sols de colluvions caillouteuses favorables à la culture de la vigne, issues des terrains de formations sédimentaires du Jurassique qui constituent les plateaux des causses entaillés par le Tarn et la Dourbie, rencontrés à l'est du Tarn et au nord de Millau.

Au milieu des plateaux caussenards environnants, culminants entre 800 mètres et 900 mètres d'altitude, voués aux pâturages des brebis lacaunaises produisant du lait pour l'appellation d'origine contrôlée « Roquefort », les parcelles de vigne sont nichées au cœur de la vallée, au milieu des vergers, de cerisiers notamment. Les parcelles de vigne s'étagent entre 350 mètres et 500 mètres d'altitude.

Les données climatiques locales caractérisent une région qui bénéficie tout à la fois des influences continentales et méditerranéennes, avec des pluies faibles réparties régulièrement sur l'année (pluviométrie annuelle moyenne de 670 millimètres) et des températures modérées (10°C en moyenne annuelle). Cependant, les variations de topographie, d'altitude et d'orientation rencontrées dans la vallée, donnent naissance à une grande variété de mésoclimats.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'implantation de la vigne dans la vallée aveyronnaise du Tarn remonterait à l'époque gallo-romaine. Cependant, la viticulture se développe, à partir du Moyen-Âge, sous l'impulsion de l'église féodale.
Des donations de parcelles de vigne aux églises et monastères, datant du IX^{ème} siècle, constituent les premières traces écrites de l'existence du vignoble. Le vin prend alors une place importante, voire essentielle, dans la vie de Millau et des villages de la vallée. Les paysans entament d'importants travaux de défrichement et de terrassement qui vont façonner le paysage et laisser des traces spectaculaires, avec des centaines de kilomètres de terrasses bordées de murets en pierre sèche, sur les deux rives du Tarn.

Afin de conserver le vin dans de bonnes conditions, et en toute sécurité par rapport aux époques troubles de l'Histoire, les premières caves de stockage conservation sont construites dans l'enceinte de l'importante place forte de Compeyre, au X^{ème} siècle. La location des caves constitue alors la première richesse de la ville. Toute la vallée vient entreposer son vin sous la double protection des murailles et des caves.
Grâce au Cardinal de Mostuejouls, originaire de la région, le vin de la vallée du Tarn est apprécié à la cour pontificale d'Avignon, dès l'an 1327. De cette époque date l'habitude locale de dénommer « *gamet du Pape* » les vins issus de vieilles plantations de cépage gamay N.

A partir du milieu du XVII^{ème} siècle, la paix étant revenue dans le pays, les producteurs se libèrent des loyers onéreux des caves de Compeyre en construisant des « *villages de caves* », encore utilisées à ce jour. Souvent attenantes aux parcelles de vigne, les caves sont construites sur des bancs rocheux dont les failles assurent une ventilation naturelle et une fraîcheur constante favorisant une conservation optimale des vins.

A partir du XV^{ème} siècle, la vigne constitue le principal revenu agricole de la vallée, et au XVIII^{ème} siècle, le vignoble couvre plus de 10000 hectares et produit près de 300000 hectolitres. Les registres des impôts et droits féodaux de 1771 précise, pour la paroisse de Rivière : « *il n'y a dans la paroisse d'autre commerce que le débit du vin qu'on y recueille ».* Le vin est alors commercialisé dans les régions voisines du Massif Central.

A la fin du XIX^{ème} siècle, le vignoble est ravagé par le phylloxéra. Après la catastrophe, la reconstitution du vignoble se fait progressivement. Les terres sont travaillées à la charrue, ce qui privilégie les zones des coteaux les moins accidentées et entraîne l'abandon de la mise en culture d'une partie des parcelles aménagées en terrasses. Ainsi, en 1907, le vignoble reconstitué couvre 5000 hectares pour une production de 175 000 hectolitres

Après les deux guerres mondiales, la chute des cours du vin, l'incitation à l'arrachage, en 1954, ainsi que la crise industrielle frappant la ville de Millau, entraînent une régression terrible du vignoble, réduit à une superficie de 300 hectares en 1957. Un an plus tard, les premières lignes du renouveau viticole sont tracées avec l'implantation de parcelles expérimentales, le développement des contrôles de maturité, les vinifications séparées par cépage notamment. Ainsi sont introduits les cépages syrah N et cabernet-sauvignon N.

Depuis, l'orientation de la production vers la qualité sera progressive mais constante. Les producteurs se fédèrent en un syndicat de défense en 1966, et développent la dénomination « Gorges du Tarn ». Par la suite, le vin de pays « Gorges et Côtes de Millau » est reconnu par décret le 7 mars 1981. Les efforts des producteurs sont continus et sont récompensés par la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Côtes de Millau », en 1994.

En 2008, la superficie exploitée en appellation d'origine est d'environ 60 hectares, pour une production moyenne de 2000 hectolitres, élaborés par 4 producteurs indépendants et une cave coopérative. Les vins rouges (75%) représentent le volume le plus important, avec les vins rosés (20%), tandis que la production de vins blancs est plus confidentielle.

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

Les vins rouges présentent généralement une couleur rouge rubis à grenat avec des reflets rouges vifs et sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes de fruits rouges. Les tanins sont fondus et élégants.

Les vins rosés présentent une couleur rose soutenue, et sont souvent caractérisés, au nez, par des arômes de fruits rouges et des notes amyliques. En bouche, l'attaque est souple, avec une belle rondeur et une fraîcheur agréable.

Les vins blancs présentent une couleur jaune assez soutenue avec des reflets dorés. Au nez, les arômes sont complexes, mêlant souvent fleurs blanches et miel. En bouche, l'attaque est souple avec une bonne évolution et une bonne intensité aromatique.

3°- Interactions causales

Les grands causses du sud de l'Aveyron sont peu favorables à la culture de la vigne. Cependant la formidable entaille créée par le Tarn a façonné, dans cette vallée orientée nord-est/sud-ouest, un paysage de coteaux aux fortes pentes et aux expositions variées.
Bien abrité des grands froids hivernaux, et propice au réchauffement printanier, ce milieu naturel, si différent des pâturages des plateaux, est favorable à la culture de la vigne.
La bonne répartition annuelle de la pluviométrie et la réserve hydrique des sols, issue d'un système complexe de failles provenant du Causse, assurent à la vigne une alimentation régulière. Celle-ci n'a pas à craindre le stress hydrique excessif de l'été, ni les orages d'équinoxe propres aux régions méridionales, et bénéficie d'une somme thermique suffisante pour amener la récolte de tous les cépages présents à bonne maturité.
Ces conditions ont conduit à sélectionner des parcelles installées sur les coteaux, situées bien au-dessus du fond de vallée, pour favoriser le drainage, bénéficier d'un bon ensoleillement et éviter les brouillards.

L'encépagement des vins rouges est, et a toujours été dominé par le cépage gamay N.
Au cours de son histoire, l'encépagement du vignoble des «Côtes de Millau» s'est enrichi avec des cépages d'origine plus lointaine.
L'originalité des vins résulte de l'association unique de cépages d'origines diverses souvent cultivés dans leurs limites climatiques. Le cépage syrah N, méridional, mûrit ici tardivement, en apportant des arômes complexes et fins, tandis que le cépage gamay N, plus précoce, atteint rapidement une maturité élevée, apportant chaleur, finesse, et rondeur. Les cépages cabernet-sauvignon N, fer N et duras N,

plus ubiquistes, offrent dans ces conditions une grande qualité de tanins. Le cépage chenin B offre des arômes complexes et fins, alliés à une acidité apportant un équilibre agréable en bouche. Le cépage mauzac B apporte du gras aux vins.

La bonne gestion du couvert végétal de la plante, nécessaire à la synthèse chlorophyllienne, est assurée par l'ensemble des dispositions relatives aux modes de conduite. Ceci, combiné aux conditions de récolte et de rendement, assure l'obtention d'une vendange saine et présentant une bonne maturité, laquelle vinifiée conformément aux usages locaux, favorise l'expression optimale des potentialités des différents cépages. Enfin, la présence de « *caves à fleurines* » à température constante, ventilées naturellement par des failles dans la roche, a permis, dès le Moyen-âge, une conservation optimale des vins, qui a contribué à leur réputation. Traduisant ces usages, l'élevage défini dans le cahier des charges, notamment pour les vins rouges, bonifie les vins en assurant leur stabilisation, la fixation des anthocyanes par les tanins gage de plus de rondeur et d'une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur

Sur 50 kilomètres de vallée étroite, une civilisation viticole s'est implantée au cours des siècles. Les producteurs, attachés à ce patrimoine, ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir-faire et améliorer la qualité des vins des «Côtes de Millau», dont la commercialisation est essentiellement réalisée par vente directe, avec une valorisation en bouteille pour plus de 90% de la production, largement favorisée par le développement touristique de la région.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT ET REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins rouges	- La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2021 incluse ; - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2021 incluse ; - La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 40 % de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2021 incluse.
Vins blancs	- La proportion du cépage chenin B est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2021 incluse ; - La proportion du cépage mauzac B est supérieure ou égale à 8 % de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2018 incluse.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges dont la densité est comprise entre 4000 pieds par hectare et 4500 pieds par hectare et ne respectant une des dispositions relatives aux écartements entre les rangs et entre les pieds sur un même rang bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions suivantes :
- la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare ;
- 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 0,9 ;

- la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs.

b) - Pour les parcelles de vigne plantées en terrasse et en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,60 mètres carrés.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Disposition générale

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Millau» 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 « Sud-Ouest ».
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 1er mars qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise notamment :
- 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
- date et signature de l'opérateur.
Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du présent cahier des charges.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 20 jours avant toute expédition du chai ou commercialisation et avant 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,
- la fréquence de conditionnement.
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 matières pour les acheteurs de raisins et de moûts, et du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration de transaction
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction des vins vendus en vrac après conclusion de la transaction et au moins 10 jours ouvrés avant la date de la première retiraison.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et la couleur,
- le volume du vin considéré,
- la date de la transaction et la date prévue de la première retiraison,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

5. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur
Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au moins 10 jours ouvrés avant la date prévue pour la première vente.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- la date prévue pour la première vente.

6. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard le 10 du mois suivant le mois au cours duquel un (ou des) lot(s) a (ou ont) été conditionné(s).
Cette déclaration indique notamment :
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.
Les opérateurs qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur 12 mois) sont dispensés de la déclaration de conditionnement.

7. 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 15 jours ouvrés avant l'expédition.
Cette déclaration précise notamment :
- l'appellation et le type de produit,
- le volume du vin considéré,
- la date prévue de l'expédition,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

8. 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 une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectué(s).
Cette déclaration indique notamment :
- le nom de l'appellation et la couleur concernée,
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur concernée.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité
La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucre des raisins de tous les lots unitaires de vendange destiné à la production d'appellation d'origine contrôlée. Par lot unitaire, il faut comprendre tout chargement global d'un véhicule de transport apportant les vendanges au lieu de vinification.

2. Registre d'assemblage
La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de chacun des cépages) faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

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)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre de rameaux fructifères
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre 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	Contrôle documentaire : suivi des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs

Transport de la vendange	Contrôle sur site du matériel de transport de la vendange
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
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 et 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 pour le compte 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.
