Ref. Ares(2011)1356817 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MINERVOIS-LA LIVINIÈRE » homologué par le décret n° 2011-1799 du 6 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière », initialement reconnue par le décret du 12 février 1999, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière » est réservée aux vins tranquilles rouges.

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 :
- Département de l'Aude : Azille ;
- Département de l'Hérault : Azillanet, Cesseras, Félines-Minervois, La Livinière, Siran.

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 27 mai 1998.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies de communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire ou partie de territoire des communes suivantes du département de l'Aude :
- Pépieux ;
- Peyriac-Minervois : lieu-dit « Les Tuileries d'Affiac ».

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, lledonner pelut N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, piquepoul noir N, rivairenc N, terret noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % ;

b) - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 40 %.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a)- Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

b)- Règles de taille
- La taille est effectuée avant le stade phénologique E (selon Baggionili), 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs ;
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et un maximum de 2 coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs chacun.

c)- Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisins ;
- Cette règle s'applique à partir du 30 juin de chaque année.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.

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 % ;
- Pour les vignes dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, 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 30 %.

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°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

- Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 212 grammes par litre de moût.

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

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement
Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 45 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 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 4ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages
- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages ;
- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 40 % de l'assemblage ;
- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 80 % de l'assemblage.

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

c) - Normes analytiques
Les vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

d) - Matériel interdit.
L'emploi de la thermovinification, de vinificateurs continus, de cuves à recyclage de marcs, d'érafloirs verticaux, d'égouttoirs à vis et des pressoirs continus est interdit.

e) - Capacité de la cuverie de vinification
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente.

f) - 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 15 octobre 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 avant ou après le conditionnement et, dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur dispose d'un local adapté 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 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 16 décembre 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

La zone géographique se situe au cœur de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois », dans la région du « *Petit Causse* », adossée au piémont de la Montagne Noire, partie la plus méridionale des Cévennes.
Dans un paysage aux perspectives lumineuses et au relief tourmenté, la vigne alterne avec des collines couvertes de pins, de garrigues, de genévriers ou chênes, entrecoupées de thalwegs ou de dépressions plus amples.

Le vignoble est exposé sud/sud-est, à une altitude comprise entre 120 mètres et 330 mètres.
La zone géographique est limitée, pour sa partie occidentale, par la rivière « Ognon », affluent de l'Aude, et pour sa partie orientale, par le Massif de « *la serre d'Oupia* » et par la rivière Espène.

La zone géographique appartient à un synclinal comblé par des sédiments molassiques tertiaires, coupés de bancs de grès, au centre, des conglomérats de calcaires lacustres, au nord, et des terrasses caillouteuses disséminées, au sud.

Le climat est, caractérisé une pluviométrie annuelle faible, comprise entre 400 millimètres et 500 millimètres, une température annuelle supérieure à 14°C avec plus de 2400 heures d'ensoleillement par an.
La région du « *Petit Causse* » est protégée des pluies venant de l'ouest par l'obstacle naturel que constituent les collines de « Laure Minervois », tandis que « *la serre d'Oupia* » bloque les entrées maritimes en provenance de la Méditerranée. Région chaude et sèche, avec un déficit hydrique estival très marqué, elle bénéficie toutefois de courants frais nocturnes qui descendent des crêtes du Causse. La présence d'oliviers centenaires, qui ont résistés aux gelées extrêmes des hivers 1956 et 1963 et aux terribles sècheresses des années 1950, témoigne de ce climat particulier.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 5 communes du département de l'Hérault et d'une commune du département de l'Aude.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est présente en « Minervois » depuis l'époque romaine.
Avec la fondation de la province *Narbonnaise* en 118 avant Jésus-Christ, cette culture s'installe durablement dans cette région très propice aux échanges, car traversée par une voie romaine reliant Toulouse à Lodève, au nord de la « *Via Domitia* ».
En 75 avant Jésus-Christ, CICERON défend MARCUS FONTEIUS devant le sénat romain, accusé d'avoir prélevé des droits d'octroi aux vins quittant la région de « La Livinière », plus précisément de *Cabiomagus* (Caune Minervois) pour une autre destination que Toulouse.
De nombreux vétérans de la Légion reçoivent des concessions et fondent des domaines viticoles (*villae*). Les vins s'exportant avec succès dans tout l'empire, l'empereur DOMITIEN, en 92 après Jésus-Christ interdit toute nouvelle plantation afin d'éviter la concurrence.
Les noms de 3 communes témoignent de cette époque et de sa culture viticole : La Livinière pour « *Cella Vinaria* » (Cave à vins), Siran pour « *Villa de Sirius* », du nom du premier légionnaire romain installé dans la région, Félines pour « *Figulina* », l'atelier de poterie, notamment d'amphores.

Puis, l'histoire viticole de la région se confond avec celle de la région Languedoc, avec les grandes invasions du III^{ème} au VI^{ème} siècle, auxquelles succèdent les conquêtes sarrasines qui freinent l'expansion du vignoble du VII^{ème} au IX^{ème} siècle. La culture de la vigne progresse ensuite sous l'impulsion des abbayes bénédictines comme celles d'Agnan de Caunes ou l'Abbaye de Saint-Jean.

L'ouverture du Canal du Midi, en 1680, l'amélioration du réseau routier et la création du chemin de fer au XIX^{ème} siècle contribuent au développement de la monoculture viticole. Cette prospérité est

soumise aux aléas de la crise phylloxérique et de la surproduction avec comme point d'orgue, la crise viticole de 1907 qui pousse le Midi de la France à la révolte, mais aussi à son organisation notamment par le développement du système coopératif.

Un Syndicat de défense est créé dans la région du Minervois en 1922. Reconnu dans un premier temps en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure en 1951, le « Minervois » est reconnu en appellation d'origine contrôlée par décret du 15 février 1985, après une reconversion de l'encépagement et la mise en place de conditions de production plus précises.
Cependant, les professionnels de la région de « La Livinière » ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges. A l'orée des années 1970, avec l'aide de structures techniques et sous l'impulsion de la cave coopérative de la commune de La Livinière présidée par Maurice PICCININI, ils recherchent la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, adaptent au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, récoltent à maturité optimale, et portent des améliorations aux techniques de vinification. Maurice PICCININI crée un Syndicat de défense en 1988. Il reste 10 ans à sa présidence, fédérant au projet né sur la commune de La Livinière, les communes voisines d'Azillanet, d'Azille, de Cesseras, Félines-Minervois et Siran. Multipliant actions et communications, il voit son mandat couronné par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière »,en 1999.

En 2009, 8400 hectolitres sont produits par 32 caves particulières et 3 caves coopératives lesquelles élaborent 30% des volumes.

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

Les vins sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages, selon la tradition du vignoble languedocien, avec une proportion majoritaire des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N. Ils présentent une couleur soutenue, pourpre, aux reflets tuilés, et sont dotés d'une matière riche et dense.
Ils sont complexes, évoluant sur des notes épicés, de fruits cuits ou confiturés, agrémentées par des senteurs de vanille ou de cacao, lorsque les vins font l'objet d'un élevage en fûts de chêne.
Toujours puissants et chaleureux, ils sont très persistants, concentrés, tanniques mais toujours équilibrés. Avec une aptitude certaine à la garde, ils conservent longtemps le fondant, le velouté, cette chaleur douce et le fruité caractéristique des grands vins du Sud de la France.

3° - Interactions causales

Protégée des influences maritimes venant de l'est ou de l'ouest, exposée au sud/sud-est, la zone géographique bénéficie d'un climat chaud et sec. Adossée au massif de la Montagne Noire, et sous l'influence du gradient altitudinal, elle profite cependant d'une fraîcheur nocturne.
Ces conditions particulières sont propices à une maturité optimale du raisin et à une certaine acidité et un équilibre recherché entre alcool et tanins.

Conjuguées à une délimitation précise des parcelles destinées à la récolte des raisins qui privilégie les parcelles bien exposées, présentant des sols argilo-calcaires à forte pierrosité et sur lesquelles la production est soumise à des rendements naturels peu élevés, elles offrent au producteur la possibilité d'une adéquation entre le cépage et la situation viticole, adéquation qui contribue à l'expression particulière des vins, concentrés et puissants.

Le cépage grenache N apporte chaleur et rondeur en bouche et apprécie les terrasses caillouteuses et les marnes. Le cépage syrah N, cépage précoce, apporte richesse en sucre et arômes de fruits. Cépages historiques, le cépage cinsaut N peut apporter toute sa finesse et le cépage carignan N apporte du corps et des tanins. Quant au cépage mourvèdre N, il apporte des tanins fins, et des accents d'épices.

Au fil des générations, les producteurs ont su extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est

imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 octobre de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

La viticulture jalonne l'histoire de la zone géographique depuis 2000 ans. Les références à l'Empire romain surgissent en tout lieu du territoire, tant par la toponymie que par l'architecture avec la présence de nombreux monuments et vestiges, comme l'église de Centeilles sur la commune de Siran, construite sur une « *villa* » romaine dont on distingue les antiques colonnes.
La plupart des domaines sont établis sur d'anciennes « *villae* » de légionnaires et le vignoble s'orne de petits abris en pierres sèches, caractéristiques de la région et souvent vieux de plusieurs siècles, nommés «*Capitelles* ».

Les producteurs de ce terroir ont su mener ce lieu chargé d'histoire, au nom évocateur, vers une appellation d'origine contrôlée moderne et reconnue.
L'appellation d'origine contrôlée « Minervois-La Livinière » fait partie des fleurons des vins de la région du Languedoc.
Ainsi, scellant la notoriété et la noblesse de cette appellation d'origine contrôlée, le « *Livinage* », créé au début des années 1990, est devenu, un évènement incontournable au cours duquel professionnels du vin et journalistes, viennent déguster le millésime, rencontrer les producteurs et découvrir la riche diversité des lieux.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation contrôlée « Minervois-La Livinière » 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 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 en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Languedoc».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande 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 préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 1er février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février de l'année qui précède chaque 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, le cépage, la densité plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.
Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 % ou à 30 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er novembre de l'année suivant celle de la récolte et au moins dix jours avant toute transaction ou tout conditionnement.
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.

4. Déclaration des transactions en vrac ou des retiraisons:
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné, le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au moins dix jours ouvrés avant la retiraison.

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération. Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national :
Tout opérateur souhaitant 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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, sept jours ouvrés au moins avant ce repli.

8. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé, au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, conditionnement et élevage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Matériels interdits	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur (normes analytiques)	Contrôle documentaire et/ou examen analytique de tous les lots
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique de tous les lots
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle 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.
