Ref. Ares(2011)1357548 - 14/12/2011

# Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « MADIRAN » homologué par le décret n° 2011-1823 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

## CHAPITRE 1er

### I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Madiran », initialement reconnue par le décret du 10 juillet 1948, les vins répondant aux dispositions fixées ci-après.

### II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

### III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Madiran » est réservée aux vins rouges tranquilles.

### 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 du Gers :
Cannet, Maumusson-Laguian, Viella.
- Département des Hautes-Pyrénées :
Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne et Soublecause.
- Département des Pyrénées-Atlantiques :
Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau et Vialer.

*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 6 mars 1997 et 8 et 9 novembre 2006.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

*3°- Aire de proximité immédiate :*
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Gers : Labarthète, Riscle et Saint-Mont.

### V. — Encépagement

*1°- Encépagement :*

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : tannat N ;
- cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et fer N.

*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.
La proportion du cépage tannat N est comprise entre 60 % et 80 % de l'encépagement.
Cette obligation ne s'applique pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,50 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'encépagement comporte obligatoirement le cépage tannat N.

## VI. — Conduite du vignoble

*1°- Modes de conduite :*

a) Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare.
Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.
La distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse. On entend par vigne plantée en terrasse 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**.**
Pour les vignes plantées en terrasse, l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) Règles de taille
Les vignes sont taillées soit en taille courte (cordon de Royat), soit en taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 15 yeux francs par pied.

Quelle que soit la technique de taille, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :
- 10 pour le cépage tannat N ;
- 12 pour les cépages accessoires.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé est au moins 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, 3 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0, 2 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 10 000 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 9 000 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 15 %.

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 ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

*3°- Irrigation :*

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

## VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

*1°- Récolte :*

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) Dispositions particulières de transport de la vendange.
L'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite.

*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 198 grammes par litre de moût pour le cépage tannat N et inférieure à 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

## 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 55 hectolitres par hectare.

b) Pour les vignes plantées en terrasses avant la date d'homologation du présent cahier des charges, 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 4 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 4) × (R / 10 000). La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 4 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

Pour les vignes plantées en terrasses après la date d'homologation du présent cahier des charges, 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 3 mètres carrés et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 3) × (R / 10 000). La surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 3 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

*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 deuxième 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 première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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) Réception et pressurage
L'éraflage de la vendange est obligatoire.

b) Assemblage des cépages
Le cépage tannat N représente au moins 50 % de l'assemblage des vins.

c) Fermentation malo-lactique
La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre sur les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) Normes analytiques
Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + 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 %.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm par spectrophotométrie) supérieure ou égale à 12.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de

concentration de 10 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

f) Matériel interdit
L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

g) Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 2,5 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des trois dernières récoltes.

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

La présence de moyens appropriés d'évacuation des eaux usées (rigoles d'évacuation) est obligatoire.

*2°- Disposition 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.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

*4° Dispositions relatives au stockage :*

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique à l'activité vinicole 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 l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er novembre de l'année suivant 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 est située au sud et à l'ouest de l'Adour, sur le piémont sud des Pyrénées. Elle s'étend sur un secteur de coteaux appartenant à 5 grandes crêtes parallèles, orientées globalement nord-sud. Elle est limitée à l'est par la vallée alluviale de l'Adour et à l'ouest par un grand plateau limoneux homogène. Plus au nord, les échines continuent jusqu'à l'Adour mais perdent de l'ampleur. Au sud, les plateaux froids et limoneux prennent de l'ampleur et l'altitude croît. Les vignes sont disséminées sur les pentes dans un système de polyculture-élevage où la culture du maïs et l'élevage occupent une place prépondérante. Les versants les plus pentus sont souvent boisés. Elle comprend 37 communes réparties sur trois départements contigus : les Pyrénées Atlantiques (28 communes), les Hautes Pyrénées (6 communes) et le Gers (3 communes).
Un climat relativement homogène, doux et assez humide règne sur toute l'aire. Son caractère océanique provoque des hivers assez doux et des printemps frais et humides. Une légère tendance

continentale s'observe avec des étés et des automnes chauds et souvent secs. En fin d'été et en automne, le vent du sud chaud et sec, de type « fœhn », souffle en moyenne 1 jour sur 3.
Les échines du Madirannais sont essentiellement constituées de molasse datant du tertiaire : il s'agit de dépôts continentaux issus de l'érosion des Pyrénées, assez diversifiés mais surtout formés de marnes et de quelques bancs calcaires discontinus qui apparaissent en bas de coteaux. Au sommet de ces molasses se sont déposées des argiles à graviers puis une nappe alluviale à galets, aujourd'hui située en position sommitale. Ces formations ont subi l'érosion tout au long du Quaternaire, aboutissant à la création des cinq échines séparées par des vallées dissymétriques caractéristiques de la Gascogne : les versants en pente fortes, orientées vers l'ouest laissent apparaître la molasse à bancs calcaires. Les versants doux, orientés vers l'est sont recouverts de limons éoliens soliflués et mélangés aux dépôts sous-jacents. Sur les plateaux, au sommet des échines, la nappe à galets est recouverte également d'une épaisse couche de limons éoliens, sauf sur leurs bordures où les galets affleurent puis colluvionnent sur les pentes. Les sols associés sont de deux grands types : des sols argilo-calcaires développés sur la molasse dans les pentes ouest et des sols lessivés acides (appelés boulbènes) sur les pentes douces et les plateaux. Les boulbènes sont souvent humides et profondes, sauf quand elles sont enrichies en graviers ou galets.
La végétation marque nettement les différences de sols : les chênes pédonculés et les landes acides s'étendent largement sur les sols lessivés acides et sur les sols argileux peu calcaires alors que les chênes pubescents et les pelouses sèches se développent sur les sols calcaires souvent localisés en bas de coteaux pentus orientés vers l'ouest.

b) - Description des facteurs humains

Les archives du Prieuré de Madiran permettent d'affirmer qu'au début du XIII$^{ème}$ siècle, la vigne est omniprésente dans l'aire et participe de façon significative aux échanges commerciaux locaux.
Dès le XV$^{ème}$ siècle un commerce suivi avec la Bigorre et les Pyrénées par la vallée de l'Adour se met en place. Il est attesté par de nombreux contrats, comme l'indique Francis Brumont : « *de nombreux marchands bigourdans et béarnais fréquentent assidument nos quartiers pour y acquérir le précieux breuvage dont leurs cantons étaient dépourvus* » (« Madiran et Saint-Mont. Histoire et devenir des vignobles. 1999). Ce commerce dure jusqu'au développement des voies de communication au XIX$^{ème}$ siècle. Les vignerons échangeaient leur vin rouge contre du bois puis des pierres de construction qui sont encore aujourd'hui visibles dans certaines grosses fermes anciennes ou demeures de négociants en vin. La demande des montagnards concerne des vins rouges colorés et corsés. Les registres notariés des XVI$^{ème}$ et XVII$^{ème}$ siècles montrent que les vignes rouges étaient cultivées selon un mode de conduite proche du mode actuel (plantation en rangs, densité proche de 4 000 pieds par hectare, palissage haut), ce qui est à l'époque un gage de qualité.
Au cours du XVII$^{ème}$ siècle un nouveau marché s'ouvre pour les vins rouges de la région de Madiran : ils sont vendus pour être transportés et consommés aux Antilles Françaises. Les corsaires bayonnais en buvaient une partie au passage. Leur concentration et leur potentiel de conservation au delà d'un an en font des vins aptes à supporter le long transport maritime et les températures élevées à l'arrivée.
Ces deux grands débouchés, Pyrénées et Antilles, ont orienté la production vers des vins colorés, concentrés et tanniques, à fort potentiel de garde.
Au XVIII$^{ème}$ siècle les cépages utilisés sont peu nombreux : au Fer N et au Bouchy (Cabernet franc N), implantés très anciennement, s'est ajouté le Tannat N, cépage très coloré et tannique, qui s'est développé en liaison avec la demande des marchés.
Aux XVIII$^{ème}$ et XIX$^{ème}$ siècles, les vins rouges sont vendus sous le nom de « Madiran », terme cité pour la première fois en 1744, et ont acquis une grande notoriété. Les vins de Madiran sont notamment mentionnés dans la cargaison de la frégate « La Victoire », en avril 1757, comme le rapporte Francis Brumont dans son ouvrage déjà cité.
Dans ce secteur, la vigne fournit alors l'essentiel des revenus, ce qui le distingue des régions voisines. Elle reste cependant une culture parmi d'autres, dans un système de polyculture vivrière et d'élevage.
Le vignoble a atteint 5 000 ha à la fin du XVIII$^{ème}$ siècle. La taille des domaines viticoles croit, même si le Madirannais reste un pays de petites propriétés où une part importante de la terre appartient aux paysans. Quelques notables et petits nobles locaux participent au développement du commerce. Le négoce se développe au XIX$^{ème}$ siècle et c'est lui qui défini, par sa zone de collecte, l'aire de production des vins appelés Madiran.

Le syndicat des viticulteurs de Madiran est fondé en 1906, et le syndicat viticole du Vic-Bilh en 1936. Après une première tentative de M. Nabonne, maire de Madiran, qui ne fut pas couronnée de succès, l'AOC Madiran est reconnue par décret en 1948, avec une aire de production quasiment identique à celle d'aujourd'hui : seule la commune de Viella est rajoutée en 1966.
La cave coopérative de Crouseilles est créée en 1950. Celle de Saint-Mont, créée en 1948, vinifie également du Madiran.
Au XX$^{ème}$ siècle, le vignoble à fortement décru en surface sous l'effet des maladies cryptogamiques, des deux guerres puis de l'avancée de la culture du maïs.
Depuis le début des années 1980 le vignoble s'étend régulièrement et lentement pour atteindre aujourd'hui 1 300 ha, vinifiés presque à part égale entre les caves particulières et coopératives.

*2°- Informations sur les caractéristiques du produit*

Les vins sont produits avec une dominante de tannat N. Les techniques utilisées pour la vinification sont guidées par l'encépagement : l'éraflage est obligatoire. Les vins subissent un élevage jusqu'au 15 octobre de l'année qui suit la récolte. Ces techniques permettent aux tanins de s'adoucir avant commercialisation.
Ces vins rouges très colorés et tanniques possèdent un bon potentiel de garde, grâce à leur structure. Leur profil aromatique souvent marqué par les fruits rouges et noirs, évolue généralement vers des arômes complexes de fruits confits, d'épices. Les tannins en général dominants s'adoucissent après élevage pour arriver à des vins de structure équilibrée.

*3°- Interactions causales*

L'ouverture, dés le XV$^{ème}$ siècle, de marchés spécifiques aux vins rouges concentrés et tanniques, à fort potentiel de garde, a orienté les vignerons dans leur pratiques. Le cépage Tannat N est devenu fondamental dans les assemblages pour obtenir le produit qui a apporté sa notoriété à Madiran. Ce cépage est vigoureux, assez tardif et sensible à la pourriture grise, mais il trouve sur place des conditions climatiques qui lui permettent d'arriver à maturité sans difficulté. En effet, les pentes des coteaux créent des conditions topoclimatiques favorables en permettant une évacuation de l'eau de pluie excédentaire, et, quand elles sont bien orientées, un ensoleillement et des températures supérieurs, bénéfiques à la maturation de la vendange. Dans une région où la grande variété de sols et de morphologie a créé un paysage en marqueterie, les hommes ont développé un vignoble forcément discontinu, en privilégiant les parcelles les plus aptes à amener les raisins à maturité dans de bonnes conditions sanitaires. L'aire parcellaire de production délimite ce type de parcelles (pentes bien orientées sur sols plutôt drainants, souvent caillouteux).
Les producteurs ont acquis une maîtrise technique dans la gestion et l'optimisation du potentiel tannique de leurs cépages : ils recherchent la maturité phénolique du raisin et adaptent la cuvaison à la qualité et à la quantité des tannins. Ils assemblent et élèvent leurs vins avec le souci de conserver leur potentiel de garde et les arômes de fruits du raisin.
La réputation des vins de Madiran, vins structurés, tanniques et puissants, née au XVI$^{ème}$ siècle, perdure aujourd'hui. Leur notoriété s'est fortement accrue et étendue depuis le début du XX$^{ème}$ siècle et notamment depuis les années 1980, grâce aux efforts des vignerons qui ont abouties à la production de vins aux tanins toujours aussi présents mais plus fondus et de meilleure qualité.

## XI. — Mesures transitoires

*1°- Aire parcellaire délimitée*

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 6 mars 1997, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse.

*2°- Encépagement :*

A titre transitoire, les exploitations ne disposant pas de la proportion du cépage tannat N prévue au point V-2 du présent cahier des charges, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur mise en conformité de leur encépagement, ou au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse.

*3°- Modes de conduite :*

Les parcelles de vigne en place à la date du 1er août 1997 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation peuvent continuer à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette 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 d'origine contrôlée « Madiran » 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 15 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son 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.

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ainsi que les parcelles en terrasses.

*2. Déclaration de renonciation à produire :*

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er juillet qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

*3. Déclaration de revendication :*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année 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 et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

*4. Déclaration préalable des retiraisons de vins en vrac :*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de retiraison au moins cinq jours ouvrés avant l'opération.

*5. Déclaration de conditionnement :*

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant le conditionnement.
Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.

*6. 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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

*7. 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 dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

## II. — Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de

contrôle agréé :

*1. Suivi de maturité :*

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucres des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

*2. Registre de vinification :*

Registre de vinification par lot avec pour chaque lot :
- le volume total du lot ;
- l'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

## CHAPITRE III

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

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| **A. — RÈGLES STRUCTURELLES** | |
| **A.1** - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée | Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain |
| **A.2** - Potentiel de production revendicable :<br>- règles d'encépagement ;<br>- règles de proportion à l'exploitation ;<br>- règles de densité et d'écartements entre les rangs ;<br>- pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants ;<br>- suivi des mesures transitoires | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| **A.3** - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage | |
| Matériel de réception et pressurage | Contrôle documentaire et contrôle sur site |
| Lieu de vinification | Contrôle documentaire et contrôle sur site |
| Traçabilité du conditionnement | Déclaratif (tenue de registre) et sur site |
| **B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION** | |
| **B.1** - Conduite du vignoble | |

| | |
|---|---|
| Règles de taille (nombre maximum de rameaux fructifères de l'année) | Contrôle sur terrain |
| Charge maximale moyenne à la parcelle | Estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet |
| Autres pratiques culturales | Contrôle à la parcelle |
| Irrigation | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| **B.2 -** Récolte, transport et maturité du raisin | |
| Maturité du raisin | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| Suivi de la date de récolte | Vérification des dérogations, contrôles terrain |
| **B.3** - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage | |
| Assemblages | Documentaire et sur site |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, TSE) | Documentaire et visite sur site |
| **B.4** - Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |
| Rendement autorisé | Documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]) |
| VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé | Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction) |
| Déclaration de revendication | Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...)<br>Contrôle de la mise en circulation des produits |
| **C. — CONTRÔLES DES PRODUITS** | |
| Vins non conditionnés | Examen organoleptique à la retiraison |
| Vins conditionnés | 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

---