Ref. Ares(2011)1357805 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CORNAS » homologué par le décret n° 2011-1829 du 7 décembre 2011, JORF du 8 décembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cornas », initialement reconnue par le décret du 5 août 1938, 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 « Cornas » 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 et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire de la commune de Cornas, dans le département de l'Ardèche.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins 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 12 mai 1971.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion ;
- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage,

Triors, Valence, Veaunes ;
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;
- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez Vérin ;
- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage syrah N.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds par hectare ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,30 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacements entre les pieds sur un même rang ;
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;
- taille en Guyot simple ou double.
La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

c) - Règles de palissage,de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage
Les vignes sont conduites soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé » :
- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est 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 ;
- Pour les vignes conduites sur échalas, la hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 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 %.

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 :

- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1er septembre au 1er février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement ;
- Le paillage plastique des vignes est interdit.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

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 171 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 10,5 %.

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 40 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 46 hectolitres par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 50 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- 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 2ème année suivant celle au cours de laquelle le

greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) - Fermentation malo-lactique
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

b) - Normes analytiques
Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

d) - Matériels interdits
Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiées au chai.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins sont mis en marché à destination du consommateur uniquement en bouteille de verre.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre de 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 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône ».
Inscrite au sein de la partie septentrionale de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » en est la plus méridionale pour la production de vins rouges.
Le vignoble se situe en effet sur la rive droite du Rhône, face à la ville de Valence, et est enserré entre les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées « Saint-Péray » et « Saint-Joseph ».

La zone géographique est délimitée sur la seule commune de Cornas, dans le département de l'Ardèche. Le territoire est très ouvert au sud, et bien protégé du nord par le massif des Arlettes. Dans cet amphithéâtre, le vignoble bénéficie d'un climat tempéré de type « *Lyonnais* » fortement nuancé par une exposition sud et un abri naturel (relief) contre le vent du nord.

L'essentiel du vignoble est installé sur des sols issus de l'altération de roches primaires éruptives de la famille des granites (granites porphyroïdes de Tournon). Au nord de la commune, un lambeau de dépôts sédimentaires de l'ère Secondaire (le massif des Arlettes) constitue la frontière avec l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph ». Ce massif de calcaires compacts a été érodé et a libéré, sur son versant méridional, des éboulis, notamment présents au quartier « Pied-la-Vigne ».
Cette portion du vignoble, sur éboulis calcaires, ne concerne qu'une infime partie de la zone géographique.
Sur ces quelques éboulis calcaires comme sur les versants granitiques, les vignes colonisent des pentes fortes impliquant, pour maintenir en place les arènes granitiques, la culture sur de petites terrasses séparées par des murets traditionnellement de pierres sèches que les vignerons ont su et continuent de préserver.
Sur les sols plus alluvionnaires, situés en pieds de coteaux, le vignoble s'étend sur des parcelles plus vastes. Enfin, plus récemment le vignoble a conquis les collines situées au-delà de 250 mètres d'altitude.
L'appellation d'origine contrôlée « Cornas » a bâti sa renommée uniquement sur le vin rouge parallèlement à « Saint-Péray », l'appellation d'origine contrôlée voisine, qui ne reconnaît que le vin blanc.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

D'après les auteurs de l'antiquité (PLINE et PLUTARQUE), la viticulture dans cette région est au moins deux fois millénaire. Les plus anciennes traces écrites de cette culture sur le lieu exact de Cornas remontent au moins au X^{ème} siècle (An 1000 : mention du don d'une vigne à un chanoine, dans le cartulaire de l'abbaye de Saint-Chaffre du Monastier).
La production et la commercialisation de vin est avérée, quant à elle, entre le V^{ème} et le X^{ème} siècle par Eugène de ROZIERE (Recueil général des formules usitées dans l'empire des Francs – Partie 3 – Edition 1859). En effet, parmi les denrées transitant par Soyons, alors port du Vivarais, l'auteur cite *«… vins, surtout ceux de Saint-Péray, de Cornas ».*

Jusqu'en 1461, le Rhône constitue une réelle frontière car le Dauphiné n'est pas encore rattaché à la France. De fait, les vins de la région de Cornas, comme tous les vins de la région du Vivarais (Ardèche) sont essentiellement commercialisés dans l'arrière pays, sur la rive droite du Rhône, et ce, grâce aux muletiers qui franchissent les montagnes en direction du Gévaudan, du Velay et jusqu'en Auvergne. Le vin sert alors de monnaie d'échange contre le blé de ces contrées.
Dès le règne de Louis XVI, après les guerres de religion qui perturbent l'économie régionale et grâce au rattachement du Dauphiné à la France, le vignoble peut enfin se développer et s'exporter en Dauphiné.
Comme tous les vins de la vallée du Rhône, « Cornas » connaît des difficultés pour gagner Paris par le fleuve Rhône en raison de lourdes taxes mises en place, notamment par les villes de Lyon et Mâcon, sur les vins venant « d'en-bas ». A la fin du XVIII^{ème} siècle, l'ouverture du Canal de Briare permet de relier la Loire à la Seine ouvrant ainsi le marché parisien.
A partir de cette période, les références à l'excellence des vins de « Cornas », et à leur renommée, sont nombreuses et constantes au fil du temps.

Au XVII^{ème} siècle, les comptes consulaires de Bourg-lès-Valence font état de *« 20 livres pour une pièce de vin de Cornas »* offerte à M. La CONDAMINE, lieutenant de la citadelle (archives communales de Bourg CC38).
Des traces écrites beaucoup plus tardives mentionnent encore, explicitement, le vin produit à « Cornas ». En 1781 notamment, un inventaire des biens hérités par le neveu du défunt Jacques-Philippe de ROBERT DE LATOUR, chanoine de Saint-Bernard, fait état de « vin de Cornas » dans ses caves.

Le 19 novembre 1937, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » est reconnue pour les vins issus d'un grand nombre de communes viticoles de la vallée du Rhône situées entre Ampuis et Avignon, parmi lesquelles figure la commune de Cornas.

Rapidement, la communauté humaine locale s'organise dans le but d'obtenir une reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour les vins de « Cornas ». F. MICHEL, alors maire de la commune, H. ASTRUC, directeur de la station œnologique du Gard et le Baron LEROY, président du « *Syndicat Général des Vignerons des Côtes du Rhône* » sont considérés comme les pères fondateurs de l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » obtenue par décret du 5 Aout 1938.

A cette époque, les vins sont surtout vinifiés par le négoce local (Maison DELAS, et VERILHAC). La première mise en bouteille pour le compte d'une cave particulière n'intervient qu'en 1952, soit 14 ans après la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

En 1980, une vingtaine de producteurs vinifient et conditionnent. Depuis, un certain équilibre s'est instauré au sein de la profession et les vins des caves particulières (une soixantaine) côtoient ceux du négoce et de la cave coopérative la plus proche (Tain-l'Hermitage). Par ailleurs, si traditionnellement les vignerons devenaient, par le biais de mariages, réciproquement propriétaires de parcelles sur « Saint-Péray » et « Cornas », aujourd'hui, d'autres vignerons ou des négociants de vignobles plus éloignés (« Crozes-Hermitage », « Saint-Joseph »,....) viennent louer ou acheter des vignes à Cornas.

En 2009, le vignoble couvre une superficie d'environ 115 hectares pour une production moyenne annuelle de 3600 hectolitres.

La proximité de l'agglomération Valentinoise génère une pression forte sur le foncier mais les vignerons s'organisent et redoublent d'effort afin de préserver ce patrimoine et le potentiel viticole de l'appellation d'origine contrôlée.

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

Les vins sont exclusivement des vins rouges, « Cornas » étant la seule appellation d'origine contrôlée de l'ensemble des appellations dites des « Côtes du Rhône septentrionales » où le vin est produit exclusivement à partir du cépage syrah N.
Le cépage syrah N ou « *serine* » à Ampuis est aussi appelée localement « *Plant de l'Ermitage* ». Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » se situant à 12 kilomètres au nord de Cornas, le cépage syrah N est donc bien un cépage emblématique de ce territoire.

Les vins présentent toujours une robe très foncée, grenat, voire presque noire, caractéristique, évoluant vers des tonalités ambrées avec le vieillissement. Ils sont puissants et charpentés et atteignent leur apogée après une longue garde. En référence à cette structure, ils sont souvent qualifiés de « virils ».

Dès 1819, « *Le nouveau manuel complet du sommelier et du marchand de vin* » de P. MAIGNE donne déjà une caractérisation très complète du produit : *« ils sont riches en couleur, ont beaucoup de corps, de moelle, de velouté, de solidité »*.

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble implanté dès la période romaine, constitue la partie occidentale du territoire des *Allobroges*.
La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » délimite un amphithéâtre essentiellement granitique, bien exposé, protégé des vents, et chaud, offrant des coteaux aménagés en terrasses soutenues par des murets que la communauté vigneronne a su patiemment mettre en place et continue de protéger, soucieuse de préserver tout autant le potentiel de production que le paysage associé.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Cornas » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

Le mésoclimat est peut-être l'élément fondateur du nom de la commune de l'appellation d'origine contrôlée puisqu'en celte, « Cornas » signifie « *terre brûlée* ». Ces conditions climatiques clémentes permettent une maturité précoce qui explique que, bien que situé seulement à 12 kilomètres au sud du territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage », les vendanges débutent souvent, à « Cornas », une semaine plus tôt.
L'ensemble de ces conditions naturelles a permis aux hommes d'implanter ici le cépage syrah N, cépage qui reste emblématique de ce territoire, même s'il s'est évadé dans d'autres régions. Les raisins, issus de parcelles soigneusement délimitées, sont précocement mûrs et offrent des vins virils caractérisés par une robe noire, des tanins abondants mais soyeux, des arômes puissants, une structure assurant des vins de garde, d'une qualité unanimement et mondialement reconnue, vantée au fil des siècles comme en témoigne les abondantes archives.
Outre ses caractéristiques organoleptiques, la taille réduite de son vignoble et son climat, « Cornas » tire son originalité et son identité de son unité (une seule commune, un seul cépage, des sols essentiellement granitiques).

Horace-Bénédict DE SAUSSURE, (1740-1799) nous offre dans le Tome 3 de son « *Voyages dans les Alpes* » un témoignage saisissant sur l'originalité du vin et du vignoble de « Cornas » qui restent d'actualité 200 ans plus tard. En effet, il écrit : *« les vignes de cet endroit, exploitées au soleil levant, sur la pente de la montagne, produisent un vin rouge foncé qui a aussi de la réputation »*.
Les lettres du Comte Camille DE TOURNON, préfet de Rome de 1809 à 1814, adressées à sa famille attestent que le vin de « Cornas » était apprécié par les classes privilégiées notamment à Rome : *« Je viens d'apprendre que le bâtiment qui portait mon vin de Cornas s'était perdu sur la Côte de Gênes »* et dans une deuxième lettre *« Vous me feriez plaisir de m'envoyer 200 bouteilles de Cornas et de Saint-Péray, ces vins ont du succès ici »…*
Plus tard encore, « Cornas » demeure associé à l'excellence ou à l'estime. Ainsi « *La revue des vins et liqueurs et produits de l'exportation* » édité par Paul DREYFUS BING en 1877, évoque au sujet de « Cornas « *« l'élite des grands vins fins de la côte du Rhône »*.
A la fin du XIX^{ème} siècle, les sources vantant la qualité et la renommée de « Cornas » se multiplient.

En 1893, A. CHARRA relate un banquet des mobiles du 3ème bataillon de l'Ardèche en ces termes *« Monsieur Francon de Saint-péray avait eu l'amabilité de fournir les tables de son excellent Cornas ».*
Jusqu'aux définitions fournies par Larousse en 1866 et Littré en 1886 qui donnent respectivement : *« Cornas :…cette commune comprend 100 hectares de vignes produisant un vin rouge fort estimé »* et *« Cornas : Vin estimé d'un cru entre Saint-Péray et Tournon ».*
Plus proche de nous enfin, dans l'ouvrage intitulé « *Miéjour : paysages du Rhône, Dauphiné, Languedoc, Provence…* », F. GREGOIRE n'hésite pas à parler de« *crus héroïques* » et de vins *« les plus beaux du monde »* pour les vins rouges de « Cornas » et les vins blancs de son voisin « Saint-Péray ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et d'écartement entre les rang ou d'écartement entre les pieds sur un même rang 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 permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - Règles de taille.
La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage
Les règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2016.

2°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

3°- Conditionnement

La disposition relative à l'obligation de mise en marché des vins à destination du consommateur en bouteille de verre s'applique à compter du 1er août 2016.

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 « Cornas » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;

- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er février qui précède la récolte, la ou (les) parcelle(s) pour laquelle (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.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)
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 simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

6. 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 dix jours ouvrés après ce déclassement.

7. Déclaration relative à la modification des éléments structurants des parcelles:
Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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	Contrôles documentaires (fiche parcellaire tenue à jour) et contrôles sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôles documentaires
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôles sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôles sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain

B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Conditionnement	Contrôles sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôles documentaires (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur, avant ou après 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 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.
