Ref. Ares(2011)1377992 - 19/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES » homologué par le décret n° 2011-1816 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 « Côtes du Roussillon Villages », initialement reconnue par le décret du 28 mars 1977, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi des dénominations géographiques complémentaires « Caramany », « Latour-de-France », « Lesquerde » et « Tautavel », pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire, est réservée aux vins tranquilles rouges.

IV. - Aire géographique et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Ansignan, Baho, Baixas, Bélesta, Calce, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Corneilla-la-Rivière, Espira-de-l'Agly, Estagel, Lansac, Latour-de-France, Lesquerde, Maury, Millas (pour la seule partie du territoire située au nord de la Têt), Montalba-le-Château, Montner, Opoul, Perpignan (pour la seule partie du territoire située au nord de la Têt), Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Planèzes, Rasiguères, Rivesaltes, Saint-Arnac, Saint-Estève, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses, Tautavel, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Caramany », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Bélesta, Caramany et Cassagnes.

c) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Cassagnes, Estagel, Latour-de-France, Montner, Planèzes.

d) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Lesquerde », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Lansac, Lesquerde et Rasiguères.

e) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Tautavel », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes

du département des Pyrénées-Orientales : Tautavel, Vingrau.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 des 25 et 26 juin 1992.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des maires des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Caramany » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 6 et 7 septembre 1995.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des maires des communes mentionnées au *1° b)*, les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production visée au a) ci-dessus sur les territoires des communes suivantes :
- Commune de Latour-de-France ;
- Commune de Cassagnes : lieux-dits « Als Prats », « Mas d'en Fraixe », « Saint-Martin », « Al Cauzert », « L'Alzina », « La Tuilerie Vieille », « Les Couloumines », « Le Château de Cuxous », « Camp del Petayre », « La Figuerasse » ;
- Commune d'Estagel : lieu-dit « Roubials » ;
- Commune de Montner : lieux-dits « Lo Cazot », « La Roque d'en Tabou », « Les Oulibèdes Grandes », « Les Bignes Beilles » ;
- Commune de Planèzes : lieux-dits « Montredon », « Pla de Montredon », « Le Carouilla », « Les Castagnes », « La Tourredeille », « La Peyssière ».

d) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Lesquerde » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 6 et 7 septembre 1995 et des 15 et 16 février 1996.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des maires des communes mentionnées au *1°* d) les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

e) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Tautavel » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 6 mars 1997.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des maires des communes mentionnées au *1°* e) les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages » est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Saint-Hippolyte, Saint-Martin-de-Fenouillet.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Lesquerde » est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Latour-de-France, Maury.

c) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Tautavel » est constituée par le territoire de la commune suivante du département des Pyrénées-Orientales : Estagel.

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 complétée ou non par une dénomination géographique complémentaire, pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	ENCÉPAGEMENT
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	- cépages principaux : carignan N, grenache N, syrah N ; - cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	- cépages principaux : carignan N, grenache N, syrah N ; - cépage accessoire : lledoner pelut N
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépage complémentaire : lledoner pelut

2°- Règles de proportion à l'exploitation

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et

	syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement.
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et lledoner pelut, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % 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 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur 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 sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 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 et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons 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 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.
DISPOSITION PARTICULIERE
Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	REGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant 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.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépage syrah N conduit en cordon de Royat ou taillé en taille Guyot simple	Le palissage est obligatoire et comporte au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.
Vignes plantées en continuité d'un îlot existant, respectant la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.	La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 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 6500 kilogrammes par hectare ;
- Pour les dénominations géographiques complémentaires, 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 6300 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D.645-4du 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°- 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

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE	RICHESSE MINIMALE EN	TITRE ALCOOMÉTRIQUE

CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	216	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	216	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	216	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	216	12,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	216	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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectares)
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	45
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	42
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	42
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	42
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	42

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectares)
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	54
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	51
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	51

Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	51
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	51

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 2ème 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.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins, issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80% de l'assemblage ; - La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins, issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80% de l'assemblage ; - La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80% de l'assemblage ; - La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage

Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80% de l'assemblage ; - La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 20% de l'assemblage.
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80% de l'assemblage ; - La proportion du cépage complémentaire est inférieure ou égale à 20% 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 lots de 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 ;
- Les lots de vins ayant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur ou égal à 14 %, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

d) - Matériel interdit
L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges, est interdit.

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

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°- Disposition par type de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	- Le cépage carignan N est vinifié par macération carbonique ; - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte

Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	- Le cépage carignan N est vinifié par macération carbonique ; - Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Disposition relative 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 dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Disposition relative au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu 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.
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	DATE
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er octobre 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	DATE
AOC « Côtes du Roussillon Villages »	1er février de l'année qui suit celle de la récolte

Dénomination géographique complémentaire « Caramany »	1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Latour-de-France »	1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Lesquerde »	1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique complémentaire « Tautavel »	16 septembre 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

Au nord du département des Pyrénées-Orientales, la zone géographique est délimitée naturellement par les barrières que forment :
- au nord, le massif des Corbières, limite administrative avec le département de l'Aude ;
- à l'ouest, les hauteurs du massif des Fenouillèdes ;
- au sud, le fleuve Têt ;
- et, à l'est, étang, et la mer Méditerranée.

Cette zone géographique est parcourue par le fleuve Agly qui, dans un parcours très sinueux, creuse des gorges escarpées dans les Fenouillèdes. Ce fleuve débouche ensuite dans le bassin d'Estagel où il reçoit ses deux affluents, souvent à sec, la rivière Maury, qui traverse la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée qui porte le même nom et le Verdouble, de direction nord-est/sud-ouest, venant de Tautavel. Il reprend ensuite, un cours chaotique dans le piémont calcaire des Corbières avant de retrouver les terrasses du Rivesaltais et la mer.

Dans ce paysage de coteaux aux pentes parfois prononcées, de vallées et terrasses d'épandage, presque exclusivement réservé à la culture de la vigne, s'étend sur le territoire de 32 communes la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée.
Suite à la surrection des Pyrénées toutes proches, toutes les ères géologiques sont représentées offrant des sols extrêmement variés dans un espace réduit. Ce sont des formations issues de dégradation sur place de roche-mère, ou bien nées de transport ou de dépôts lacustres et marins. Le vignoble y occupe essentiellement 6 grandes unités de sols issues des schistes bruns et assimilés, des schistes noirs, des argilo-calcaires, des gneiss, des arènes granitiques et des terrasses. Cette diversité permet ainsi, au sein de chaque unité géographique, une personnalisation des produits.

Toutefois les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols dont les caractéristiques communes sont d'être pauvres en matières organiques, secs, caillouteux et bien drainés.

Le climat est méditerranéen. L'ensoleillement annuel est supérieur à 2500 heures, la pluviométrie annuelle comprise entre 450 millimètres et 650 millimètres avec un caractère souvent orageux entraînant des pertes importantes par ruissellement. La température moyenne varie de 15°C en bord de mer, à 13°C en allant vers l'ouest, du fait de l'altitude qui contribue à plus de fraîcheur.
Mais, le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) de la « *Tramontane* », vent de nord-ouest souvent violent et très froid l'hiver après être passé sur les sommets pyrénéens. Il est la cause de casse des rameaux au printemps, il accentue la sécheresse estivale mais assainit l'atmosphère et permet de limiter a minima les traitements sur la vigne. Le vent marin moins fréquent apporte humidité et précipitations.
Dans ce contexte très méditerranéen, le vignoble est omniprésent entre garrigue et maquis dans un paysage tourmenté, parfois minéral et à la beauté sauvage. Il est peu concurrencé par les cultures arboricoles, faute de possibilités d'irrigation.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino*, florissante dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne avec l'arrivée des Phocéens sur la côte rocheuse, vers 600 avant Jésus-Christ. Ils enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin et sous ce climat chaud et venté, sont très tôt élaborés des vins ayant une forte teneur en alcool et aptes au transport.

Dans la province « narbonnaise » à laquelle appartient le Roussillon sous la domination romaine, la vigne occupe les coteaux, avec l'olivier, laissant les terres moins pentues aux troupeaux et cultures arables.
La viticulture reste, dès lors, une constance dans l'agriculture de cette région. Conforté par les Wisigoths, le vignoble subit les destructions barbares avant de renaitre au IX^{ème} siècle sous l'impulsion des abbayes bénédictines. Au X^{ème} siècle, de nombreuses chartes font état de vignobles jusqu'en Fenouillèdes, partie la plus occidentales de la zone géographique.

Les vins doux naturels assurent la notoriété de la région, au détriment de la production de vins secs.
Le roi JACQUES 1er de MAJORQUE décide alors de protéger cette production en accordant aux producteurs la rétrocession d'une taxe perçue sur les vins importés.
En septembre 1447, JACQUES CŒUR, associé à 4 marchands de Perpignan, envoie plusieurs navires « *avec 232 futailles de vins rouges et 20 autres de muscat* ». Après le traité des Pyrénées en 1659, la vigne continue son développement, si bien que 11000 hectares sont recensés en 1741, et 18000 hectares, à la fin du siècle.

Avec l'arrivée du chemin de fer, la vigne connaît sa plus grande extension et surtout la confirmation de la notoriété des vins.
Ainsi, lors de la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Corbières du Roussillon », en janvier 1952, pour les vins produits au nord de la rivière Têt, est reconnue également, pour une quarantaine de communes où se situaient « *les meilleurs terroirs* » (J. FANET - Les vins du Roussillon - 1980) l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Corbières supérieures du Roussillon »
Avec le regroupement des appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure, en 1977, sous le nom de « Côtes du Roussillon », cette zone géographique particulière est à nouveau distinguée et est reconnue en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon-Villages ».
Deux communes, qui disposaient d'une forte notoriété pour leurs vins commercialisés par des entreprises de renom, bénéficient des dénominations géographiques complémentaires « Caramany » et «Latour-de-France». A partir des années 1985, et en s'appuyant sur la mise en valeur d'unités pédoclimatiques identifiées, sont reconnues les dénominations géographiques complémentaires « Lesquerde », en 1995, caractérisée par des situations présentant des sols d'altitudes d'arènes granitiques, « Tautavel », en 1997, dans la vallée du Verdouble, caractérisée par des situations présentant des sols argilo-calcaires.

En 2009, la production exclusivement en vin rouge est de :
- 34000 hectolitres en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », élaborés par 315 producteurs en cave coopérative et 99 en caves particulières ;
- 6000 hectolitres sous la dénomination géographique complémentaire « Caramany » élaborés par 48 producteurs en cave coopérative et 3 en caves particulières ;
- 2300 hectolitres sous la dénomination géographique complémentaire «Latour-de-France», élaborés par 23 producteurs en cave coopérative et 9 en caves particulières ;
- 1300 hectolitres sous la dénomination géographique complémentaire « Lesquerde », élaborés par 8 producteurs en cave coopérative et 3 en caves particulières ;
- 7800 hectolitres sous la dénomination géographique complémentaire « Tautavel », élaborés par 73 producteurs en cave coopérative et 6 en caves particulières.

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

Les vins présentent une robe rouge profonde, avec un nez élégant de fruits rouges, et une bouche chaleureuse, puissante dès l'attaque avec des tanins très équilibrés et une finale longue souvent marquée par les fruits rouges et les épices.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Caramany » sont souples, frais et gourmands, notamment grâce à une élaboration par macération carbonique imposée pour le cépage carignan N.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Lesquerde », issus de parcelles présentant des sols d'arènes granitiques et localisées en altitude, sont empreints fréquemment de minéralité et fraîcheur. Le cépage syrah N s'allie au cépage carignan N dont la fougue est atténuée par l'obligation d'une élaboration par macération carbonique.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire «Latour-de-France» se présentent souvent avec des notes sauvages et épicées. Equilibrés, puissants et savoureux, ils ont une belle aptitude à la garde.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Tautavel », marqués par la présence du cépage grenache N sont complexes, persistants et se caractérisent fréquemment par des notes de fruits mûrs, de garrigue et d'épices. Leurs tanins puissants imposent un élevage jusqu'au 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

3°– Interactions causales

Les vins secs du piémont sud du massif des Corbières ont longtemps été recherchés pour leur présence, leur couleur, leur concentration et leur titre alcoométrique volumique naturel qui offraient la possibilité aux négociants, par assemblage, de rééquilibrer d'autres produits moins complexes.
Ces vins ont longtemps souffert de la notoriété et de la concurrence des vins doux naturels qui bénéficient tout à la fois d'un milieu naturel favorable à la concentration et à la maturité du raisin et d'un climat accentuant, à l'élevage, le caractère oxydatif recherché.

Ce climat très sec et chaud et l'absence d'une géologie adaptée à la construction de cave enterrée, n'ont pas permis, pendant longtemps, une bonne conservation des vins secs qui devaient être commercialisés au plus vite pour éviter toute oxydation.

Les progrès dans la maîtrise des techniques de conservation des vins ont révélé la remarquable adaptation aux sols pauvres et au climat sec et venté, des cépages traditionnels grenache N, mourvèdre N et carignan N et leur excellent potentiel de garde. La macération carbonique a également contribué à la révélation du potentiel du cépage carignan N dans sa jeunesse et a apporté au cépage syrah N, introduit dans les années 1970, toute la finesse de son expression aromatique.
La taille courte sur les cépages traditionnels héritée du passé et des vignes plantées au carré, a permis de trouver le bon équilibre des ceps, leur bonne tenue physique contre vent, chaleur et sécheresse et l'assurance de raisins de qualité.

La diversité pédoclimatique a, dès la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, favorisé une identification particulière de zones de production remarquées par l'œnologue A. JULLIEN, dès 1816, qui s'y attarde dans son ouvrage la « *Topographie de tous les vignobles connus* ».
Cette diversité fait la richesse des vins des « Côtes du Roussillon Villages » qui se déclinent en dénominations géographiques complémentaires. Ainsi, 4 dénominations géographiques complémentaires sont actuellement reconnues :
- « Caramany », avec des parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, présentant des sols de gneiss très propices au cépage syrah N et où la macération carbonique permet au carignan N d'apporter une arrête très souple dans la structure des vins ;

- « Lesquerde », avec des parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, présentant des sols d'arènes granitiques, situées en altitude où les cépages syrah N et grenache N expriment la minéralité de ces sols acides autour du cépage carignan N au caractère toujours très vif ;
- «Latour-de-France», dont l'unité géographique se situe au débouché de l'Agly, avec des parcelles, situées au sein de lieux-dits identifiés, précisément délimitées pour la récolte des raisins, et présentant des sols moins acides et plus chauds, où le cépage grenache N exprime son tempérament méditerranéen avec le cépage carignan N, bien adapté aux coteaux très ensoleillés et où le cépage syrah N vient apporter une touche aromatique sur des vins chaleureux et de garde ;
- « Tautavel », avec des parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, présentant des sols argilo-calcaires, au cœur de la vallée du même nom, où le cépage grenache N exprime chaleur et force obligeant un élevage souvent très réussi sous bois. Le cépage carignan N trouve ici les conditions pédoclimatiques à sa mesure et les cépages syrah N ou mourvèdre N trouvent, dans la vallée, la fraîcheur nécessaire à leur culture.

Cette richesse dans la diversité, reconnue très tôt, alchimie réussie entre la géologie, la pédologie et le climat, est en 2009, la marque d'une appellation d'origine contrôlée soutenue par le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique à leur paysage.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation comprise entre 3700 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité à la plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 3700 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 permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

c) - La production des parcelles plantées au carré ou en quinconce avant la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

d) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur ainsi qu'à la présence d'au moins un niveau de fils releveurs, pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages » 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) – Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Le nom de la dénomination géographique complémentaire figure sur l'étiquetage et la publicité des vins en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) – L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Grand Vin du Roussillon ».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
a) - 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 mai qui précède la récolte, en précisant si les parcelles sont affectées à une dénomination géographique complémentaire.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er 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 les rangs.
Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - La déclaration de renonciation, telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlée « Grand Roussillon », « Maury » et « Rivesaltes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire, pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire, et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges, en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée, ou une dénomination géographique complémentaire, 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 15 avril de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte 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.

4. Déclaration des transactions en vrac ou des retiraisons
a) - Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans un délai fixé dans le plan d'inspection, mais ne pouvant être inférieur à cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison et ne pouvant être supérieur à cinq jours après la transaction.
b) - En cas de retiraison ne respectant pas ce délai de cinq jours, l'opérateur en avise l'organisme de contrôle agréé, qui donne son accord avant l'enlèvement des vins.

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 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.
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 l'organisme de contrôle agréé, quinze jours ouvrés au moins avant ce repli.

8. Déclaration de renoncement à une dénomination géographique :
Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire fait une déclaration de renoncement de cette dénomination géographique complémentaire auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé, au moins quinze jours ouvrés avant ce renoncement.

9. 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.

10. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1er novembre qui précède la taille de « transformation ».

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 de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique par contenant

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

3. Plan de cave
Plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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 (et affectées) 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, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	

Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Vérification documentaire et visite sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	Contrôle analytique documentaire et/ou examen analytique et examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION 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.
