Ref. Ares(2011)1377899 - 19/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CRÉMANT DE LIMOUX »
homologué par le décret n° 2011-1785 du 5 décembre 2011, JORF du 7 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CRÉMANT DE LIMOUX »

CHAPITRE 1er

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux », initialement reconnus par le décret du 21 août 1990, 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 « Crémant de Limoux » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Ajac, Alet-les-Bains, Antugnac, Bouriège, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Cépie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espéraza, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ladern-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, La Serpent, Serres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy et Villelongue-d'Aude.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 février 1992.
L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

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 pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : chardonnay B ;
- cépages complémentaires : chenin B, mauzac B et pinot noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La proportion du cépage principal chardonnay B et du cépage complémentaire chenin B est inférieure ou égale à 90 % de l'encépagement ;

b). – La proportion du cépage chardonnay B est supérieure ou égale à 50%.

c) - La proportion du cépage complémentaire chenin B est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires mauzac B et pinot noir N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage pinot noir N est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement.

d) - Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :
- dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ;
et
- respecte une proportion, pour le cépage chardonnay B, supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2.50 mètres.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ;
- soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons portant au plus 2 yeux francs ou un maximum de 6 coursons dont 5 coursons portant au plus 2 yeux francs et un courson portant au plus 4 yeux francs.

c) - Hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,20 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 13000 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 9000 kilogrammes par hectare.

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

Avant chaque nouvelle plantation, tout opérateur doit procéder à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires pour choisir le matériel végétal le mieux adapté.

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

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- Les « palox » ne contiennent pas plus de 350 kilogrammes de raisins ;
Les autres récipients de transport de la vendange ne contiennent pas plus de 35 kilogrammes de raisins ;
- Tous les récipients de transport de la vendange disposent d'une protection en cas de pluie ;
- Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage est le plus court possible. En aucun cas ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.

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 153 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

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 70 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 78 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 87 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 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.

5°- Dispositions particulières

- Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.
- Le taux de « rebêches » visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime est un minimum d'extraction fixé annuellement entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

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

1°- Dispositions générales

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

a) - <u>Réception et pressurage</u>
Les raisins sont versés entiers, ni écrasés, ni égrenés, dans le pressoir.
L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	- Installation de réception des vendanges à l'abri des intempéries - Tout matériel en fer non protégé (peinture) est interdit
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage, de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit

CRITÈRES LIÉS AU PRESSOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation des pressoirs	Le pressoir devra être à l'abri des différentes intempéries au moment de son fonctionnement (protection totale contre les eaux pluviales)
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la

	vendange comportant une vis hélicoïdale ou des chaînes est interdit Seuls sont autorisés les pressoirs pneumatiques, les pressoirs horizontaux à plateaux sans chaînes et les pressoirs verticaux
Conduite du pressurage	La conduite du pressurage peut être maîtrisée grâce à une console programmable Toutefois, il doit être prévu la possibilité d'interrompre le programme pour pallier des obligations relatives au niveau de l'écoulement et du débit. Lorsque le pressurage se fait en mode automatique, ce programme doit pouvoir être interrompu à tout moment pour passer en mode manuel

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Un dispositif de pesée est obligatoire et doit être adapté au type de récipients utilisés pour la vendange
Aire de stockage.	Les récipients contenant de la vendange doivent être abrités des intempéries
Hauteur de chute des raisins	- L'alimentation gravitaire directe du pressoir doit être privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage - Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale doit s'effectuer sur un tapis de convoyage - La hauteur de chute initiale ne doit pas excéder 1 mètre en chute libre. En cas de dépassement de celle-ci, il est nécessaire d'accompagner la chute des raisins par une goulotte.
Convoyage des raisins	- Il est autorisé un maximum de trois tapis entre la première chute et le pressoir - Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre - Tout devra être mis en œuvre pour respecter l'intégrité du raisin - L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis à raisins est de 45 degrés
Nombre de marcs par jour à ne pas dépasser	6 tours par 24 heures de fonctionnement par pressoir

Chargement du pressoir	- Un pressoir doit être chargé en une seule fois avec la quantité de raisins correspondant environ à sa capacité, le chargement avec une quantité inférieure doit être exceptionnel - Le chargement des pressoirs doit éviter une surcharge consécutive à un tassement provoqué (2200 kilogrammes maximum pour 3 mètres cubes)

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	- Le fractionnement des jus (tailles-cuvées) doit être possible ; - L'installation doit comprendre un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du système de convoyage de la vendange doivent être écartés et ils ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	- Le sol du local de pressurage devra être en dur et lavé quotidiennement - Un point d'eau pour le lavage est indispensable dans le local
Entretien du pressoir	- Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire - Le système de pressurage doit être dans un état irréprochable avant le commencement des vendanges
Récipients à vendange	Un lavage quotidien du matériel de transport de vendange est obligatoire

b) - Assemblage des cépages

La cuvée (assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse répond aux dispositions fixées au V, 2°, a), b), c) pour les règles de proportion à l'exploitation.

c) - Normes analytiques

Les vins présentent après dégorgement :
- une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 bars, mesurée à la température de 20 °C ;
- une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Les vins conditionnés ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique acquis de 13 %.

e) - Capacité globale de la cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

b) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1er décembre qui suit la récolte.

c) - La durée de conservation en bouteilles sur lie est supérieure à 9 mois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - 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 après la prise de mousse.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du tirage.

b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

c) - Tout opérateur définit une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage, et du matériel de conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

- La température du local de stockage des bouteilles sur lies est inférieure ou égale à 20°C.
- L'opérateur justifie d'un lieu spécifique 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.
- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
- Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
- Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Blotti au sud du département de l'Aude, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux » est implanté autour de la cité du même nom, le long de la vallée de l'Aude et de ses affluents.
La zone géographique fermée, au sud, par les contreforts des Pyrénées audoises, à l'ouest, par les monts du Chalabre, du Razès et, à l'est, par les Corbières, s'ouvre vers le nord sur la région de Carcassonne par la vallée de l'Aude.
Deux zones de relief sont présentes :
- au nord, un paysage de collines et de replats au modelé doux, avec un vignoble dense installé entre 100 mètres et 250 mètres d'altitude ;
- au sud, un paysage accidenté, aux pentes fortes, sur lesquelles les parcelles de vigne sont implantées à des altitudes plus élevées comprises entre 300 mètres et 500 mètres.

La géologie est complexe, mouvementée et très compartimentée suite aux fractures générées lors de l'orogénèse des Pyrénées.
La nature des roches-mères est très variée et, sur les pentes, les formations superficielles colluviales qui en sont issues donnent des sols très favorables à la vigne.
Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent :
- essentiellement des sols développés sur molasse, d'origine détritique, hétérogènes (sables, graviers, argiles) et érodés sur le haut des versants ;
- dans la partie méridionale de la zone géographique, des sols développés sur calcaire et argiles du Sparnacien, caractérisés par une forte teneur en argile rouge ;
- plus rarement, des sols développés sur alluvions anciennes reposant sur des terrasses en position de plateau par rapport aux vallées.

La zone géographique présente la particularité d'être à la confluence d'influences climatiques diverses, océaniques, méditerranéennes, et pyrénéennes. Dans ce contexte, la géomorphologie et les variations climatiques confèrent à ce territoire une richesse originale qui s'exprime par les paysages et la biodiversité.

Ainsi, la zone géographique, qui s'étend sur le territoire de 41 communes, peut être divisée en 4 unités géographiques distinctes.

L'unité géographique dite « Méditerranéenne », la plus précoce, est située au nord-est de Limoux, avec un climat chaud mais tempéré par des influences venant de la mer Méditerranée. Le vignoble est établi entre 100 mètres et 250 mètres d'altitude. Il bénéficie d'un bilan thermique élevé et de précipitations annuelles moyennes comprises entre 550 millimètres et 650 millimètres, avec une contrainte hydrique estivale élevée.

L'unité géographique dite « Autan », calée entre les deux massifs montagneux des Corbières et du Chalabrais, protège le vignoble des flux d'est et d'ouest. Ce dernier, implanté autour de la cité de Limoux, bénéficie ainsi d'un climat chaud et sec, tempéré par la présence de la rivière Aude. Implanté à une altitude comprise entre 100 mètres et 200 mètres d'altitude, il reçoit des précipitations annuelles moyennes d'environ 550 millimètres à 600 millimètres, avec une contrainte hydrique estivale élevée. La récolte est précoce mais légèrement plus tardive que celle de l'unité géographique dite « Méditerranéenne ».

L'unité géographique dite « Océanique », située à l'ouest de la ville de Limoux, est très ouverte aux flux d'ouest. Les influences océaniques y sont prédominantes contribuant à plus d'humidité et à des températures modérées. L'exposition des parcelles, la nature des sols, et notamment la profondeur et la réserve hydrique, sont des facteurs déterminants. Les précipitations annuelles moyennes sont de 750 millimètres. Le vignoble est implanté à une altitude comprise entre 200 mètres à 300 mètres. La maturité est plus tardive.

L'unité géographique dite « Haute-vallée », s'appuie sur le piémont des Pyrénées, dans la partie la plus au sud de la zone géographique. Elle est plus humide et plus froide. Avec des vignes implantées à une altitude atteignant 500 mètres sur les expositions les plus ensoleillées**,** des précipitations annuelles moyennes d'environ 750 millimètres, ce secteur se caractérise par un printemps tardif et un mois de septembre frais. La maturité est tardive et le choix des cépages devient déterminant.

Sous cette palette de mésoclimats, le vignoble partage l'espace avec un milieu forestier diversifié et dense où se mêlent végétation méditerranéenne, représentée par le chêne vert et l'olivier, et végétation océanique, composée principalement de feuillus.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ, avec la conquête de la Gaule du sud par les Romains, s'organisent, autour de la *Via Domitia*, viticulture et commerce du vin. Mais dès le III^{ème} siècle, les envahisseurs vont se succéder dans la région du Languedoc qui entre alors dans une longue période désorganisée.
Par la suite, la réhabilitation du vignoble et le développement du patrimoine viticole sont l'œuvre du clergé et plus particulièrement, au Moyen-Âge, des moines, comme ceux de l'Abbaye de Saint-Hilaire, en limouxin.
Ces moines de Saint-Hilaire vont étudier et développer les techniques de culture de la vigne et les techniques de vinification. Ils vont produire un vin mousseux, qu'ils mentionnent dans leurs écrits dès 1531, et qui est ainsi considéré comme le premier vin mousseux élaboré dans le monde. Ils vont développer les cépages les plus adaptés parmi lesquels le mauzac B et vont progressivement maîtriser la technique d'élaboration des vins mousseux.
Les « *blanquetières* » (*nom donné aux terrasses où poussait le mauzac B. dont la face inférieure des feuilles est couverte d'un duvet blanc)* de mauzac B se développent alors.
La seconde fermentation en bouteille plus sûre est développée parallèlement à la méthode de la prise de mousse par le procédé qualifié de « méthode ancestrale ».

Fort de cette particularité géographique qui place « Limoux » au cœur de confluences climatiques différentes, un vignoble original a été implanté avec des cépages originaux par rapport au reste du vignoble du Languedoc comme le cépage mauzac B, particulièrement adapté, dont la fraîcheur, a permis l'élaboration de vins mousseux réputés.
Une ordonnance de Monseigneur l'Intendant du Languedoc, en date du 23 juillet 1688, vient ainsi conforter leur protection devenue nécessaire et précise : « *faisons différences à toutes personnes de quelle qualité et condition qu'il soit d'entrée ou faire entrée de jour ny de nuit dans la présente ville de Limoux, aucune sorte de vin ou vendange étrangère à peine de 100 livres d'amende… »*

Le développement de la seconde fermentation en bouteille avec l'appellation d'origine contrôlée « Blanquette de Limoux » assure la notoriété de la région. Cette production de vins mousseux devient le symbole du vin festif, avec l'implication des producteurs dans la perpétuation de la tradition ancestrale du carnaval de Limoux où les « *fecos »(participants masqués du carnaval, à l'égal des personnages vénitiens)* continuent de manier le sarment du bout des doigts avec une gestuelle particulière venue du fond des âges.

L'implantation de cépages apportant plus d'arôme et de fraîcheur, comme les cépages chenin B et chardonnay B réputés pour leur qualité en matière d'effervescents est la suite logique de l'évolution qualitative et technique.
Elaborés à partir du cépage traditionnel mauzac B, avec les cépages chenin B et chardonnay B, puis à concurrence de 10% avec le cépage pinot N, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux » ont trouvé leur propre identité à côté de la production historique reconnue sous l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » complétée par la mention « Blanquette de Limoux », au point que ces deux appellations d'origine contrôlées cohabitent, en 2009, à parité de production avec quelques 25000 hectolitres de production chacune.

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

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux » s'élaborent à-partir de trois cépages et s'appuient sur la présence majoritaire du cépage chardonnay B dans l'assemblage des vins.

Les vins blancs ont une couleur généralement or pâle avec des reflets dorés.
L'effervescence est très présente, fine et assure la présence d'un cordon élégant et persistant. Au niveau aromatique, les vins développent des notes de fleurs blanches souvent associées aux notes parfumées d'agrumes et de pain grillé. Savoureux en bouche, ils se distinguent par leur longueur et leur volume.

Les vins rosés dévoilent des notes de fruits rouges et des notes florales. En bouche, la présence du cépage pinot noir N leur confère une saveur fruitée et contribue, avec un apport tannique, à accentuer le volume des vins.

3°- Interactions causales

Située à l'extrême sud-ouest du vignoble du Languedoc-Roussillon, la zone géographique se situe au carrefour d'influences climatiques variées, océaniques, méditerranéennes, et pyrénéennes, qui vaut au vignoble le qualificatif de « vignoble le plus aquitain de la Méditerranée » et qui est source d'originalité pour les vins.

Le cépage mauzac B a largement occupé l'espace dès l'origine du vignoble. Avec ce cépage, et à l'appui du savoir-faire initié par les moines de l'abbaye de Saint-Hilaire, l'élaborateur a mis au point une technique de vinification dans les caves conduisant aux effervescents utilisant la fraîcheur apportée par la proximité des reliefs pour freiner naturellement, mais de manière aléatoire, la fermentation alcoolique, pour donner un vin présentant des sucres fermentescibles résiduels, peu alcoolisé et mousseux.
Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire pour l'élaboration de vins mousseux selon différentes techniques de vinification. Après avoir maîtrisé la technique qualifiée sous la mention « méthode ancestrale », ils ont développé la méthode par seconde fermentation en bouteille. L'encépagement s'est alors orienté vers des cépages plus septentrionaux bien adaptés aux conditions climatiques particulières de ce secteur, par rapport à l'ensemble du vignoble languedocien : précipitations plus importantes, absence de période de sécheresse, températures plus fraîches. Ainsi ont été implantés les cépages chardonnay B et chenin B et, plus récemment pinot noir N, cépages conservant dans ce milieu naturel, un pH bas et une acidité, favorables à l'élaboration de vins effervescents.

Les vignerons depuis la production de ces vins très fins ont adapté leurs techniques culturales pour préserver l'intégrité des raisins à la vendange, pour apporter un grand soin au transport et pour les amener intacts au pressoir. Le pressurage doit être doux et progressif, avec éventuellement un fractionnement des jus (cuvée et taille) qui peuvent vinifiés séparément. Les centres de pressurage répondent ainsi à des règles strictes et font l'objet d'une habilitation rigoureusement contrôlée.
L'élaborateur construit les assemblages, en maîtrisant la provenance du raisin en fonction des 4 unités géographiques mis en valeur au sein de la zone géographique et en dégustant les différents vins de base obtenus. Les vins de base sont assemblés pour la confection des cuvées révélant le savoir-faire de chaque maison, puis mis en bouteille pour la prise de mousse et l'élevage sur lies qui est obligatoirement de 9 mois minimum, Le vin n'étant mis en marché à destination du consommateur qu'après un délai d'au mois 12 mois après le tirage.

En 1990, conformément à la politique nationale d'amélioration de la qualité et de l'originalité des vins mousseux et en s'appuyant sur des règles techniques plus précisément définies, la réglementation distingue, parmi les vins mousseux du limouxin, l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux ».

L'organisme de défense et de gestion entreprend alors une étude technique rigoureuse pour identifier des unités géographiques avec des critères de climat, de sols, d'exposition ainsi que des expérimentations en termes de vinification, travaux qui conduisent à l'identification de quatre unités géographiques distinctes : « Méditerranée », « Autan », « Haute-vallée » et « Océanique ».

Juste retour de l'histoire, à l'image de la maison GUINOT, une des plus anciennes entreprises d'élaboration du limouxin, qui commercialisait déjà en 1900, à la cour de Russie pour le tsar NICOLAS II des vins mousseux sous le nom de « Crémant de Limoux ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 1er septembre 2004 présentant une densité à la plantation comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse, sous réserve que la proportion de ces parcelles soit inférieure à :
- 50 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2015 ;
- 25 % de la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine contrôlée par l'exploitation à compter de la récolte 2020.
Les parcelles de vigne concernées par la présente mesure transitoire sont comprises dans la superficie apte à être revendiquée en appellation d'origine, entrant dans le calcul des pourcentages ci-dessus.

2°- Transport de la vendange

Jusqu'à la récolte 2015 incluse, le transport de la vendange peut être réalisé avec des bennes à vendange, sous réserve que :
- ces bennes ne contiennent pas plus de 3000 kilogrammes de raisins ;
- la hauteur des raisins soit inférieure ou égale à 0,60 mètre ;
- la hauteur de 0,60 mètre soit marquée à l'intérieur de la benne.

3°- Réception et convoyage des raisins

Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant la date du 31 juillet 2009 et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 5 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir, cela jusqu'à la récolte 2015 incluse.

4°- Dispositions relatives au stockage

La disposition relative à la température du local de stockage des bouteilles sur lies s'applique à compter de la récolte 2015.

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 « Crémant de Limoux » 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) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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 31 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime.

b) - La déclaration de renonciation à produire telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Crémant de Limoux », pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation « Crémant de Limoux » 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. Renonciation à produire

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

3. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »

Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au minimum huit jours ouvrés avant le premier tirage et au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base.

4. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »

La déclaration de revendication de fin de tirage doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.

Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

5. Déclaration de mise en marché à destination du consommateur
Tout opérateur souhaitant mettre en marché à destination du consommateur un lot de vin effectue une déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard cinq jours ouvrés après la date de mise en marché auprès du consommateur du lot concerné.
La déclaration indique :
- le volume concerné, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro du lot.
Elle est accompagnée d'une analyse réalisée après adjonction de la liqueur d'expédition.

6. Déclaration de remise en cercle
Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

7. Analyse avant plantation
Tout opérateur effectue une analyse physico-chimique du sol de la parcelle destinée à être plantée au moins un mois avant le début des travaux de plantation. Cette analyse est conservée par l'opérateur et doit être présentée à l'organisme de contrôle agréé.

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 sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

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

3. Carnet de pressoir
La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.
Ce carnet précise, pour chaque marc :
- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
- la commune d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;
- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes de rebêches.
Il est signé par l'opérateur apporteur de raisins.

4. Cahier de tirage
La tenue d'un cahier de tirage est obligatoire.
Ce cahier précise

- la date et l'heure du début de tirage ;
- la date et l'heure de fin de tirage ;
- le volume mis en œuvre ;
- le numéro de tirage.

5. 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 à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage pour les produits conditionnés et pour les vins sur lies.	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES 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	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Suivi de règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et sur le terrain
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication dite « d'aptitude »	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur	- Contrôle documentaire et/ou analytique - Examen organoleptique

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.
