

Article AOC "Bellet"

- Abrogé par [Décret n°2011-1737 du 1er décembre 2011 - art. 2](#)

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " BELLET " OU " VIN DE BELLET "

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Bellet " ou " Vin de Bellet ", initialement reconnue par le [décret du 11 novembre 1941](#), 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 " Bellet " ou " Vin de Bellet " est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur une partie du territoire de la commune de Nice dans le département des Alpes-Maritimes, au sein d'un périmètre constitué des lieudits

suivants : Les Séoules ; Le Pilon ; Le Grand Bois ; Golfan ; Les Cappans ; Saint-Roman de Bellet ; La Tour ; Candau ; Saquier ; Saint-Sauveur ; Gros Pin ; Serre-Long ; Crémat ; Mont-Bellet (Cantagalet) ; Li Puncia ; Lingestiera (en partie).

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie au sein du périmètre défini au point 1, à l'exception des parcelles sur des sols d'alluvions modernes et des terrains non destinés à la culture de la vigne d'après les usages locaux.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès de la mairie de Nice les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° Aire de proximité immédiate :

Pas de disposition particulière.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

a) Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : braquet N, fuella nera N ;
- cépages accessoires : cinsaut N, grenache N.

b) Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : braquet N, fuella nera N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, blanqueiron B, cinsaut N, clairette B, grenache N, mayorquin B, roussanne B, vermentino B.

c) Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : vermentino B ;
- cépages accessoires : blanqueiron B, bourboulenc B, chardonnay B, clairette B, mayorquin B, muscat à petits grains B, roussanne B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

La conformité de l'encépagement est appréciée pour la couleur considérée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

- a) La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 60 % de l'encépagement pour les vins rouges, rosés et blancs.
- b) Pour les vins rouges et rosés, la proportion du cépage cinsaut N ne doit pas être supérieure à 15 % de l'encépagement.
- c) Pour les vins rosés, la proportion de l'ensemble des cépages clairette B et vermentino B ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.
- d) Pour les vins blancs et rosés, la proportion de l'ensemble des cépages blanqueiron B, bourboulenc B, mayorquin B et roussanne B ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité de plantation minimale de 5 000 pieds par hectare, soit une surface maximale de 2 mètres carrés par pied. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrangs et d'espacement entre les pieds.

Les vignes plantées à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges présentent un écartement entre rangs qui ne peut être supérieur à 2 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang qui ne peut être inférieur à 0,70 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées en taille gobelet, en éventail ou en cordon de Royat, en taille courte comportant au plus 5 coursons à 2 yeux francs.

Les cépages braquet N et chardonnay B peuvent être taillés en taille Guyot simple comportant au plus 10 yeux francs par pied dont 8 maximum sur le long bois.

La taille est effectuée avant le 15 avril.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur du feuillage palissé correspond au minimum à 0,5 fois la distance 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 établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6 500 kilogrammes par hectare.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux [dispositions de l'article D. 644-23 du code rural](#), la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5 000 kilogrammes par hectare.

e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'[article D. 644-22 du code rural](#) est fixé à 20 %.

f) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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 des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

a) Les opérations d'ébourgeonnage et d'épamprage des ceps sont effectuées par des moyens exclusivement manuels ou mécaniques. Ces opérations doivent être réalisées avant le stade véraison.

b) Le désherbage chimique n'est possible que sur le rang ou sur les bordures non mécanisables. Il ne doit en aucun cas être total.

c) Les sols et les tournières doivent faire l'objet d'un entretien mécanique.

d) L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par " terre exogène " une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée " Bellet " ou " Vin de Bellet ".

3° Irrigation :

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

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

b) Dispositions particulières de récolte.

L'utilisation de la machine à vendanger ou de tout autre moyen ne permettant pas de transporter les grappes de raisin entières jusqu'aux lieux de vinification est interdite.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange est transportée dans des contenants dont la charge ne peut être supérieure à 50 kilogrammes.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure à 189 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Le titre alcoométrique volumique des vins répond aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
Vins rouges et rosés	11 % vol.
Vins blancs	11,5 % vol.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Pas de disposition particulière.

VIII.-Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 40 hectolitres par hectare

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, rouges et rosés, à 44 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :

Pas de disposition particulière.

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 troisième 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 deuxième 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 deuxième 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 :

Pas de disposition particulière.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Les vins rouges, rosés et blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins représentatif de l'encépagement.

L'assemblage entre millésimes est interdit.

c) Fermentation malolactique.

Au moment du conditionnement, les vins rouges ne peuvent présenter une teneur en acide malique supérieure à 0,4 gramme par litre.

d) Normes analytiques.

Les vins doivent présenter, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) qui ne peut être supérieure à 3 grammes par litre.

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'addition de morceaux de bois de chêne est interdite.

L'utilisation de charbon à usage œnologique est interdite.

f) Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface en production vinifiée au chai.

h) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel de vinification doivent présenter un bon état d'entretien général.

i) Maîtrise des températures de vinification.

Le chai de vinification doit être doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2° Dispositions par type de produit :

Les vins blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 février de la deuxième année suivant l'année de récolte dont douze mois minimum en contenant de chêne à compter du 1er décembre de l'année de récolte.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) L'opérateur doit disposer d'un moyen de rinçage avec de l'eau potable ainsi que d'une procédure de nettoyage pour le circuit d'embouteillage.

b) Les contenants pour les volumes inférieurs ou égaux à 1,5 litre doivent être en verre.

c) 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. 644-36 du code rural](#) ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les produits conditionnés.

Les bâtiments servant à la conservation des vins doivent disposer a minima d'une isolation thermique suffisante.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur avant le 1er mars de l'année suivant l'année de récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur avant le 1er mars de la deuxième année suivant l'année de récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins blancs et rosés ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 15 février de l'année suivant l'année de récolte.

Les vins rouges ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés avant le 15 février de la deuxième année suivant l'année de récolte.

X. — Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

2° Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

4° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit.

XI. — Mesures transitoires

Pour les vins rouges et rosés élaborés à partir de raisins issus de plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges, la proportion du cépage cinsaut N peut être :

— supérieure à 15 % tout en étant inférieure à 50 % de l'encépagement jusqu'à la récolte 2018 incluse ;

— supérieure à 15 % tout en étant inférieure à 30 % de l'encépagement entre les récoltes 2019 et 2028 incluses.

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 " Bellet " ou " Vin de Bellet " 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 et accompagnée de la mention " Appellation contrôlée ", le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1er décembre de l'année de récolte. L'organisme de défense et de gestion transmettra une copie à l'organisme de contrôle agréé.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Tout opérateur désirant revendiquer l'appellation d'origine contrôlée doit établir la liste des parcelles affectées à cette production avant le 1er février précédant la récolte.

Cette affectation sera reconductible pour une durée de cinq ans, seules les éventuelles modifications en cours d'année étant à signaler.

3. Déclaration préalable des retraisons :

Tout opérateur souhaitant commercialiser du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en vrac doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au maximum quinze jours avant la retraison. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

4. Déclaration préalable de conditionnement :

Tout opérateur souhaitant conditionner du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de quinze jours ouvrables précédant le conditionnement. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

5. 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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum dix jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

7. Remaniement des parcelles :

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux modifiant le profil des sols ou la morphologie des reliefs, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'exploitant à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaines au moins avant le début des travaux envisagés.

II. — Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A. 1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire et visites sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visite sur le terrain
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B. 1. Conduite du vignoble	
Potentiel revendicable	Vérification documentaire, cohérence avec la déclaration préalable d'affectation parcellaire
Taille	Vérification visuelle
Charge maximale moyenne à la parcelle	Vérification par visite sur le terrain
B. 2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification documentaire et sur site
B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel minimum	Contrôle sur site
Conditionnement	Vérification documentaire (suivi analytique) et visites sur site
B. 4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue du registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur le site (respect des modalités et délais, concordance avec la DR...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Vérification documentaire et / ou analytique Contrôle des paramètres suivants : titre alcoométrique volumique (TAV), acidité volatile (AV), teneur en SO ₂ total, sucres fermentescibles
Examen organoleptique au stade de la mise en circulation des produits	Examen sensoriel

entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et sensoriel de chaque lot