

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« CLAIRETTE DU LANGUEDOC »
homologué par le décret n° 2011-1389 du 26 octobre 2011, JORF du 29 octobre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette du Languedoc », initialement reconnue par le décret du 28 septembre 1948, les vins et les vins de liqueur répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par le nom de la commune de provenance des raisins.

2^o- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « Rancio » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Clairette du Languedoc » est réservée aux vins tranquilles blancs et aux vins de liqueur blancs.

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

1^o- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins de liqueur sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Adissan, Aspiran, Le Bosc, Cabrières, Ceyras, Fontès, Lieuran-Cabrières, Nizas, Paulhan, Péret, Saint-André-de-Sangonis.

2^o- Aire parcellaire délimitée

Les vins et vins de liqueur 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 3 avril 1951.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3^o- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la vinification et l'élaboration des vins de liqueur, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Bédarieux, Lézignan-la-Cèbe, Puilacher, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Tressan.

V. - Encépagement

Les vins et vins de liqueur sont issus exclusivement du cépage clairette B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être 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.

b) - Règles de taille

- La taille est effectuée avant le 30 avril de l'année de la récolte.
- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Pour les vignes âgées de plus de 20 ans (21^{ème} feuille), chaque pied peut porter un maximum de 7 coursons à 2 yeux francs maximum.
- 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.

- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs.
- Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé 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.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écime, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 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.

e) - Seuils de manquants

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

f) - Etat cultural de la vigne.

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

2°- Irrigation

a) - L'irrigation peut être autorisée pour la production de vins tranquilles, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

b) - L'irrigation est interdite pour la production de vins de liqueur.

VII. - Récolte, transport et maturité des raisins

1°- Récolte

Les vins et les vins de liqueur proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Rancio » proviennent de raisins récoltés en surmaturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Pour les vins tranquilles, les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

TYPE DE VIN, MENTION	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins tranquilles	204	12 %
Vins tranquilles susceptibles de bénéficier de la mention «Rancio»	238	14 %

b) - Les vins de liqueur sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 221 grammes par litre.

VIII. - Rendement. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins tranquilles, à 50 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins de liqueur, à 50 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins tranquilles, à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins de liqueur, à 60 hectolitres de moût par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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) - Normes analytiques.

Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

TYPE DE VIN	NORMES ANALYTIQUES
Vins tranquilles	Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 45 grammes par litre.
Vins de liqueur	Les vins présentent : - un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 17 % ; - un titre alcoométrique volumique total minimum de 21,5 % ; - une richesse en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 9 grammes par litre et 40 grammes par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C est interdit.
- Pour l'élaboration des vins de liqueur, le mutage et les compléments de mutage sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après.

c) - Matériel interdit.

L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

d) - Capacité de la cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

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

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

f) - Maîtrise des températures de fermentation.

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins de liqueur sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation.

Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 8 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût.

Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés, dans la limite d'un apport total de 8 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « Rancio » font l'objet d'un élevage au moins

jusqu'au 15 octobre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives 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 et vins de liqueur sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
- A l'issue de leur période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « Rancio » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} novembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte.

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

- Les vins et vins de liqueur peuvent circuler entre entrepositeurs agréés au plus tôt le 15 novembre de l'année de la récolte.
- Les vins bénéficiant de la mention « Rancio » peuvent circuler entre entrepositeurs agréés au plus tôt le 15 octobre de la 3^{ème} 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

Le paysage de la zone géographique passe progressivement, d'est en ouest, des terrasses du fleuve Hérault, avec leurs collines et leurs vallons aux pentes douces, aux coteaux plus escarpés du secteur schisteux de Cabrières.

La zone géographique est bordée :

- au nord, par les contreforts du plateau du Larzac ;
- à l'est, par le « Rocher des Vierges » et le fleuve Hérault;
- au sud, par le plateau basaltique de Nizas ;
- à l'ouest, par le plateau de Neffiès, le Pic du Vissou et la région du Salagou.

Cette zone est le lieu de rencontre entre les terrains primaires de l'extrême orientale de la Montagne Noire et les dépôts marins du Miocène, sur lesquels l'Hérault et ses affluents ont épandus leurs alluvions caillouteuses. Localement, les coulées et pitons basaltiques émaillent le paysage de leur empreinte sombre.

Les sols les plus caractéristiques sont développés :

- essentiellement, sur les moyennes et hautes terrasses caillouteuses ;
- sur les affleurements les plus indurés des calcaires miocènes ;

- sur les terrains primaires du Trias ;
- localement, sur calcaires et grès :
- sur les schistes de Cabrières.

Le réseau hydrographique est formé par les affluents de l'Hérault, la Lergue, au nord-ouest et la Boyne, au sud-ouest.

Le climat est méditerranéen, chaud l'été, doux l'hiver. La zone géographique est protégée des vents du nord. L'influence des entrées maritimes est plus perceptible au sud qu'au nord, avec pour conséquence, une pluviométrie moyenne annuelle graduée de 500 millimètres à 800 millimètres.

La zone géographique s'étend sur 11 communes du département de l'Hérault.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La présence du cépage clairette B est très largement attestée dans toute la partie centrale du département de l'Hérault, aussi loin que l'on puisse remonter dans l'histoire de la viticulture languedocienne.

Au Moyen-Âge, puis, après la Renaissance, le vin issu de raisins récoltés à grande maturité, souvent « madérisé », est connu sous le nom de « *Picardan* » quand il sec, et « *Clairette* » quand il est moelleux.

A partir du XV^{ème} siècle, les vins riches en sucres fermentescibles sont progressivement élaborés par mutage à l'alcool. Ils démontrent, ainsi que les vins secs de type « *rancio* », une grande aptitude naturelle à la conservation.

L'histoire retient qu'ils acceptent aussi bien le transport par terre que par mer, pour le grand plaisir des Hollandais qui, dès 1680, en font grand commerce.

Jean CLAVEL dans « *Histoire et avenir des vins en Languedoc* » (Edition Privat – 1985) rapporte qu'en 1730, un rapport des députés de la ville de Béziers destiné aux Etats du Languedoc mentionne : « *que les revenus les plus certains aux habitants des diocèses de Lodève sont procurés par l'exportation des Picardans dont les hollandais sont friands* ».

Au cours du XIX^{ème} siècle, la production de « *Picardan* » et de « *Clairette* » subit la concurrence des vins de la plaine élaborés à partir des cépages aramon N et terret blanc B, au commerce beaucoup plus lucratif.

Ainsi, après la crise phylloxérique, la reconstitution du vignoble de clairette B n'est que partielle et se réalise majoritairement sur les communes de la zone géographique.

Les producteurs destinent alors leur production, jusqu'au début XX^{ème} siècle, à la production de « vermouth », mais forts de leur savoir-faire dans l'élaboration de vins secs, de la maîtrise de la surmaturité du cépage clairette B, du mutage pour l'élaboration des vins de liqueur, et de l'élevage « oxydatif », ils sollicitent, dès 1936, la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « *Clairette du Languedoc* », laquelle est obtenue le 28 septembre 1948.

En 2009, la production de 3000 hectolitres, dont 2/3 de vins moelleux, est assurée par 50 viticulteurs répartis entre 6 caves particulières et 4 caves coopératives.

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

Les vins secs présentent une robe jaune soutenu et généralement des arômes d'agrumes avec, en fin de bouche, une pointe d'amertume caractéristique qui prolonge la longueur du vin. Les consommateurs lui reconnaissent souvent un aspect tannique.

Les vins moelleux peuvent présenter après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles de 45 grammes par litre. Leur dégustation se singularise, alors, par une attaque onctueuse, des arômes proches des fruits frais et une bouche ronde.

Fruits de l'histoire, les vins bénéficiant de la mention « *Rancio* » bénéficient d'un élevage long de 3 ans au moins, au cours duquel l'oxydation ménagée et maîtrisée permet le développement de leur

couleur brune et de leur arôme caractéristique de noix fraîche. Fragiles, difficiles à élaborer, très particuliers au goût, ils restent à la fois rares et recherchés. Ce sont des vins de longue garde.

Les vins de liqueur, onctueux et longs en bouche, développent des arômes de fruits confiturés et de fruits secs. Comme les vins précédents, ils peuvent être dégustés des dizaines d'années après leur élaboration.

3° – *Interactions causales*

Le cépage clairette B a construit empiriquement une niche écologique dans le cœur du département de l'Hérault. Il est à l'origine des vins célèbres du « *Picardan* » et de la « *Clairette douce* » appelée également « *Picardan en liqueur* », tant appréciés par les pays du nord de l'Europe, à partir de la fin du XVII^{ème} siècle.

Louis DERMIGNY, professeur à l'Université de Montpellier écrit sur les exportations depuis le port de Sète (de 1763 à 1775) : « *On ne peut exporter que les vins de qualité capables de supporter le voyage par mer : Clairettes, Picardans... qui sont expédiés par Sète en quantité notable* » (cahier n° V des Actes de l'Institut des études économiques).

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récole des raisins classe les parcelles présentant des sols peu profonds et à bon régime hydrique. Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes et par une gestion des densités de plantation adaptées.

Associant la maîtrise de la production, les conditions optimales de maturité et les aptitudes historiques au transport, les vins possèdent une structure leur offrant d'une part, de bonnes dispositions au vieillissement et d'autre part, leur permettant, un élevage long, notamment pour les vins bénéficiant de la mention « *rancio* ».

Le savoir-faire développé au sein d'une communauté de producteurs a été naturellement appliqué pour la production de vins blancs secs et de vins blancs moelleux qui, bénéficiant des progrès techniques en œnologie, nécessitent un titre alcoolométrique volumique acquis moins élevé qu'autrefois, et jouissent d'une notoriété grandissante.

La communauté humaine entretient cette notoriété et la réputation des vins de « *Clairette du Languedoc* » grâce à son dynamisme, à son savoir-faire et à son attachement historique au cépage clairette B.

XI. - Mesures transitoires

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare ou dont l'écartement entre les rangs est 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 que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la hauteur du fil porteur est supérieure à 0,70 mètre au-dessus du sol 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 aux règles de palissage et hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

c) - Les parcelles de vigne plantées après la date du 31 juillet 2009 avec un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres tout en respectant une densité de plantation de 4000 pieds à l'hectare peuvent bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve que :

- la plantation soit réalisée avant la récolte 2019, en continuité d'un îlot existant présentant les mêmes caractéristiques d'installation ;
- la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal

pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

Les vins et vins de liqueur pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Clairette du Languedoc », complétée ou non par le nom de la commune de provenance des raisins, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 1^{er} février de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée, en précisant si les parcelles sont affectées :

- à la production de vins de liqueur ;
 - à la production de vins susceptibles de bénéficiar de la mention « Rancio » ;
- La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} février 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 entre les rangs et entre les pieds sur un même rang et si la parcelle est susceptible d'être irriguée.

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.

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.

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.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte, et au minimum dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée : vin tranquille, vin de liqueur;
- la mention « Rancio » le cas échéant
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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 préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci, et au minimum dix jours ouvrés avant la retiraison.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

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 devra en faire 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 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

8. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion sur la déclaration préalable d'affectation parcellaire :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, 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.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain

A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, densité, distance inter-rangs, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire Contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement et lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage adapté pour les produits conditionnés	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	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques et traitements œnologiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site

C - CONTRÔLES DES PRODUITS

Au stade de la transaction ou du conditionnement	Contrôle 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

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.
