

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ENTRAYGUES – LE FEL »
homologué par le décret n° 2011-1439 du 3 novembre 2011, JORF du 5 novembre 2011**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Entraygues - Le Fel », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Entraygues et du Fel » par arrêté du 18 février 1965, 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 « Entraygues - Le Fel » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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 le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aveyron : Campouriez, Entraygues-sur-Truyère, Le Fel, Florentin-la-Capelle, Golinhac et Saint-Hippolyte ;
- Département du Cantal : Cassaniouze et Vieillevie.

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 des séances du comité national compétent des 23 et 24 juin 1994.

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

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aveyron : Coubisou, Espeyrac, Estaing, Grand-Vabre, Le Nayrac, Saint-Amans-des-Cots, Sébrazac, Sénergues ;
- Département du Cantal : Junhac et Montsalvy.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

- a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : fer N ;
- cépages complémentaires : cabernet franc N et cabernet-sauvignon N ;
- cépages accessoires : mouyssaguès N et négret de Banhars N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : chenin B ;
- cépages accessoires : mauzac B et saint-côme 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 d'origine contrôlée.

a) - Vins rouges et rosés :

- La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50% de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10% de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15% de l'encépagement.

b) - Vins blancs :

La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 90% de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
<ul style="list-style-type: none"> - Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare ; - Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
<ul style="list-style-type: none"> - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec 2 rangs et plus par terrasse, 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. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1,25 mètre ; - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec un seul rang par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1 mètre.
<p>Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.</p>

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson (conduite en gobelet, éventail ou cordon de Royat) avec un maximum de 18 yeux francs par pied, et 2 yeux francs maximum par courson;

- taille en Guyot simple ou Guyot double avec un maximum de 17 yeux francs par pied.
Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade phénologique dit « nouaison » (stade 27 de Lorenz), est inférieur ou égal à 12.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont conduites en mode « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au dessus du sol et la limite supérieure de rognage 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 8500 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 8000 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

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ou de mise en place des terrasses ;
- Un couvert végétal des tournières est obligatoire ;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1^{er} novembre au 1^{er} février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement ;
- La maîtrise de la végétation spontanée des talus des terrasses par des herbicides n'est autorisée que pour les parcelles non mécanisables.

b) - L'épamprage de la partie verticale du pied (tronc) est obligatoire et est réalisée avant le stade phénologique dit « véraison ».

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité 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

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

2°- *Maturité du raisin*

a) – Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

- 180 grammes par litre de moût pour les vins rouges ;
- 170 grammes par litre de moût pour les vins blancs et rosés.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- *Rendement*

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

- 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rosés.

2°- *Rendement butoir*

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

- 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges ;
- 66 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rosés.

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 vigne 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.

4°- *Dispositions particulières*

Pour les vignes plantées en terrasse, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N) affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R / 10\,000)$.

Pour les vignes plantées en terrasse, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

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

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Réception et pressurage

Les pressoirs continus sont interdits.

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none">- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel 2 cépages sont obligatoirement présents ;- La proportion du cépage principal dans l'assemblage est supérieure à 40% ;- La proportion de l'ensemble des cépages complémentaires est supérieure à 10%.
Vins rosés	<ul style="list-style-type: none">- La proportion du cépage principal et des cépages complémentaires, ensemble dans l'assemblage, est supérieure à 85% ;- La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 60%.
Vins blancs	La proportion du cépage principal dans l'assemblage est supérieure à 90%

c) - Fermentation malo-lactique

Les lots de vin rouge, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques

Tout lot de vin prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente répondent aux normes analytiques suivantes :

- pour les vins rouges et rosés, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 3 grammes par litre ;
- pour les vins blancs une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 4 gramme par litre ; si la teneur en acidité totale est supérieure ou égale à 8 grammes par litre d'acide tartrique, la teneur maximale en sucres fermentescibles est fixée à 6 grammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H₂SO₄).

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5%.

f) - Capacité de cuverie.

- Tout opérateur dispose d'un volume d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage équivalente au moins à 1,5 fois le volume moyen de la récolte des trois dernières années ou, à défaut, 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII ;
- Le chai de vinification et d'élevage des vins doit être consacré uniquement à un usage viticole.

g) - Entretien global 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 blancs et rosés font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- b) - Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'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 :

- un extrait du registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime, accompagné de la déclaration de conditionnement visée au chapitre II du présent cahier des charges ;
- une analyse réalisée avant le conditionnement.

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

4°- Dispositions relatives au stockage

Les vins conditionnés sont stockés dans un local consacré uniquement à un usage vinicole.

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

- a) - A l'issue de la période d'élevage les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte ;
- b) - A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} avril 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

Le vignoble d'Entraygues et du Fel est niché au cœur de la haute vallée du Lot, à mi-chemin entre Rodez et Aurillac, au nord-ouest du département de l'Aveyron et au sud du département du Cantal.

La roche mère, constituée essentiellement de schistes, à l'ouest de la zone géographique et de granites à l'est, est profondément entaillée par le Lot et ses affluents. Les sols qui en sont issus, sont acides, plus ou moins profonds en fonction de la pente, riches en débris rocheux. Les parcelles de vigne sont implantées sur les coteaux escarpés dominant les vallées du Lot, de la Truyère et de leurs affluents. Les vallées sont profondément encaissées et leurs versants présentent des pentes parfois très fortes. Aussi, de nombreuses parcelles sont-elles aménagées en terrasses.

Ainsi, la zone géographique s'étend sur le territoire de 8 communes, 6 dans le département de l'Aveyron, 2 dans le département du Cantal.

Le climat de la zone géographique est soumis à une influence climatique continentale, mais l'orientation des vallées les fait bénéficier d'un climat relativement chaud, de type méditerranéen.

Le paysage est façonné par les coteaux dominant les vallées encaissées, dont les pentes les plus fortes sont peuplées de chênes et de châtaigniers, des prairies, tandis que quelques terres labourables occupent les pentes les plus douces et les plateaux.

L'activité agricole est dominée par l'élevage et le maraîchage. Les parcelles de vigne sont exploitées essentiellement en terrasses, perchées sur les versants exposés au sud/sud-est, à une altitude moyenne de 350 mètres.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'expansion du vignoble dans la vallée du Lot ou vallée d'Olt est liée à l'activité des communautés religieuses des abbayes et monastères, et notamment de l'Abbaye de Conques, bâtie en 732.

En effet, la religion chrétienne, pour laquelle le pain et le vin ont une part prépondérante, favorise et encourage le développement de la culture du blé et de la vigne. Ainsi sont défrichés quelques coteaux bien exposés pour y planter la vigne. Plus tard, les chanoines sont les tenanciers des meilleures parts de ce vignoble et ceci, jusqu'à la révolution.

Au XII^{ème} siècle, le trafic fluvial sur le Lot, alors navigable jusqu'à la commune d'Entraygues-sur-Truyère, fait connaître le vin de la vallée d'Olt dans les plaines de Gascogne et d'Aquitaine.

En 1152, le mariage d'ALIENOR d'AQUITAINE avec HENRY de PLANTAGENET, futur Roi d'Angleterre, favorise le commerce du vin des « coteaux d'Olt » avec l'Europe du Nord, mais surtout avec les Anglais, très friands de cette boisson. Le vin produit alors dans l'ensemble de la vallée du Lot est nommé « *vin de Cadurcia* » jusqu'au Moyen-Âge.

Puis, pour distinguer les deux secteurs de production de la vallée, les noms de « Vin de Cahors » pour l'aval, et de « Vin du Fel » pour l'amont, sont utilisés. Puis, avec l'interruption du commerce des vins par voie fluviale par les Jurats de Bordeaux, ce commerce s'oriente alors vers les régions voisines de montagne.

Dès le XV^{ème} siècle, les riches propriétaires terriens cantaloux acquièrent des vignobles et rémunèrent des vigneron pour les exploiter. Les « *charrois* » chargés de vin se font alors plus nombreux vers la Haute-Auvergne, et notamment vers les villes d'Aurillac et de Saint-Flour.

Ainsi, si la notoriété du vignoble d'Entraygues et du Fel est faible en Aveyron, en raison de la position excentrée que la zone géographique occupe dans ce département, il jouit, au contraire, d'une réputation fort ancienne dans le département voisin du Cantal, où durant des siècles, les vins élaborés ont été expédiés. Les vins d'Entraygues et du Fel sont même célébrés par de nombreux poètes et chansonniers comme le félibre-majoral Arsène VERMENOUEZ (1850-1910).

La liste des cépages cultivés avant la révolution fait état de la présence des cépages « *saumencès noir* » (fer N), mouyssaguès N, « *négret* » (négret de Bahnars N) et chenin B. Un inventaire datant de 1807 cite le cépage saint-côme B.

Vers 1860, la superficie du vignoble de la vallée d'Olt représente 1200 hectares.

En 1884, les premiers symptômes du phylloxéra apparaissent dans la région. La crise phylloxérique anéantit le vignoble et détruit le fragile équilibre de l'économie de la vallée, la vigne représentant à alors la moitié du revenu des petites exploitations. La misère s'installe et provoque un exode massif.

La reconstitution du vignoble dans la haute vallée du Lot est impulsée par l'Abbé BELLOC, curé du Monastère de Cabrespine. A partir de 1890, il cherche toutes les solutions techniques pour replanter le vignoble dans un souci d'amélioration qualitative. Ainsi, il écrit dans ses mémoires : « *Ayant trouvé les porte-greffes résistants et qui s'adaptent au sol, il s'agissait de trouver les cépages qui, tout en produisant, conserveraient au vin sa finesse, ou même, donneraient une qualité supérieure* ». Le cépage cabernet-sauvignon N est alors introduit.

Hélas, les 2 guerres mondiales, puis les fortes gelées de 1956, portent un nouveau coup au vignoble. Cependant, quelques tenaces producteurs font face et, grâce à la qualité de leur travail, l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Entraygues et du Fel » est reconnue par arrêté ministériel, le 18 février 1965.

Le début des années 1980 voit l'installation d'une nouvelle génération de producteurs passionnés, qui, dans un souci constant de recherche de la qualité et de mise en valeur de l'originalité de leurs vins, améliorent leurs techniques de culture et de vinification.

En 2008, la superficie exploitée en appellation d'origine contrôlée est d'environ 20 hectares, pour une production moyenne de 700 hectolitres élaborés par 6 producteurs indépendants. Cette production se répartit approximativement entre 60 % de vin rouge, 20 % de vin rosé et 20 % de vin blanc.

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

Les vins rouges présentent une couleur rouge violine, profonde, et sont souvent caractérisés, au nez, par des notes aromatiques complexes de fruits, notamment de fruits noirs, comme le cassis.

En bouche, les arômes de fruits rouges et noirs peuvent s'associer à des notes végétales. Ces vins peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais leur structure tannique autorise une garde de quelques années. L'élevage leur permet de se bonifier en assurant leur stabilisation, la fixation des anthocyanes par les tanins apportant plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur rosée assez soutenue et sont souvent caractérisés par des arômes fruités, notamment de fruits rouges et une fraîcheur agréable.

Les vins blancs, de couleur jaune pâle avec des reflets verts, sont fréquemment caractérisés, au nez, par des notes florales, avec beaucoup de finesse, qui peuvent évoluer vers des notes de miel. En bouche, l'attaque est souple avec de la rondeur. Les arômes fruités se mêlent aux arômes floraux et la persistance finale est assez longue.

3°- Interactions causales

Le climat continental tempéré a conditionné l'implantation du vignoble sur les adrets escarpés de la vallée du Lot, de la Truyère, et de leurs affluents. Dans ces vallées, bien abritées des grands froids hivernaux et favorisant le réchauffement printanier, la vigne est cultivée essentiellement sur des parcelles aménagées en terrasses, afin de bénéficier d'un ensoleillement optimal favorisant la maturité du raisin au début de l'automne.

Traduisant les usages et la connaissance des vignerons sur le comportement de leurs vignes, la définition de l'aire parcellaire délimitée privilégie la topographie et l'exposition des parcelles. Ainsi, l'implantation des parcelles est contrainte à mi-coteau, l'altitude du vignoble se situant entre 300 mètres et 450 mètres environ.

Les parcelles sont étagées sur les versants exposés au sud/sud-est, bénéficiant du meilleur ensoleillement tout au long de l'année. Au-delà de la côte 500, les gelées hivernales sont à craindre, alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, doux et très ensoleillés, permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux, comme les cépages fer N et cabernet-sauvignon N.

La bonne gestion du couvert végétal de la plante, nécessaire à la synthèse chlorophyllienne, est assurée par l'ensemble des dispositions relatives aux modes de conduite. Ceci, combiné aux conditions de récolte et de rendement, assure l'obtention d'une vendange saine et présentant une bonne maturité, laquelle vinifiée conformément aux usages locaux, permet l'expression optimale des potentialités des différents cépages. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons d'Entraygues et du Fel contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble aménagé en terrasses. Le savoir-faire des producteurs s'exprime également dans le choix des assemblages.

Ainsi, malgré une production confidentielle, les générations successives de producteurs, attachés à ce patrimoine, ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir-faire et améliorer la qualité de ces vins reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, depuis 1965, et célébrés par de nombreux poètes et chansonniers.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblages

a) - Pour les vins rouges, la proportion du cépage fer N peut être inférieure à 50% de l'encépagement de l'exploitation jusqu'à la récolte 2031 incluse.

Cette proportion est :

- supérieure ou égale à 40 % jusqu'à la récolte 2021 incluse ;
- supérieure ou égale à 45 %, à compter de la récolte 2022.

b) - Jusqu'à la récolte 2026 incluse, les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage gamay N au titre de cépage accessoire pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles. La proportion du cépage gamay N, dans l'encépagement de l'exploitation, est :

- inférieure ou égale à 15 % jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- inférieure ou égale à 8 %, à compter de la récolte 2019.

c) - Jusqu'à la récolte 2026 incluse, les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage pinot noir N au titre de cépage accessoire pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles. La proportion du cépage pinot noir N, dans l'encépagement de l'exploitation, est :

- inférieure ou égale à 10 % jusqu'à la récolte 2018 incluse ;
- inférieure ou égale à 5 %, à compter de la récolte 2019.

d) - Les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage jurançon noir N, au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, ce jusqu'à l'arrachage desdites parcelles.

e) - Les vins rosés proviennent d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage principal et des cépages complémentaires, est supérieure ou égale à 60 % jusqu'à la récolte 2026 incluse.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges et qui ne sont pas conduites en mode « palissage plan relevé » présentent une longueur moyenne de rameaux, après écimage, de 0,60 mètre sur l'ensemble de la parcelle concernée.

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 « Entraygues - Le Fel » 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.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

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 15 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise notamment :

- 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
- date et signature de l'opérateur.

Cette déclaration distingue les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point XI du chapitre I^{er} du présent cahier des charges.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de la récolte et avant toute expédition du chai ou commercialisation.

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,
- la fréquence de conditionnement.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou 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, et du plan général des lieux de stockage.

3. Déclaration de transaction

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction des vins vendus en vrac après conclusion de la transaction et au moins 8 jours ouvrés avant la date de la première retraitaison.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et la couleur,
- le volume du vin considéré,
- la date de la transaction et la date prévue de la première retraitaison,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

5. Déclaration préalable de préparation d'un vin en vue de sa vente en vrac au consommateur

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de préparation d'un

vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au moins 10 jours ouvrés avant la date prévue pour la première vente.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur ;
- la date prévue pour la première vente.

6. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au moins 8 jours ouvrés avant la date du premier conditionnement.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

Les opérateurs qui conditionnent régulièrement (au moins une fois par semaine en moyenne sur 12 mois) sont dispensés de la déclaration de conditionnement.

7. 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 8 jours avant l'expédition.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et le type de produit,
- le volume du vin considéré,
- la date prévue de l'expédition,
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET,
- la date et la signature de l'opérateur.

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de déclassement dans un délai maximal de 1 mois après le déclassement ou les déclassements effectués.

Cette déclaration indique notamment :

- le nom de l'appellation et la couleur concernée,
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET,
- le volume de vin déclassé,
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée pour la couleur concernée.

II. - Tenue de registres

1. Registre de suivi de la maturité

La tenue d'un registre de maturité est obligatoire. Il indique la teneur en sucre des raisins de tous les lots unitaires de vendange destiné à la production d'appellation d'origine contrôlée. Un lot unitaire est défini comme la quantité de vendange permettant le remplissage d'un contenant de vinification.

2. Registre d'assemblage

La tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise la composition des lots (pourcentage de chacun des cépages) faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

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 (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage spécifique pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille et rameaux fructifères	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre de rameaux fructifères
Palissage et hauteur de feuillage	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain : comptage du nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain [Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)]
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire suivi des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
Suivi de la date de récolte	- Contrôle documentaire : suivi des dérogations ; - Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)

B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,..). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte 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.
