

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Maury », initialement reconnue par le décret du 6 août 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions « ambré », « blanc », « grenat » ou « tuilé », pour les vins doux naturels répondant aux conditions fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé », bénéficiant ou non de la mention « hors d'âge » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Maury » est réservée aux vins tranquilles rouges et aux vins doux naturels uniquement élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice des mentions « ambré », « blanc », « grenat » ou « tuilé ».

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 tranquilles ainsi que la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins doux naturels sont effectués sur le territoire des communes de Maury, Rasiguères, Saint-Paul-de-Fenouillet et Tautavel (Département des Pyrénées-Orientales).

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 10 septembre 1997.

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 tranquilles ainsi que pour les vinifications, l'élaboration et l'élevage des vins doux naturels est constituée par les lieux-dits cadastrés situés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales :

- Estagel : lieux-dits cadastrés « Le Village » et « Lou Pla » ;
- Saint-Arnac : lieu-dit cadastré « Las Pujals ».

Aussi, l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour le conditionnement des vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio », est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aude : Bages, Cascastel-des-Corbières, Caves, Fitou, Gruissan, Leucate, Narbonne, La Palme, Paziols, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières ;
- Département des Pyrénées-Orientales : Alénia, Ansignan, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Bélesta, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillet, Cerbère, Collioure, Céret, Claira, Les Cluses, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Felluns, Fourques, Ille-sur-Têt, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Pénillos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prugnanes, Reynès, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hyppolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Sainte-Marie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tarerach, Terrats, Théza, Thuir, Tordères, Torreilles, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-de-la-Salanque, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) – Les vins sont issus des cépages suivants :

VINS DOUX NATURELS	
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « grenat » ou « tuilé »	<ul style="list-style-type: none"> - cépage principal : grenache N ; - cépages complémentaires : grenache blanc B, grenache gris G ; - cépages accessoires : carignan N, macabeu B et syrah N.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	<ul style="list-style-type: none"> - cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon); - cépages accessoires : muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain).
VINS TRANQUILLES	
<ul style="list-style-type: none"> - cépage principal : grenache N ; - cépages complémentaires : carignan N, mourvèdre N, syrah N ; - cépage accessoire : lledoner pelut N. 	

b) - Les parcelles destinées à être plantées en muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B doivent répondre aux critères techniques définis respectivement pour chacun de ces cépages et approuvés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Règles de proportion à l'exploitation et à la parcelle

VINS DOUX NATURELS	
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « grenat » ou « tuilé »	<p>a) - <u>Règles de proportion à l'exploitation</u> - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement. - La proportion du cépage macabeu B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.</p> <p>b) - <u>Règles de proportion à la parcelle</u> La proportion des cépages carignan N et syrah N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement total d'une même parcelle.</p>
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
VINS TRANQUILLES	
<p>- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 60% et inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement de l'exploitation. - La proportion du cépage lledoner pelut N est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement.</p>	

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.</p> <p>Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.</p>
DISPOSITIONS PARTICULIERES
<p>Sous réserve du respect de la densité minimale de 4000 pieds à l'hectare, et à des fins de mécanisation, les vignes peuvent disposer, tous les 6 rangs, d'un rang présentant un écartement inférieur ou égal à 3 mètres.</p>
<p>Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre</p>

b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GENERALES	
<ul style="list-style-type: none"> - La taille doit être effectuée au plus tard le 15 avril ; - Les vignes sont conduites en gobelet ; - Les vignes sont taillées, avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. 	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
<p>Le cépage syrah N peut être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit conduit en éventail, cordon de Royat ou échelas et taillé avec un maximum de 7 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ; - soit taillé en Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pieds dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs. - Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an, par parcelle. 	
<p>Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une pré-taille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.</p>	

c) - Règles de palissage de hauteur de feuillage

CONDUITE OU TAILLE DE LA VIGNE	REGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol et le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs ;
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Pour les cépages muscat à petit grain B et muscat d'Alexandrie palissés	Le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 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

L'irrigation des parcelles destinées à la production de vins doux naturels est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

La date de début des vendanges est fixée selon les [dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime](#), pour le cépage muscat à petits grains B et pour le cépage muscat d'Alexandrie B, en tenant compte des deux listes de communes suivantes :

- Maury, Rasiguères, Tautavel ;
- Saint-Paul-de-Fenouillet.

2°- Maturité du raisin

a) - Vins doux naturels

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

b) - Vins tranquilles

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 216 grammes par litre de moût.

c) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

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

- 30 hectolitres de moût à l'hectare pour les vins doux naturels ;
- 40 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles.

2° - Rendement butoir

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

- 40 hectolitres de moût à l'hectare pour les vins doux naturels ;
- 40 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles.

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

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie

déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre 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 3^{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 2^{ème} 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.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) – Assemblage des cépages

VINS DOUX NATURELS	
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « grenat » ou « tuilé »	- Les vins sont issus du seul cépage grenache N ou d'un assemblage de plusieurs cépages dont obligatoirement et majoritairement le cépage grenache N ; - La proportion du cépage macabeu B est inférieure ou égale à 10 % dans les assemblages.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « blanc »	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.
VINS TRANQUILLES	
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement	

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins tranquilles prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins destinés à une transaction et au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

VINS DOUX NATURELS

Titre alcoométrique volumique acquis		Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total		Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)		Supérieure ou égale à 45
Intensité colorante (DO 420 + DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré »	Inférieure ou égale à 2,50
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « tuilé »	Supérieure ou égale à 2,80
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « grenat »	Supérieure ou égale à 4
VINS TRANQUILLES		
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Vins avec titre alcoométrique naturel inférieur ou égal à 14%	Inférieure ou égale à 3
	Vins avec titre alcoométrique naturel supérieur à 14%	Inférieure ou égale à 4

d) – Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- Pour les vins doux naturels, le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au 2° ci-après ;
- Pour l'élaboration des vins doux naturels, l'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

e) – Matériel interdit

L'emploi de vinificateur continu, d'égouttoir à vis, de pressoir continu et d'égrappoir centrifuge est interdit.

f) - Capacité de cuverie

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

g) – Etat d'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*

VINS DOUX NATURELS
DISPOSITIONS GÉNÉRALES
<p>Les vins 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 10 % 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 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.</p>

DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanc » ou « grenat »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1 ^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « tuilé »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1 ^{er} mars de la 3 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} septembre de la 5 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».
VINS TRANQUILLES	
Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.	

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins bénéficiant des mentions « blanc » ou « grenat » sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins, ou au sein de l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins.

Le conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

b) - Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins bénéficiant des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio » sont conditionnés, soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.

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 [article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime](#) ;

- une analyse réalisée dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement et au plus tard 15 jours après le 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 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

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur au plus tôt le :

VINS DOUX NATURELS	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « blanc » ou « grenat »	1 ^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « tuilé »	1 ^{er} mars de la 3 ^{ème} année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	1 ^{er} septembre de la 5 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
VINS TRANQUILLES	
1 ^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.	

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
 Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

VINS DOUX NATURELS	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « tuilé »	15 février de la 3 ^{ème} année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	15 août de la 5 ^{ème} année qui suit celle de la récolte.
VINS TRANQUILLES	
15 février de l'année qui suit celle de la récolte.	

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au nord-ouest de la ville de Perpignan, dans le département des Pyrénées-Orientales, traversée par la vallée du ruisseau Maury, la zone géographique s'étend au cœur d'un pli synclinal orienté ouest/est, long de 17 kilomètres et large de 3 kilomètres.

Les deux longues barres de calcaire Urgonien, redressées, qui culminent à une altitude de 964 mètres, au nord, et de 566 mètres, au sud, enserment un ensemble ondulé de collines formées sur des marnes schisteuses noires de l'Albien sur lequel est implanté le vignoble.

Celui-ci est dominé, sur la falaise nord, par l'impressionnante forteresse Cathare de Quéribus.

Les limites nord et méridionale de la zone géographique sont celles naturelles du synclinal.

Le petit chaînon calcaire de la tour de Tautavel, avec ses 498 mètres d'altitude, ferme la vallée et constitue la limite orientale.

Un enchevêtrement de collines détermine la limite occidentale et joue un rôle de barrière climatique.

Cette morphologie en « couloir », avec une série de collines organisées en barrières successives, joue un rôle important dans la gradation climatique d'est en ouest. Ainsi, le climat est un climat de transition, entre les influences orientales méditerranéennes chaudes et sèches (isotherme 15°C) et les influences occidentales plus fraîches et humides (isotherme 13°C). La température annuelle moyenne est supérieure à 14,5°C et les précipitations comprises entre 650 millimètres et 700 millimètres sont réparties au printemps et à l'automne.

La « *Tramontane* », vent dominant venant de l'ouest, un jour sur trois, très canalisée, accélérée par cette topographie en « *couloir* », y est d'autant plus violente.

Les vignes dessinent des espaces soignés qui s'imbriquent entre lanières de garrigue, et boisements de chênes verts.

Le vignoble qui s'étend sur 4 communes du département des Pyrénées-Orientales, est principalement cultivé entre 140 mètres et 350 mètres d'altitude, sur les pentes des collines, entrecoupées de ravins, mais aussi sur les versants plus abrupts au pied des corniches calcaires.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le nom de « Maury » vient du latin « *amauriola* » qui signifie « *villa romaine* » et témoigne de la présence romaine dans la région. Aucune preuve, cependant, n'existe quant à un commerce de vin dans la vallée de « Maury » à cette époque. Les romains cultivent essentiellement des céréales et se consacrent à l'élevage.

Les premières traces officielles de l'existence d'un vignoble, déjà présent au Moyen-Âge pour la consommation personnelle, remontent surtout à 1668 avec le recensement de « *600 hectares de terres cultivables dont un cinquième plantée en vignes* ».

Cette implantation relativement tardive de la vigne est la conséquence de l'importance de la culture de l'olivier, notamment, et de l'élevage, mais aussi des difficultés d'accès à cette région qui limitent toutes les opportunités commerciales.

Le vignoble va néanmoins se développer et en 1820, le premier cadastre recense 1100 hectares de vignes sur la seule commune de Maury.

Au début du XX^{ème} siècle, le cépage grenache N est déjà le cépage essentiellement implanté sur cette commune, et l'autorité municipale, en 1908, l'impose même dans une proportion minimale de 75 % de l'encépagement. Cette même autorité est à l'origine de la création de la première cave coopérative, dès 1910.

Les vins élaborés alors sont des vins secs présentant un titre alcoométrique volumique naturel élevé. Les acteurs du négoce, particulièrement sensibles à la richesse de cette production, encouragent la production de vins doux naturels, tant auprès de la cave coopérative qu'en installant, au cours de la période 1911-1920, deux chais afin d'acheter des raisins aux producteurs et d'élaborer directement sur place vins doux naturels et mistelles. Cette démarche s'appuie sur la législation particulière mise en place dès 1872 afin de garantir la particularité et l'originalité de la production de vins doux naturels.

Le « Syndicat de défense du cru Maury » est créé dès 1933 et avec la notoriété grandissante attachée aux vins produits, l'appellation d'origine contrôlée « Maury » est reconnue en 1936, pour les vins doux naturels.

Le succès de ces vins doux naturels est tel, grignotant progressivement des parts de marché aux apéritifs traditionnels, qu'en 1940, les acteurs du négoce établissent même à Maury, leurs propres structures coopératives telles « l'Association coopérative vinicole » ou la « Mauryate ».

Les producteurs de « Maury » lient leur destinée à cette production, jusque dans les années 2000, date à laquelle la production atteint 40000 hectolitres.

Ils continuent néanmoins à élaborer une partie de leur production en vins rouges secs et contribuent à la reconnaissance des appellations d'origine contrôlées « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages », en 1977, qui reposent sur des règles de production rigoureuses.

Cependant, les professionnels de « Maury » ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges

En s'appuyant sur l'arrivée de nouveaux opérateurs, en recherchant la meilleure adéquation entre cépage et sites de plantation, en adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne,

en récoltant à maturité optimale et en optimisant la durée de l'élevage, ces professionnels obtiennent, le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Maury » pour ces vins rouges.

En 2010, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Maury » couvre 800 hectares, pour une production de 20000 hectolitres également répartis entre vins doux naturels et vins rouges tranquilles. Cette production est élaborée par 1 cave coopérative et 58 caves particulières.

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

Vins doux naturels

Les vins doux naturels sont élaborés avec des raisins ayant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement, en moût, est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 45 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage.

Les vins bénéficiant de l'indication « grenat » sont issus du seul cépage grenache N ou d'un assemblage dans lequel ce cépage est largement majoritaire. La pratique habituelle du « mutage sur grains » confère aux vins une belle robe pourpre et livre des senteurs de fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

Les vins bénéficiant de l'indication « blanc », production confidentielle, sont issus des cépages traditionnels des vins doux naturels avec un maximum de 20 % pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B. Ces vins présentent une robe claire et des senteurs fruitées comme la poire et de fleurs blanches.

Les vins bénéficiant de la mention « tuilé » sont issus d'un assemblage dans lequel le cépage grenache N est largement majoritaire et les vins bénéficiant de la mention « ambré » sont élaborés à partir des cépages traditionnels des vins doux naturels avec un maximum de 20 % pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B.

Ces vins, destinés au vieillissement, sont élevés en cuve, en foudre ou en bonbonne de verre, en milieu oxydatif, jusqu'au 1^{er} mars de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte, livrant ainsi une complexité de nuances aromatiques et gustatives.

Après quelques années de bouteille ou de fût, ils se parent d'une belle teinte *tuilée* ou ambrée avec des arômes complexes d'évolution.

Lorsque ces vins sont élevés plus de 5 ans, ils peuvent bénéficier de la mention « hors d'âge ». L'élevage, en s'appuyant sur une belle structure tannique, peut leur conférer des notes de « rancio », rappelant les fruits secs ou des accents de torrification et qui rendent unique cette production confidentielle.

Vins tranquilles rouges

Les vins rouges sont issus d'un assemblage dans lequel le cépage grenache N est largement majoritaire. Ils sont généralement sombres, riches, puissants, très aromatiques avec fréquemment des notes de fruits noirs, rouges et de sous-bois. En bouche, ils se distinguent par des tanins fondus, confortés par une période minimale d'élevage.

3°- Interactions causales

Un climat sec, très ventilé et très chaud, a permis le développement de cépages exigeants comme le cépage grenache N. L'adaptation de celui-ci au milieu naturel de « Maury » est remarquable. Il est résistant au vent et n'a aucune difficulté pour atteindre la maturité indispensable à l'élaboration de vins secs et de vins doux naturels. Ainsi, au fil des générations, il s'est imposé autant pour la production de vins rouges que pour la production de vins doux naturels.

L'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles présentant les sols développés sur les marnes schisteuses noires. Désagrégées en surface et fissurées en profondeur,

elles permettent une bonne pénétration des racines de la vigne et assurent un régime hydrique régulier. La déclivité douce des collines favorise, de surcroît, un bon drainage des parcelles dont les sols ont la particularité, par leur couleur noire, de restituer la nuit la chaleur emmagasinée le jour, contribuant ainsi à une bonne maturité des raisins et compensant la fraîcheur nocturne liée à la situation de moyenne altitude du vignoble.

Les parcelles des terrasses alluviales dont les sols présentent un mauvais régime hydrique sont exclues de l'aire parcellaire délimitée.

Vins doux naturels

Associant la maîtrise de la production et les conditions optimales de maturité, le cépage grenache N donne des vins riches en alcool, avec beaucoup de gras et de puissance, une belle richesse aromatique et une structure tannique gage d'un excellent potentiel d'élevage.

Ces particularités furent exploitées, dans un premier temps pour la production de vins doux naturels.

Ainsi, en 1937, Monsieur Joseph SAUVY, secrétaire général de la Confédération des Vins Doux Naturels, présente à Monsieur le ministre CAPUS des vins du millésime 1805 dont la dégustation « *provoque l'étonnement des convives par leur qualité que les années n'ont pas altéré* ».

Le potentiel d'élevage de ces vins est traduit, soit à l'issu d'un élevage en milieu réducteur, par les indications « blanc » et « grenat », soit à l'issu d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1^{er} mars de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte, par les mentions « ambré » ou « tuilé » et pour les vins disposant de la plus belle structure tannique, au moins jusqu'au 1^{er} septembre de la 5^{ème} année qui suit celle de la récolte, par la mention « hors d'âge » . Sans oublier la mention « rancio » qui est réservée à un petit volume de vin sélectionné.

Afin de mettre en valeur et de préserver les caractéristiques des vins, le conditionnement des vins bénéficiant des indications « blanc » et « grenat » est obligatoirement effectué en bouteilles de verre chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins, ou au sein de l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins. Le conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

Les producteurs ont mis en œuvre des dispositions leur permettant de sauvegarder la spécificité de leur produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

De même, afin de préserver le potentiel aromatique des autres vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré », « tuilé », « rancio » et « hors d'âge », ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate dans des contenants adaptés. La volonté des producteurs est de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Vins tranquilles rouges

Les conditions particulières de ce territoire viticole ont permis le développement d'un savoir-faire au sein d'une communauté de producteurs et d'élaborateurs. Ce savoir-faire se retrouve dans la production de vins rouges tranquilles. Associant le gras et la puissance du cépage grenache N, la rusticité du cépage carignan N et la richesse en constituants polyphénoliques des cépages syrah N et mourvèdre N, ces vins disposent d'une structure et d'un équilibre leur assurant une bonne tenue dans le temps.

Ces vins dont l'histoire est liée à celles des vins des « Côtes du Roussillon » et « Côtes du Roussillon Villages », bénéficient d'une notoriété grandissante, déjà vantés, en 1866, par Paul DEVILLE, dans son « Annuaire statistique » qui évoque les vins de « Maury » comme « *des vins d'une très belle couleur, corsés et de bon goût* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles ou parties de parcelles plantées en vigne destinées à la production de vin doux naturel, exclues de l'aire parcellaire délimitée et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement sur la liste approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 10 septembre 1997, continuent à bénéficier, pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée (vins doux naturels) jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte de 2022 incluse, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

2°- Encépagement

Les parcelles de vigne plantées avant le 1^{er} août 1975 et destinées à la production de vin doux naturel, avec les cépages grenache N, grenache blanc B, grenache gris G, macabeu B et tourbat B, en mélange de plants, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le tri de la vendange soit réalisé lors de la récolte sur lesdites parcelles.

3°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 août 1992, ainsi que les parcelles ayant bénéficié d'une autorisation pour l'alignement d'îlots et identifiées par leurs références cadastrales auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité sur les communes de Tautavel et Saint-Paul-de-Fenouillet, présentant une densité à la plantation comprise entre 3000 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,5 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Les parcelles de vieilles vignes en place à la date du 31 juillet 2009, plantées au carré, dont des rangs ont été arrachés aux fins de mécanisation et ne répondant pas à la disposition relative à la densité de plantation, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

c) – Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

d) – Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, au sein desquelles l'arrachage de rangs a conduit à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

4°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

La disposition relative au conditionnement dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate des vins bénéficiant des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio », s'applique à compter du 1^{er} janvier 2014.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Maury » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarées après la récolte, offerts au consommateur, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) – Vins doux naturels

- La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

- Les mentions « ambré », « blanc », « grenat » et « tuilé », figurent obligatoirement sur l'étiquetage.

Ces mentions figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures

- Les vins bénéficiant des mentions « blanc » et « grenat » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

- L'indication du cépage ne peut figurer sur le même champ visuel que celui du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) – Vins tranquilles

Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage et est inscrit immédiatement en dessous du 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 1^{er} mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration distingue les parcelles affectées à la production de vins tranquilles.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;

- son numéro EVV ou SIRET ;

- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;

- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

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

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des 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 pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 1^{er} février de l'année suivant celle de la récolte. Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- pour les vins doux naturels, d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.
- pour les vins rouges tranquilles, 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 de retraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de gestion une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au plus tard dix jours avant la retraison.

Le lot est défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants. Si le volume contracté est fractionné en plusieurs lots et retiré à des dates différentes (plus d'un mois), chaque retraison fera l'objet d'une déclaration différente.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative.

6. Déclaration de conditionnement pour les vins bénéficiant des mentions « blanc » et « grenat »

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat » effectuée auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant le début de l'opération.

Cette déclaration, complétée des informations exigées au point 3. du présent chapitre vaut déclaration de revendication.

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 dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

8. Déclaration de repli (vins doux naturels)

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé 15 jours ouvrés au moins avant ce repli.

9. 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.

10. Déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de plantation pour les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B avant le 15 novembre précédant l'année de plantation.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage prévu.

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

Suivi de maturité :

- avec relevé de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ;
- ou enregistrement de la richesse en sucre de raisins lors de la vendange pour la production de vin doux naturel et de vins tranquilles ;
- ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique acquis de la cuve lors du mutage, pour les vins doux naturels.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives à l'encépagement et au mode de conduite.

3. Plan de cave

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

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'ÉVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage (Vins doux naturels)	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées (vins doux naturels)	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction et du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage : - mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio » ; - mentions « blanc », « grenat » avec indication du millésime ; - indication « sec » ; - indication du nom du cépage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
