

Article AOC "Montlouis-sur-Loire"

- Abrogé par [Décret n°2011-1276 du 11 octobre 2011 - art. 2](#)

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " MONTLOUIS-SUR-LOIRE "

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Montlouis-sur-Loire ", initialement reconnue par le [décret du 6 décembre 1938](#), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II.-Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique " Val de Loire " selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée " Montlouis-sur-Loire " est réservée aux vins blancs tranquilles, mousseux et pétillants.

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

1° Aire géographique :

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et le conditionnement des vins mousseux

et pétillants sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

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 des 6 et 7 novembre 2003.

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

3° Aire de proximité immédiate :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et le conditionnement des vins mousseux et pétillants est constituée par le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

V. — Encépagement

1° Encépagement :

Les vins sont issus du cépage chenin B.

2° Règles de proportion à l'exploitation :

Pas de disposition particulière.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 6 000 pieds par hectare, avec un écartement entre rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

b) Règles de taille.

Les vignes sont taillées avant le 1er mai.

Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, à deux yeux francs maximum. Toutefois, un courson au plus par pied peut être taillé à trois yeux francs maximum.

Le nombre d'yeux francs par pied est de dix en moyenne, avec un maximum de treize yeux francs par pied. Toutefois, pour les vignes de moins de dix ans d'âge, le nombre d'yeux francs par pied est de huit au maximum.

c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les vignes sont obligatoirement conduites en 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 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. La végétation doit être maintenue à la verticale. Le palissage est constitué de piquets, d'amarres et d'un minimum de deux fils releveurs.

d) Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne est fixée, à la parcelle, à 10 500 kilogrammes par hectare et, par pied, à 2 kilogrammes.

e) Seuil de manquants.

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

f) Etat cultural de la vigne.

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

2° Autres pratiques culturales :

a) Les clones n° 417 et n° 278 du cépage chenin B sont interdits pour les plantations nouvelles réalisées à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

b) Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

3° Irrigation :

Pas de disposition particulière.

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. 644-24 du code rural](#).

b) Dispositions particulières de récolte.

Pas de disposition particulière.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange.
Pas de disposition particulière.

2° Maturité du raisin :

a) Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres inférieure :
— à 170 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles ;
— à 153 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

b) Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
10, 5 % pour les vins tranquilles ;
9, 5 % pour les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants.

c) Titre alcoométrique volumique acquis minimum :
Pas de disposition particulière.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

a) Le rendement visé à l'[article D. 644-25 du code rural](#) est fixé pour les vins blancs tranquilles à 52 hectolitres par hectare.
b) Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé pour les vins mousseux et les vins pétillants à 65 hectolitres par hectare.

2° Rendement butoir :

a) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé pour les vins blancs tranquilles à 65 hectolitres par hectare.
b) Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé pour les vins mousseux et les vins pétillants à 78 hectolitres par hectare.

3° Rendement maximum de production :
Pas de disposition particulière.

4° Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
— des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième 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 première 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 première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° Dispositions particulières :

Pas de disposition particulière complémentaire.

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

1° Dispositions générales :

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

a) Réception et pressurage.

Pas de disposition particulière.

b) Assemblage des cépages.

Pas de disposition particulière.

c) Fermentation malolactique.

Pas de disposition particulière.

d) Normes analytiques.

Outre les normes analytiques de la réglementation en vigueur, sont fixées les valeurs limites analytiques suivantes :

— les vins de base destinés à la production de vins mousseux et pétillants présentent avant adjonction de la liqueur de tirage et mise en œuvre de la seconde fermentation en bouteille une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre ;

— les vins qualifiés avec le terme " sec " présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Les vins mousseux ou pétillants ne dépassent pas, après enrichissement et seconde fermentation en bouteille, le titre alcoométrique volumique total de 13 % :

Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %.

Pour ces vins, dans la limite des dispositions réglementaires liées à l'enrichissement, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut pas dépasser une limite inversement proportionnelle à la richesse en sucres du lot faisant l'objet de l'enrichissement, et définie comme étant la différence entre la valeur de 7,5 et le titre alcoométrique volumique naturel du lot faisant l'objet de l'enrichissement divisé par 2 $[7,5 - (\text{titre alcoométrique volumique naturel} / 2)]$.

f) Matériel interdit.

Est interdite l'utilisation :

- des pressoirs continus à vis hélicoïdale ;
- des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes ;
- des cuves en ciment brut.

g) Capacité de cuverie.

Tout opérateur doit justifier d'une capacité de cuverie équivalente en volume au rendement moyen de l'exploitation des cinq dernières campagnes, multiplié par la surface en production.

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

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 tranquilles font l'objet d'un élevage jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Les vins mousseux ou pétillants sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.

Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle la récolte.

L'opération de dégorgement, qui est une opération d'élaboration, est réalisée à l'issue d'une période de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

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

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'[article D. 644-36 du code rural](#) ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement pour les vins tranquilles, avant le dégorgement pour les vins mousseux ou pétillants.

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

b) Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de

mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37, 5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur doit justifier de locaux adaptés pour le stockage des produits conditionnés (caves ou locaux avec isolation thermique ou climatisés).

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 tranquilles ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins mousseux et pétillants ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

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

Les vins de base destinés à la production de vins mousseux ou pétillants peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 décembre de l'année de la récolte.

Les vins tranquilles peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins mousseux ou pétillants ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période minimale de neuf mois minimum à compter de la date de tirage.

X.-Lien à l'origine

1° Descriptions des facteurs du lien au terroir.

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

3° Eléments historiques liés à la réputation du produit.

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

XI. — Mesures transitoires

1° Aire de production :

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 6 et 7 novembre 2003, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges,

continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2028 incluse.

2° Conduite du vignoble :

a) Les vignes en place à la date du 31 décembre 1995 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées par le présent cahier des charges continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2020 incluse.

b) Les vignes en place à la date du 31 décembre 1995 et plantées avant le 1er janvier 1990 peuvent être taillées avec un long bois à sept yeux francs au maximum, un courson à deux yeux francs maximum et un rappel de conduite à un œil franc, jusqu'à leur arrachage.

3° Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage :

Les dispositions relatives à l'interdiction des bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes et des cuves en ciment brut s'appliquent à compter de la récolte 2014.

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 " Montlouis-sur-Loire ", et qui sont présentés sous ladite appellation, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention " Appellation contrôlée ", le tout en caractères très apparents.

2° Dispositions particulières :

a) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères de toute autre mention y figurant.

b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique " Val de Loire " ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

c) Le terme " sec " figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins tranquilles présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.

d) La présentation de la bouteille de vin pétillant ne doit pas prêter à confusion avec celle de la bouteille de vin mousseux. Le bouchon est différent de celui utilisé pour la bouteille de vin mousseux. Le bouchon peut être maintenu par un lien, mais n'est pas recouvert d'une plaque. Le surbouchage ne dépasse pas neuf centimètres de hauteur totale. L'emploi de collerette ou de tout autre habillage supplémentaire allongeant le surbouchage est interdit.

Chapitre II

I.-Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire :

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmettra cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication pour les vins tranquilles et déclaration de revendication dite " d'aptitude " pour les vins de base

La déclaration de revendication pour les vins tranquilles et la déclaration de revendication d'aptitude pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux et pétillants doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 30 novembre de l'année de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- 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 matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration de revendication pour les vins mousseux et pétillants :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à la déclaration de fin de tirage souscrite auprès des services locaux de la DGDDI.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ou de vin tranquille mis en œuvre ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;

- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ou de vins tranquilles.

4. Déclaration de repli :

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

5. 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 et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements effectués. Elle indique notamment :

- le nom de l'appellation et le type de produit concerné ;
- 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 le type de produit considéré.

6. Déclaration préalable des transactions :

Tout opérateur doit déclarer chaque transaction en vrac auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant l'opération. Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation et le type du produit ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

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 devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection qui ne peuvent pas excéder quinze jours ouvrés avant toute expédition.

8. Déclaration préalable de conditionnement :

a) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement, au plus tard dans les 24 heures suivant l'achèvement du conditionnement du ou des lots de vin.

b) Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée, justifiant d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, doit tenir un registre spécial reprenant chaque conditionnement selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

II.-Tenue de registres

1. Registre de suivi de maturité :

Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est précisé le titre alcoométrique volumique en puissance avant récolte pour au moins 2 îlots identifiés représentatifs de l'exploitation.

2. Registre de vinification :

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré par lot de vinification :

- le titre alcoométrique volumique naturel et, le cas échéant, le niveau d'enrichissement ;
- les pratiques œnologiques ;
- les paramètres analytiques suivants, après fermentation : titre alcoométrique volumique total et teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

3. Registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement :

Tout opérateur élaborant des vins mousseux ou pétillants susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué notamment :

- la date de tirage ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles mises en tirage ;
- le lieu d'entrepôt des bouteilles destiné à l'opération de prise de mousse ;
- la date de dégorgement.

4. Registre de conditionnement :

Tout opérateur conditionnant des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est indiqué :

- la date de conditionnement ;
- le volume conditionné ;
- le numéro du lot ;
- le nombre de bouteilles ou autres contenants.

5. Vignes sous dispositions transitoires :

a) Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 décembre 1995 et ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- la densité de plantation ;
- les écartements sur le rang et entre rangs.

b) Tout opérateur exploitant des vignes en place à la date du 31 décembre 1995 et plantées avant le 1er janvier 1990 ne respectant pas les dispositions relatives aux règles de taille fixées dans le présent cahier des charges tient à jour un registre sur lequel est indiqué, pour les parcelles concernées :

- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A. 1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée et suivi des mesures dérogatoires	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	Tenue à jour du potentiel de production, selon modalités fixées dans le plan de contrôle ou d'inspection
A. 3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu adapté pour la vinification et local adapté pour le stockage des produits conditionnés	Déclaratif et sur site
Capacité globale de cuverie	Sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B. 1. Conduite du vignoble	
Taille	Sur le terrain : comptage du nombre d'yeux francs par pied
Palissage	Sur le terrain : mesure de la hauteur de feuillage palissé
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage / poids / grappes / densité)
B. 2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de maturité du raisin	Documentaire et sur site : vérification des enregistrements (contrôles maturité) réalisés par les opérateurs
Date de récolte	Contrôles sur le terrain et suivi des dérogations

B. 3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Enrichissement	Documentaire et sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs pour tous les lots de vinification (registre de vinification)
Seconde fermentation en bouteille (vins mousseux et pétillants)	Documentaire et sur site : vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs (registre de tirage en bouteille, de prise de mousse et de dégorgement)
B. 4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités, y compris les vins de base pour mousseux et pétillants	Examen analytique et organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur (vins tranquilles non conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins mousseux ou pétillants après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots